**RETROGUSTO**

Tuscan Tavern

**Menù Cena**

**Importante:**

**comunicare eventuali allergie e intolleranze alimentari, grazie.**

**\*Possibilità di Pane Senza Glutine**

***Focacce Calde***

***(Tagliate a metà, per gustarle anche in 2)***

**6 €**

**Fiorentina: Prosciutto Crudo, Crema di Pecorino e Carciofini**

**Bolognese: Pesto di Pistacchi e Mortadella**

**Toscana: Finocchiona, Crema di Pecorino e Melanzane**

**Tirolese: Speck Alto Adige, Scamorza Affumicata e Miele**

**Vegetariana: Provola, Friarielli Napoletani e Pomodori**

***Crostoni Caldi***

***(2 fette di pane, tagliate a metà, anche da condividere)***

**8 €**

**Spagnolo: Fette di Jamon Serrano su pane caldo condito Olio, Sale, Pepe e Pomodoro Strusciato**

**Marinaro: Acciughe, Cipolle Caramellate e Philadelphia Saporito: Pecorino, Miele al Tartufo e Pomodori Secchi**

**Napoletano: Friarielli Napoletani, Salsiccia di Cinghiale e Scamorza Affumicata**

**Sfizioso: Crema di Lardo di Colonnata al Tartufo, Pomodorini e Sale di Maldon**

**Vegano: Friarielli Napoletani, Cipolle Caramellate e Carciofini**

***Le Nostre Tartare***

***di Manzo Chianina***

***(Tutte le Tartare vengono lavorate con Olio, Sale, Pepe, Succo di Limone e Salsa Worcester)***

**16 €**

**Tartare *“Tartufata”***

**Con Petali di Tartufo Nero di San Miniato, Scaglie di Parmigiano e Granella di Mandorle**

**15 €**

**Tartare “*Marinara”***

**Con Cipolle Caramellate, Filetti di Acciughe del Cantabrico e Granella di Pistacchi**

**14 €**

**Tartare *“Bruciata”***

**Con Pancetta Croccante bruciata sul posto, Provola Affumicata, Carciofini e Granella di Nocciole**

***I Nostri Taglieri***

***Perfetti per 2 Persone***

***(Tutti i nostri Salumi sono senza glutine e senza lattosio)***

**Tagliere di Jamon Serrano Iberico**

**in “*Catalana Style”***

**(Prosciutto Spagnolo servito con Bruschette di pane tostato, Olio, Sale, Pepe e Pomodorini)**

**16 €**

**Tagliere “*Il Toscanaccio*”**

**Salumi e Formaggi Toscani Selezionati**

**(Prosciutto Crudo, Finocchiona, Salsiccine di Cinghiale, Pecorino Fresco e Pecorino Stagionato in Grotta,**

**Miele al Tartufo e Mostarda)**

**18 €**

**Gran Tagliere Degustazione “*Retrogusto*”**

**Grande Selezione di Salumi e Formaggi da tutta Italia**

**(Prosciutto Crudo di Norcia, Lardo di Colonnata IGP, Salame della Garfagnana, Mortadella Bologna IGP, Pecorino di Siena Stagionato in Grotta, Parmigiano Reggiano DOP 24 Mesi, Verdure sott’olio)**

**28 €**

***Piatti Vegetariani***

**Tagliere Vegetariano x 2**

**15 €**

**(Verdure crude in Pinzimonio, Pecorino, Frutta fresca e secca, Crostini Caldi Vegan)**

**Focaccia Vegetariana**

**Crostone Saporito e Crostone Vegano**

**(Vedi Descrizione Sopra)**

**Lasagne Vegetariane, Ribollita Toscana**

**(Vedi Descrizione Sopra)**

***Antiche Ricette Fiorentine***

***(Cucinate in giornata per noi dall’Osteria Fumetti)***

**Cinghiale in Umido**

**(Spezzatino di Cinghiale cotto nel vino rosso con salvia, rosmarino, chiodi di garofano, alloro, cipolla, sedano, carota, pepe nero e ginepro)**

**14 €**

**Lasagne Vegetariane**

**(Con Zucchine, Piselli, Spinacini, Noci, Mandorle e Pinoli)**

**12 €**

**Ribollita Toscana**

**(Zuppa di pane raffermo, con fagioli, cavolo nero, cavolo cappuccio, cavolo verza, bietole, carote, sedano, porri, patate e pomodori)**

**10 €**

**CONSIGLIO:**

**NEL MENU’ CI SONO ALCUNI PIATTI CHE SONO PIU’ FACILI DA CONDIVIDERE CON GLI ALTRI.**

**FOCACCE, CROSTONI, TAGLIERI SONO ADATTI A ESSERE DIVISI E CONSUMATI IN 2, 3 O 4 PERSONE.**

**MENTRE ALTRI PIATTI COME LE TARTARE O LE ANTICHE RICETTE FIORENTINE SONO PIU’ DIFFICILMENTE DIVISIBILI.**

**IL NOSTRO CONSIGLIO E’ DI ORDINARE UNO O PIU’ PIATTI DA CONDIVIDERE COME ANTIPASTO, E A SEGUIRE UN PIATTO PRINCIPALE A TESTA**

**A VOI LA SCELTA!**

MENU’ DEGUSTAZIONE

28€

3 CALICI DI VINO E 3 PIATTI DAL MENU’

1. SCEGLI IL TUO *CROSTONE* E ABBINALO AL TUO PRIMO VINO O LASCIATI CONSIGLIARE
2. SCEGLI IL TUO PIATTO FRA LE

*ANTICHE RICETTE FIORENTINE*

E ABBINALO AL TUO SECONDO VINO

3)SCEGLI IL TUO *DESSERT* E ABBINALO AL TUO TERZO VINO, QUESTA VOLTA DOLCE