

•<< Insalate >>•

Arezzo\$95

Rúcola, espinacas, peras, queso gorgonzola y nueces.

Forte dei Marmi\$95

Camarones, rúcola, aguacate, tomates cherry y cebolla morada.

Caprese.....\$115

Rodajas de jitomate, mozzarella fresca y albahaca.

Montecatini Alto\$85

Mix de lechugas verdes y jitomate.

Versilia\$120

Ensalada de pollo marinado al pesto, queso feta y crotones.

Giulio Cesare\$90

Lechuga, tomatitos cherry y crotones caseros al ajo.

(extra pollo +30 pesos)

(extra camarones +40 pesos)



•<< Antipasti >>•

Grigliata di verdure\$105

Mix de verduras de temporada a la parrilla servidas con aceite de oliva extra virgen y ajo.

Prosciutto e melone.....\$115

Rebanadas de jamón serrano artesanal y melón servidas con pan de la casa con aceite y ajo.

Antipasto toscano (2 pax)..\$220

Varietades de carnes frías y quesos típicos de Italia.

 Platos Veganos.

Carpaccio di bresaola..... \$120

Finas rebanadas de carne de res curada servida sobre una cama de rúcola con tomatitos cherry y parmesano.

Carpaccio del pescatore.....\$120

Finas rebanadas de pescado de temporada servidas con alcaparras, aceitunas, cebolla morada y rúcola fresca.

Melanzane alla parmigiana.\$120

Berenjenas horneadas con mozzarella, albahaca, parmesano y salsa de jitomate.

Cozzamara.....\$115

Mejillones al vino blanco, ajo, perejil y pimienta negra.

La Bruschetta classica.....\$90

4 rebanadas de pan casero toscano con jitomate fresco, ajo, albahaca, parmesano y aceite de oliva extra virgen.

•<< Le Minestre >>•

Zuppa della nonna.....\$95

Sopa de frijoles blanco y garbanzos.

Minestrone\$95

Sopa de verduras.

Zuppa del mare.....\$125

Sopa de mariscos de temporada al vino blanco, tomatitos cherry y ajo.



•<< Le Paste >>•




A Escoger: Pasta Casera
Spaghetti, Ravioli, Fettuccini,
Gnocchi, Pappardelle y Tortellini.

Sin Gluten:
Penne y Fusilli

Frutti di mare.....\$210
Salsa rosada y mariscos de temporada.

Pienza.....\$195
Pollo, vino marsala y un toque de crema.


Antonella \$175
Salsa de jitomates, aceitunas, champiñones, espinacas, pimientos morrones y rúcola.

Carducci.....\$185
Champiñones, queso gorgonzola, nueces y crema.

Firenze.....\$185
Crema, vino blanco, chicharos, cebolla morada, champiñones, ajo y pancetta artesanal.

Monsummano\$185
Salsa de jitomate, chorizo italiano y portobello.

Bolognesa.....\$175
Salsa de carne.

Martina \$155
Salsa de jitomate, cebolla morada, albahaca y chile de árbol.

Matriciana.....\$185
Salsa de jitomate, cebolla morada y pancetta artesanal.

Montalcino.....\$210
Camarones, queso gorgonzola y crema.

Puttanesca.....\$175
Salsa de jitomate, anchoas, alcaparras, cebolla morada y aceitunas negras.

Pesto y camarones.....\$205
Pesto casero y camarones

Donna.....\$198
Salsa rosa, camarones y calabacitas.



•«« I Secondi del Macellaio »»•

Petto di pollo alla parmigiana..\$225

Pechuga de pollo, salsa de tomate fresca gratinada con mozzarella y albahaca.

Salsiccia alla griglia con insalata e pomodori.....\$230

Chorizo italiano artesanal a la grilla, servido con ensalada y jitomates.

Scaloppina Marsala.....\$285

Filete de res con salsa cremosa de marsala y vegetales a la parrilla.

Salsiccia alla TOSCANA MIA...\$255

Chorizo italiano artesanal, aceitunas, pimientos y salsa de jitomate.

Tagliata Montecarlo.....\$285

Filete de res a la grilla servido con salsa cremosa de champiñon y papas al horno.

Tagliata Sienese.....\$285

Filete de res a la grilla sobre una cama de rúcola, rebanadas de parmesano y papas al horno.



APERITIVI & COCKTAILS

Cuba Libre.....	\$105
Gin Tonic.....	\$105
Margarita (limón o fresa).....	\$95
Dayquary (limón o fresa).....	\$95
Martini.....	\$105
Apple Martini.....	\$105
Negroni.....	\$105
Spritz.....	\$105
Cosmopolitan.....	\$105
Mojito.....	\$95
Whisky & Soda.....	\$95
Sangria (tinto o blanco).....	\$95
Clericot	\$95

ACQUA

Nestlé 600 ml.....	\$22
Garci Crespo 600 ml.....	\$28
St. Pellegrino 500 ml.....	\$60

LE BIRRE

Pacífico.....	\$35
Corona.....	\$35
Modelo Especial.....	\$38
Victoria.....	\$35
Corona Light.....	\$35
Negra Modelo.....	\$38

•«« I secondi del Pescivendolo »»•

Fritto misto.....\$265

Calamares, camarones y verduras de temporada ligeramente fritas.

Tonno Joary.....\$285

Filete de atún a la grilla servido con vegetales a la parrilla.

Pesce alla livornese.....\$285

Pesca del dia con salsa de aceitunas , alcaparras, jitomate y albahaca.

Il Gamberi con patate\$285

Camarones a la grilla servido con papas al horno.

•«« I Dolci »»•

TIRAMISÚ.....\$105

Postre italiano a base de café y biscochos.

FLAN.....\$105

Flan casero servido con gelato artesanal.

STRUDEL.....\$115

Strudel de fruta servido con gelato artesanal.

HELADO ARTESANAL.....\$95

Pregunte a su mesero por los sabores disponibles.

AFFOGATO.....\$115

Gelato artesanal con un shot de espresso.

NUTELLA PIZZA.....\$155

LE BIBITE

Scweppes.....	\$28
Coca Cola.....	\$28
Coca Light.....	\$28
Fanta.....	\$28
Fresca.....	\$28
Sprite.....	\$28
Manzanita.....	\$28
Limonada.....	\$32
Naranjada.....	\$32
Té frio.....	\$32

CAFFÉ & DIGESTIVI

Americano.....	\$30
Espresso.....	\$38
Capuccino.....	\$45
Caffe Latte.....	\$35
Corretto.....	\$75
Grappa.....	\$95
Sambuca.....	\$95
Digestivos varios.....	\$95

PROPINAS NO INCLUIDAS
ACEPTAMOS VISA & MASTERCARD
#TOSCANAMIABUCERIAS
#tuttiatavola #VeryItalianPeople
@toscanamiabucerias

•«« Pizzas »»•

Elaboradas con masa madre.

PINA.....\$175

Salsa de tomate, mozzarella, camarones, gorgonzola y espinacas.

FUNGOSA.....\$195

Salsa de tomate, mozzarella, variedad de hongos a la grilla , aceite de trufa y ajo fresco.

NAPO.....\$190

Salsa de tomate, mozzarella, breasaola, rúcola, tomates cherry y queso parmesano.

DEL GRULLO.....\$180

Salsa de tomate, mozzarella, champiñones, chorizo italiano, alcachofas y aceitunas negras.

CIANCHI.....\$175

Salsa de tomate, mozzarella, alcachofas y jamon serrano

ANDRIA.....\$180

Salsa de tomate, mozzarella y mariscos.

4STAGIONI.....\$170

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, aceitunas negras, alcaparras y alcachofas.

MARGHERITA.....\$145

Salsa de tomate, mozzarella y albahaca.

PORCA MISERIA.....\$170

Salsa de tomate, 4 quesos, chorizo italiano y cebolla morada.

IL CALZONE.....\$185

Salsa de tomate, mozzarella, jamón, alcachofas, aceitunas negras.

PINOCCHIO.....\$165

Salsa de tomate, mozzarella, pepperoni y jamón.

DIAVOLICCHIO.....\$175

Salsa de tomate, mozzarella y salaminio picante artesanal.

CAMPAGNOLA.....\$170

Salsa de tomate, mozzarella y vegetales a la parrilla.

TONNOSA.....\$190

Salsa de tomate, mozzarella y carpaccio de atún fresco con rúcola.

ROBERTA.....\$140

Salsa de tomate, ajo, aceitunas negras y espinacas.

BIANCANEVE.....\$185

Salsa de ricota, espinacas y prosciutto.