

da Baffino
la Trattoria
Toscana

a Ferrara

il ns Menu

Crostini e Bruschette

La Bruschettata	€ 14,50
6 fette di pane tostato, 1 Pachino, 1 fegatini, 1 Porcini, 1 salsiccia, fettunta e 1 Lardo (3-4-14)	
Bruschetta con Pomodorini Pachino (all. 4)	€ 5,00
3 fette di pane toscano grigliato, con Pomodorini, sale iodato, olio evo, basilico e origano (4)	
Crostini Neri "Toscani Classici"	€ 8,00
4 Fette di pane Toscano tostate e patè di carne e fegatini di pollo (4-14)	
Fettunta all'olio d'Oliva Toscano (Frangitura 2023/24)	€ 4,50
3 fette di pane toscano grigliato, condito, sale iodato e olio e.v.o. aglio a richiesta (4)	
Bruschetta con Funghi Porcini	€ 8,50
3 fette di pane tostato con salsa di Porcini Trifolati (3-4-)	
Bruschetta Salsiccia, gorgonzola e Stracchino	€ 7,00
3 fette di pane toscano, condito con salsa di Salsiccia, zola e stracchino (3-4-)	
<u>Gli Antipasti</u>	
Pecorino Toscano DOGC (3 fette + marmellata di Cipolla (3-4))	€ 13,50
Antipasto Classico Toscano (Salumi misti + 2 Pecorino, 1 Fettunta + Mar. Cipolle (3-4))	€ 17,50
Lardo di Colonnata (con Pomodorini e rosmarino Servito con Crostini Caldi) (4)	€ 15,00
Tagliere Prosciutto Toscano Certificato (salumificio Marini Agliana PT)	€ 13,50
Prosciutto di Cinghiale "stagionato da noi" servito con marmellata di Fichi	€ 14,50
<u>Primi Piatti con Pasta fatta in casa</u>	
Tortellacci Tosco Emiliani con ragù di Cinta (50% Zucca, 50% patate e lardo colonnata) (4-9)	€ 13,50
Raviolo di Patate del Mugello al Ragù Toscano (Ripieno di patate aromatizzate (3-9-14))	€ 13,00
Pici Originali all'Aglione (Aglione Toscano Dogc e pomodorini in Olio E.V.O) (4-14)	€ 12,50
Pici al sugo d'Anatra (con lenta cottura sfilacciata e macinata) (4-9-14)	€ 13,50
Pappa al Pomodoro "In casseruola con aglione, pane raffermo e Pomodoro fresco" (4-14)	€ 10,50
Ribollita Classica alla Toscana Lunga cottura con verdure di stagione e Cavolo nero (4-14)	€ 13,00
IGNUDI alla Fiorentina Burro e Salvia (gnocchi di spinaci e ricotta senza pasta (3-4-))	€ 13,50
Pappardelle al Ragù di Cinghiale classico ragù di carne tenuta 36 ore in monsa (4-9-14)	€ 14,50
Pappardelle con funghi Porcini "Saltate in padella con porcini trifolati all'aglione (4-9-14-)	€ 14,50
Tagliolini de Medici (Crema di tartufo nero, Burro tart. Bianco, zucchini e bufala) (3-4-9)	€ 14,50
Pasta e Fagioli (servita con maltagliati freschi fatti in casa e Burlotti) (4-9-14)	€ 12,50
Tagliatelle al Ragù Toscano (cottura lentissima con carne mista 70/30% manzo/suino (4-9-14))	€ 12,00

Secondi Piatti in Casseruola

Lampredotto con salsa verde Fiorentina (Servito su fetta di pane tostato) 1- 4-9)	€ 18,50
Trippa alla Fiorentina (3-4 -14)	€ 17,50
Peposo del Brunelleschi (Servito con polenta grigliata) (l.10- 14)	€ 18,50
OSSOBUCO di vitello alla Fiorentina (servito con polenta grigliata) (4-14)	€ 19,50
Stracotto di Guancia brasato servito con Polenta grigliata (4-10)	€ 19,00
Cinghiale in Umido (servito con Polenta grigliata)(.4- 14)	€ 21,00

La vera Bistecca alla Fiorentina

Bistecca alla Fiorentina ogni 100 gr Provenienza Italia ed EU secondo disponibilità	€ 5,30
--	--------

Viene lavorata intera con filetto e controfiletto, dalla scoperchiatura si ricava tagli per altri piatti

tipo Peposo si serve secondo la disponibilità con Filetto oppure Costata, La Costata è più saporita

Filetto di Razza Chianina (Se disponibile Italia opp. Limousin EU)	€ 28,00
---	---------

Non avendo sempre disponibilità di Chianina si precisa sempre la razza e provenienza del taglio che serviamo

L'officina della BRACE

Gran Misto con Braciola Cinta Senese Certificata + (pancetta, capocollo e salsiccia)	€ 25,50
--	---------

Braciola Cinta Senese Certificata	€ 17,00
--	---------

Castrato alla Campigiana (aromatizzato con cottura su braci vive)	€ 22,50
--	---------

Scottadito di Costine Agnello sulla griglia	€ 22,00
--	---------

3 - Salsiccia Toscana " Salumificio Marini "	€ 14,50
---	---------

Tagliata di Bovino Adulto. (taglio nel filetto servita con patate alla ghiotta)	€ 25,50
--	---------

Tagliata di Bovino Adulto, su letto di Rucola	€ 26,50
--	---------

CACCIUCCO (minm. per due persone)	
<i>Tipica Zuppa di 9 specie di Pesce, alla Viareggina</i> (1-2 -4-6-14) Per.Persona	€ 21,00
Polpo Grigliato con Salsa Viareggina (Olio evo. Prez, pomd..capperi e Olive (1)	€ 18,50

i Contorni

Insalata Mista	€ 4,50
Patate Rustiche al Forno (condite con aromi di salvia,rosmarino aglio e sale iodato)	€ 5,00
Fagioli Cannellini al fiasco cottura a vapore con solo olio e.v.o. sale e pepe qb.	€ 5,00
Fagioli all'uccelletto (Borlotti, aglione, pomodoro e salvia)	€ 5,50
Verdure alla Griglia (Melanzane, zucchine, Indivia Belga e Pomodoro)	€ 6,00
<u><i>Dolci fatti in casa</i></u>	
Panna Cotta " al cioccolato o frutti di bosco" (3)	€ 6,00
Crema Catalana (3-9)	€ 6,50
Stracchino della Nonna (4- 3 -5)	€ 7,00
Zuppa Inglese (3-4-5 -9)	€ 6,50
Cantuccini con Vin Santo (3-4-5-9)	€ 7,50
Crema di Mascarpone, (servita con Cioccolato o Frutti di Bosco (3-4-9)	€ 6,00
PERA Cardinale (Cotta in alckermes e servita con toping al cioccolato)/(10)	€ 6,00
Sorbetto al Limone con Limoncello (3-10)	€ 4,00
Cheese Cake (servito con Cioccolato o Frutti di Bosco) (3-4-9)	€ 6,00
Tiramisù (servito con scaglie di cioccolato) (3-4-9)	€ 6,50

Le Bevande

Lattine Varie " Coca Cola, Fanta,thè	€	3,00
Birra Beck's (bottiglia 33 cl)	€	3,50
Birra Moretti (bottiglia 66 cl)	€	5,50
Birra Ichnusa (bottiglia 66 Cl)	€	5,50
Acqua Microfiltrata 1/2 lit.	€	1,50
Acqua Microfiltrata 75 Cl. Mescita al momento " Naturale o Gasata"	€	2,50
Aperitivo Spritz " Aperol opp. Campari	€	4,50
Caffè	€	1,50
Caffè Corretto	€	2,00
Ammazza Caffè e Amari in genere	€	3,50
Super Alcolici	€	4,50
Grappe Varie	€	5,00
Whisky Millesimato Extra	€	7,50
<u>Pane e Coperto (per persona)</u>	€	2,50

La Cantina dei Vini

Rosso Fermo o Bianco Frizzante ¼ " Tenuta la Pieve o Ginepro "	€ 4,50
Rosso Fermo o Bianco Frizzante ½ "Tenuta la Pieve o Ginepro "	€ 9,00
Rosso Fermo o Bianco Frizzante 750 cl. " Tenuta la Pieve o Ginepro "	€ 12,50
VERMENTINO Geografico Toscana " Bianco Fermo"	€ 22,00
Fiaschetta Predella di Chianti d.o.g.c. " si rivela ottimo per salumi e carni rosse "	€ 24,00
REMOLE Frescobaldi "perfetto per carne e selvaggina"	€ 26,00
Chianti SANTA CRISTINA " rosso puro intonato per carne di suino"	€ 27,00
Rosso di Montalcino " gradevolmente abbinato a qualsiasi piatto di carne "	€ 31,00
Chianti Riserva " Le GINESTRE " conferisce al palato una morbida sensazione "	€ 28,50
Chianti GEOGRAFICO Toscana IGT " il simbolo della superiorità dal sapore fresco "	€ 28,50
Vino Nobile di MONTEPULCIANO " un tocco speciale per Carni rosse "	€ 29,00
BOLGHERI "Rosso Rubino, dall'odore elegante e dal sapore robusto e asciutto"	€ 33,50
PRUNORO TENUTA La Pieve (Rosso rubino di gradiazione, consigliato con Fiorentina)	€ 29,50
BRUNELLO di Montalcino "Vivace dal colore intenso dal sapore ancora più avvolgente"	€ 45,50
MORELLINO DI SCANSANO <small>Vino rosso toscano il sapore caldo e asciutto non troppo tannico.</small>	€ 29,00
Torre delle Grazie 37,50 cl Chianti Riserva.	€ 13,50
CHIANTI Torre delle Grazie 750 cl " rosso con buona gradazione preferito da Carne e salumi "	€ 27,00
PROSECCO VALDOBIADENE "Consigliato per una Buona e Raffinata cena"	€ 23,00
Calici Vino Chianti (escluso Bolgheri,Prunoro e Brunello Montalcino)	€ 5,00
Calice Vino Rosso o Bianco della casa (Tenuta la Pieve e Ginepro)	€ 3,50



Cambia le proporzioni del ritaglio

Tieni premuto per modificare le proporzioni del ritaglio.

Ritaglia



Distinta allergeni riportata nel menu con la relativa numerazione.

 CEREALI CONTENENTI 4	 SOIA E PRODOTTI 11	 SEMI DI SESAMO E 12
 CROSTACEI E PRODOTTI 6	 LATTE E PRODOTTI 3	 ANIDRIDE SOLFOROSA E 10
 UOVA E PRODOTTI 9	 FRUTTA A GUSCIO CIOÈ 5	 LUPINO E PRODOTTI A 8
 PESCE E PRODOTTI 1	 SEDANO E PRODOTTI 14	 MOLLUSCHI E PRODOTTI A 2
 ARACHIDI E PRODOTTI 7	 SENAPE E PRODOTTI 13	

Le nostre ricette, sono preparate con prodotti di 1^a qualità, ritirati, da noi, direttamente dalla Toscana. Il saper mantenere alto sapore e gusto, nei piatti mi viene tramandato da mio nonno : Lo chef Baffino anni 1955/65. Purtroppo ho avuto poco tempo per dimostrare il valore della mia cucina. Apertura in Febb, 2020 con chiusura Marzo 2020 causa COVID. Finalmente ora possiamo presentare le nostre proposte con continuità. Grazie di averci scelto !



www.trattoriatoscana.it

una vostra recensione, positiva opp. negativa sarà sempre gradita. Grazie !!!