

Ristorante il Pino
dal 1929

Menù

A N T I P A S T I

Tagliere di salumi e formaggi tipici toscani (1,7,8)

Traditional mixed appetizer

16

Uovo al tegamino con tartufo (3,7)

Fried eggs with truffle

16

Bruschette e crostini misti (1,7,8)

Mixed bruschetta

14

Chianina marinata in fonduta e tartufo (1,7,8)

Marinated chianina beef with truffle fondue

16

Degustazione di formaggi (7)

Cheese tasting

16

P R I M I

Pici al ragù di cinta senese e olive taggiasche (1,9)
Pici with pork ragù and “taggiasca” olives

16

Pappardelle sul cinghiale (1)
Pappardelle with wild boar ragù

16

Strozzapreti con pomodorini, melanzana fritta,
basilico e ricotta salata (1,7)
*Fresh pasta with tomatoes, fried eggplant,
basil and ricotta cheese*

14

Ravioli di patate con burro artigianale, salvia
e crumble di parmigiano 24 mesi (1,3,7)
*Ravioli of potatoes, butter and sage
with parmesan cheese crumble*

14

Risotto mantecato ai funghi porcini e tartufo (3,7)
Risotto with “porcini” mushrooms and truffle,

18

S E C O N D I

Tagliata di chianina
al rosmarino con patate arrosto
Sliced classic beef with roasted potatoes

22

La nostra fiorentina (min 800gr)

T-bone steak (min. 800 gr.)

50/kg

Cinghiale in umido all'etrusca

Stewed wild boar

(9)

16

Faraona ripiena arrosto

con tortino di funghi e patate

(1,3,7,9)

*Roast stuffed guinea fowl
with mushrooms and potatoes soufflé*

18

Piccione ripieno alla vernaccia e erbe saltate

Stuffed Pidgeon in vernaccia sauce and sautéed herbs

(1,3,9)

20

C O N T O R N I

Patate arrosto

Roasted potatoes

5

Patate fritte

French fries

5

(15)

Spinaci saltati

Stir-fried spinach

5

Fagioli toscanelli all'olio

Tuscan beans in olive oil

5

Fagioli all'uccelletto

Tuscan beans in tomato sauce

5

(9)

Insalata mista

Mix green salad and tomatoes

5

LE RICETTE DI NONNA AMELIA

Ribollita

Bread and vegetables soup

(1,9)

12

Tagliatelle a ragù bono di chianina

Tagliatelle with meat sauce

(1,9)

14

Pasta alla pomarola di nonna

Pasta with tomato sauce

(1,9)

12

Spaghetti aglio, olio e peperoncino con acciughe e briciole

Spaghetti with garlic, oil, chili and anchovies

(1,4)

12

Coniglio alla vernaccia

Stewed rabbit with vernaccia

(9)

14

Baccalà alla senese con le patate

Codfish in tomato sauce with potatoes

(1,4,9)

14

MENÙ FIORENTINA (1,7) (ALMENO DUE PERSONE)

Tris di bruschette toscane
Tris of tuscan "bruschette"

La Nostra Fiorentina (1kg)
T-Bone steak (1Kg)

Fagioli toscanelli all'olio
Tuscan beans with olive oil

Acqua, caffè e coperto
Water, coffee, cover charge

30 (a persona)

30 (per person)

BIBITE E CAFFÈ

Birra grande

6

Birra piccola

4

Bibite

4

Spritz

8

Caffè espresso

2

Caffè macchiato

2

Caffè doppio

3

Caffè americano

3

Cappuccino

3

Acqua

1,50

Coperto

2

LISTA ALLERGENI

SIMBOLO	ALLERGENE	DESCRIZIONE
	1 Glutine	Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati.
	2 Crostacei e derivati	Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili.
	3 Uova e derivati	Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc.
	4 Pesce e derivati	Inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.
	5 Arachidi e derivati	Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

 SOIA	6 Soia e derivati	Latte, tofu, spaghetti, etc.
 LATTICINI	7 Latte e derivati	Yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte.
 FRUTTA GUSCIO	8 Frutta a guscio e derivati	Tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi.
 SEDANO	9 Sedano e derivati	Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.
 SENAPE	10 Senape e derivati	Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
 SESAMO	11 Semi di sesamo e derivati	Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine.

12



SO2

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2

Usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta.



LUPINO

13

Lupino e derivati

Presente ormai in molti cibi vegan, sotto forma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine.



MOLLUSCO

14

Molluschi e derivati

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.



Congelato o surgelato

15

Sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.



-20

16

Abbattuto

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizione del regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3

