



CROSTONI

Bruschetta rustica al pomodoro fresco 4 (1)
Tomato Bruschetta

Crostino tradizionale al fegatino Toscano 4 (1 - 4 - 7 - 12)
Tuscan Chicken Liver Crostini

Stracchino e salsiccia Bardiccio di Londa 5.5 (1 - 7)
Stracchino cheese and Bardiccio sausage from Londa.

i Quattro Formaggi 4.5 (1 - 7)
Four Cheeses

Finocchiona e stracchino 4.5 (1 - 7)
Finocchiona and stracchino cheese

Burro e acciughe 4.5 (1 - 4 - 7)
Butter and anchovies

Lardo artigianale Rosso Brado 5 (1)
Mangiar Bene lard

Cannellini speziati e cavolo nero 4.5 (1)
Cannellini beans and black kale

Pecorino stagionato, miele e noci 4.5 (1 - 7 - 8)
Pecorino cheese with honey and walnuts

Peposo del Chianti 5 (1 - 12)
Beef Stew

Cinghiale nostrano 5 (1 - 9 - 12)
Wild boar

Aggiunta tartufo 6 (1 - 4 - 7 - 12)
Truffle addition

Crostoni 4 Scelte 18
Crostoni - choice of 4

Crostoni 6 Scelte 27
Crostoni - choice of 6



I NOSTRI TAGLIERI

OUR SELECTION OF BOARDS

Affettato misto 16.5
Mixed Italian Cold Cuts Platter

Formaggio misto 16.5 (7)
Mixed Cheese Selection

Selezione salumi De' Tosi 24.5
De' Tosi Cured Meat Selection

Selezione formaggio De' Tosi 24.5 (1 - 7 - 8 - 12)
De' Tosi Cheese Selection

Degustazione De' Tosi 52.5 (1 - 7 - 8 - 12)
De' Tosi Tasting Selection

ACCOMPAGNALO CON

Miele al Tartufo 5 Marmellata di fichi 5

Miele di eucalipto 5 Caponata 4 (9)

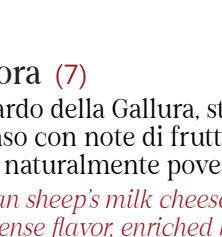
Miele di castagno 5.5 Carciofi rustici 4

COMPONI IL TUO TAGLIERE

BUILD YOUR OWN BOARD

Prosciutto **Rosso Brado**

"Rosso Brado" ham



Lardo **Rosso Brado**

"Rosso Brado" lard

Rosso-Brado: 24 mesi di stagionatura in Val Nerina, tra natura selvaggia e clima unico. Dall'unione di Cinta Senese, Duroc e Large White nasce un'eccellenza di carattere, marezzatura e tradizione.
Rosso-Brado: aged for 24 months in Val Nerina, surrounded by wild nature and a unique microclimate. Born from the union of Cinta Senese, Duroc, and Large White, it delivers exceptional character, marbling, and tradition.

Salame al Ginepro dei Monti Sibillini

Salume pregiato al ginepro, dal gusto balsamico e montano, stagionato con cura e prodotto da maiali allevati senza antibiotici.

Premium juniper-cured salami with a balsamic, mountain-inspired flavor, carefully aged and made from pigs raised without antibiotics.

Lonzino

Lonzino artigianale alle erbe dei Monti Sibillini, dal gusto delicato e aromatico.
Artisanal pork loin cured with herbs from the Sibillini Mountains, featuring a delicate and aromatic flavor

Capocollo dei Monti Sibillini

Capocollo pregiato dei Monti Sibillini, equilibrato tra grasso e magro, stagionato 70-100 giorni per un gusto intenso e aromatico, da maiali allevati senza antibiotici.

Premium Capocollo from the Sibillini Mountains, perfectly balanced between lean and fat, aged 70-100 days for an intense, aromatic flavor, from pigs raised without antibiotics.

Scimudin della Valtellina (7)

Scimudin è un tipico formaggio valtellinese a base di latte vaccino intero, dalla crosta sottile, pasta morbida e gusto delicato.
Scimudin is a traditional Valtellina cheese made from whole cow's milk, with a thin rind, soft texture, and delicate flavor.



Stagionatura minima:
12 giorni

Sol di pecora (7)

Formaggio sardo della Gallura, stagionato, dal gusto dolce e intenso con note di frutta secca. Aromatico, armonioso e naturalmente povero di lattosio.
Aged Sardinian sheep's milk cheese from Gallura, with a sweet and intense flavor, enriched by notes of dried fruit. Aromatic, balanced, and naturally low in lactose.



Blu dell'Orso (7)

Formaggio stagionato, intenso e fondente, affinato con miele di castagno e mirtillo, dal gusto dolce-acidulo con elegante nota amarognola.

Aged cheese, rich and melt-in-the-mouth, refined with chestnut honey and blueberries, offering a sweet-tart flavor with an elegant slightly bitter note.



Chiostro (7)

Stracchino DOP a latte crudo della Valsassina, affinato con Chartreuse Gialla ed erbe aromatiche, con crosta arricchita da aglio nero e fiori.

Raw milk Stracchino DOP from Valsassina, aged with Yellow Chartreuse and aromatic herbs, with a rind enriched with black garlic and edible flowers.



Fior d'Alpe (7)

Stracchino a latte crudo della Valsassina, affinato con aglio nero ed erbe, dal gusto equilibrato, fresco e complesso.

Raw milk Stracchino from Valsassina, aged with black garlic and herbs, with a balanced, fresh, and complex flavor.



ANTIPASTI

APPETIZERS

Vitello tonnato 18.5 (3 - 4 - 12)

Veal with tuna sauce

Carpaccio di manzo al tartufo fresco di stagione 27.5 (3 - 8)

Beef carpaccio with fresh seasonal truffle

Caprese di bufala 16 (7)

Buffalo Mozzarella Caprese

Prosciutto crudo e mozzarella di bufala 16 (7)

Prosciutto crudo and buffalo mozzarella

Tartare di manzo 21.5 (1)

Beef Tartare

Midollo con tartare 24.5 (1)

Bone marrow with beef tartare

PRIMI

FIRST COURSES

Lasagna Bardiccio e asparagi 24.5 (1 - 7)

Lasagna with Bardiccio Sausage and Asparagus

Pesto di cavolo nero e noci 17 (1 - 7 - 8)

Black kale pesto and walnuts

Pasta Zafferano con asparagi e guanciale 17.5 (1 - 7)

Saffron pasta with asparagus and guanciale

Cinghiale nostrano 17 (1 - 9 - 12)

Local wild boar

Ravioli ripieni di burrata al tartufo 24.5 (1 - 4 - 6 - 7 - 8 - 9 - 14)

Ravioli stuffed with burrata with truffle sauce

SCEGLI IL TUO TIPO DI PASTA

CHOOSE YOUR TYPE OF PASTA

Garganelli

Garganelli -

Traditional ridged

pasta from Emilia-

Romagna.

Pici

thick, hand-rolled

Tuscan pasta, similar

to rustic spaghetti

with a chewy texture.

Tagliatelle paglia e fieno

a mix of classic egg

tagliatelle and green

spinach tagliatelle, delicate

and ribbon-shaped.

Spaghetti
long, thin, cylindrical
pasta, one of the most
traditional and versatile
shapes.

SECONDI

MAIN COURSES

Fiorentina Europea Selezione De' Tosi 89

European T-Bone Steak - De' Tosi Selection

Fiorentina di Scottona Europea 66

Scottona T-bone Florentine steak

Filetto in salsa di Pecorino al tartufo 56.5 (7 - 12)

accompagnato con asparagi

Beef fillet in Pecorino and truffle sauce, served with asparagus

Pollo al limone 18.5 (1)

Lemon chicken

Peposo del Chianti 21.5 (12)

Chianti-style beef stew

Salsiccia bardiccio e fagioli 22.5 (12)

Bardiccio sausage with beans

CONTORNI

SIDES

Patate al forno alle erbe 7 (7 - 12)

Herb-roasted potatoes with skin on

Cime di rapa 7

Turnip Greens

Insalata mista 7

mixed salad

Asparagi con burro piccante 8.5 (7)

Asparagus with spicy butter

Fagioli all'olio 6.5

Beans dressed with olive oil