








Toscana Hotel & Restaurant

chef Paolo Raspini

Secondi Piatti

	Euro
Bistecca alla Fiorentina (± 1 kg) cottura al sangue per Kg Florentine (T-bone) Steak (± 1 kg) rare/medium rare	40,00
Tagliata Rosmarino e Pepe Verde cottura al sangue Sliced Grilled Beef-Steak with Rosemary and Green Pepper, rare/medium rare	14,00
Tagliata Rucola e Grana cottura al sangue LA Sliced Grilled Beef-Steak with Rocket Salad and Parmesan Cheese, rare/medium rare	14,00
Tagliata alla Valdarnese (Salsa Capperi e Acciuga) cottura al sangue Sliced Grilled Beef-Steak with Anchovies and Capers, rare/medium rare	14,00
Filetto di Manzo alla Griglia cottura al sangue Grilled Beef Steak, rare/medium rare	16,00
Filetto di Manzo al Pepe Verde cottura al sangue GL LA SO Green Pepper Steak, rare/medium rare	16,00
Lombatina di Vitella alla Griglia Grilled Veal Cutlet	14,00
Filetto di Maiale alle Mele e Pepe Rosa GL LA Pork Fillet with Apple and Pink Pepper Sauce	12,00
Tagliata di Pollo alle Erbe Aromatiche Sliced Grill Chicken with Herbs	10,00
Stufato alla Sangiovese SE SO Beef Stew with Spices	12,00

Contorni

 Verdure Grigliate Grilled Vegetables	4,00
 Patate Arrosto Roast Potatoes	4,00
 Fagioli all'Olio Toscano White Beans with Tuscany Crop Olive Oil	4,00
 Composta di Verdure al Vapore Mixed Boiled Vegetables	4,00
 Insalatine Miste Mixed Salads	4,00