# RETROGUSTO

## Menù Cena

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

***Possibilità di Pane Senza Glutine**

### *Focacce Calde*

**8 €**

**Fiorentina: Prosciutto Crudo, Crema di Pecorino e Carciofini**
**Toscana: Finocchiona, Crema di Pecorino e Zucchine Grigliate**
**Gustosa: Pancetta, Miele al Tartufo e Cipolle Caramellate**
**Spagnola: Jamon Serrano Iberico Reserva 24 Mesi, Pomodorini, Olio, Sale e Pepe**
**Primavera: Pomodoro, Mozzarella e Zucchine Grigliate**

### *Crostoni Caldi*

**8 €**

**Sicilia: Filetti di Acciughe Siciliane, Cipolle Caramellate e Formaggio Philadelphia**
**Napoli: Friarielli Napoletani, Salamino di Cinghiale e Mozzarella**
**Calabria: Mozzarella di Bufala, Nduja Calabrese e Erba Cipollina**
**Carrara: Crema di Lardo di Colonnata al Tartufo, Pomodorini e Granella di Nocciole**
**Tartufino: Mozzarella di Bufala e Tartufo Nero Toscano**
**Vegano: Zucchine Grigliate, Cipolle Caramellate e Pomodorini**

## *I Nostri "TartaBurgher"*

***Tartare di Manzo Chianina servita Calda nel Panino come un Hamburgher***

***(Tutte le Tartare vengono lavorate con Olio, Sale, Curry Thailandese e Succo di Limone)***

### TartaBurgher *"Tartufato"*

**Con Mozzarella di Bufala, Crema di Carciofi, Tartufo Nero Toscano e Granella di Mandorle**

**14 €**

### TartaBurgher *"Saporito"*

**Con Crema di Pomodori Secchi, Pecorino di Siena, Pancetta Croccante, Carciofini e Granella di Nocciole**

**12 €**

### TartaBurgher *"Marinaro"*

**Con Formaggio Philadelphia, Cipolle Caramellate, Filetti di Acciughe Siciliane e Granella di Pistacchi**

**12 €**

## *I Nostri Taglieri*

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

### Tagliere *"Toscanaccio"* (per 1 Persona)

**(Prosciutto Crudo del Casentino DOP, Finocchiona IGP, Pecorino Senese DOP Stagionato in Grotta, Mostarda di Pere Senapata)**

**10 €**

### Tagliere *"Toscanaccio"* (per 2 Persone)

**(Prosciutto Crudo del Casentino DOP, Finocchiona IGP, Salamino di Cinghiale, Pecorino Senese DOP Stagionato in Grotta, Mostarda di Pere Senapata)**

**20 €**

### Tagliere *"Toscanaccio"* (per 3 Persone)

**(Prosciutto Crudo del Casentino DOP, Finocchiona IGP, Salamino di Cinghiale, Lardo di Colonnata IGP, Pecorino Senese DOP Stagionato in Grotta, Mostarda di Pere Senapata)**

**30 €**

### Tagliere *"Toscanaccio"* (per 4 Persone)

**(Prosciutto Crudo del Casentino DOP, Finocchiona IGP, Salamino di Cinghiale, Lardo di Colonnata IGP, Pecorino Senese DOP Stagionato in Grotta, Pecorino Toscano Semi-Stagionato, Miele al Tartufo, Mostarda di Pere Senapata)**

**40 €**

## *Piatti Vegetariani*

### Il Palazzo di Lorenzo

**(Composizione a strati di Pane Caldo, Zucchine Grigliate, Cipolle Caramellate, Pomodorini e Mozzarella di Bufala)**

**12 €**

### Tagliere Vegetariano

**(Verdure crude con Hummus di Ceci fatto in casa, Formaggio Caprino Semi-Stagionato, Frutta Secca, Crostini Vegan)**

**20 €**

### Bruschetta al Pomodoro

**7 €**

### Focaccia Primavera
### Crostone Tartufino e Crostone Vegano

**(Vedi Descrizione Sopra)**

## *Piatti Tipici della Tradizione Toscana*

*(In Collaborazione con l' Osteria Fumetti)*

### Ribollita Toscana

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

**8 €**

### Melanzane alla Parmigiana

**(Con pomodoro, besciamella, mozzarella, parmigiano e basilico)**

**12 €**

### Cinghiale in Umido

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

**12 €**

### Pulled Pork con Cipolle Caramellate

**(Spalla di Maiale Sfilacciato e Marinato con Spezie e cotto a bassa temperatura per 10 ore)**

**12 €**

# MENU DEGUSTAZIONE

## (Tutto Incluso)

## 25€ a Persona

---

**SCEGLI IL TUO ANTIPASTO FRA**

***I CROSTONI* o *LE FOCACCE***

**In Abbinamento Spritz di Benvenuto o Calice di Vino**

**SCEGLI IL TUO PIATTO PRINCIPALE FRA**

***I TARTABURGHER* o *I TAGLIERI***

**In Abbinamento Calice di Vino scelto insieme al Sommelier**

**SCEGLI IL TUO DESSERT FRA**

***CANTUCCI TOSCANI FATTI IN CASA***

**Con Vin Santo**

***DEGUSTAZIONE DI CIOCCOLATO***

**Con Bicchiere di Rum Speziato**

**Acqua e coperto inclusi**

---