



Toscana Hotel & Restaurant

chef Paolo Raspini

Antipasti

€uro

	Insalatina di Farro con Verdure di Stagione Farro Salad with Seasonal Vegetables	GL SE	5.00
	Bruschetta con Pomodorini e Mozzarella Croutons with Tomatoes and Mozzarella	GL LA	7.00
	Tagliere Toscano (Salumi e Formaggi Crostini) Tuscan Salami, Cheese, and Crostini	GL LA	9.00
	Crostone Lardo e Rucola Crouton with Fat Bacon and Rucola (Rocket Salad)	GL	7.00
	Carpaccio di Zucchini e Sfoglie di Grana Zucchini Carpaccio with Grana Leaves	LA	7.00
	Terrina di Pecorino Fuso con Pere e Miele Baked Sheep's milk Cheese with Pear and Honey	LA	10.00

Primi Piatti

	Pici all'Aglione Fresh Long Pasta with Garlic and Tomato Sauce	GL	9.00
	Tagliatelle al Ragù di Carne Toscano e Grana Fresh Flat Noodles with Tuscany Meat Sauce and Grana	GL UO SE	9.00
	Strozzapreti alla Senese (Salsiccia Erbe Aromatiche e Pecorino) Fresh Pasta with Sausages, Herbes and Cheese	GL LA	9.00
	Ravioli di Spinaci e Ricotta al Pesto di Melanzana e Basilico Spinach and ricotta Ravioli, with Aubergines and Basil sauce	GL UO LA	10.00
	Risotto al Radicchio, Pancetta e Crema al Balsamico Risotto with Red Chicory, Bacon and Basil Cream	LA SO	9.00



Vegetariano



Vegano

PANE E OLIO BREAD AND OLIVE OIL 2,50 EURO PER PERSON