

# TOSCANACCIO

## *Cucina Casalinga Toscana*

Ghost Kitchen H24 · Via Tito Speri 28, Livorno

### TERRA

Chianina · Cinghiale · Lampredotto

### MARE

Cacciucco alla livornese

### RADICI

Ribollita · Cecina · Pappa

□ Filiera tracciata NFC · Pyrex a rendere · Km zero toscano □

***Autentico o niente.***

# Schede Tecniche — Menu

## *Cucina Casalinga Toscana Autentica*

Documento ad uso interno · Revisione Giugno 2026

Ghost Kitchen H24 · Via Tito Speri 28, Livorno

Filiera tracciata NFC · Contenitori Pyrex a rendere

## Cacciucco alla livornese

€ 13.00

Codice: TOS-001 | ■ PIATTO FIRMA · WALK-IN

### DESCRIZIONE

Zuppa di pesce povero del Tirreno — scorfano, tracina, palombo, seppie, polpo, vongole — in brodetto di pomodoro speziato con peperoncino e vino rosso. Servita su fette di pane toscano abbrustolito strofinato d'aglio. Almeno 5 tipi di pesce come da tradizione.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Scorfano, Tracina, Palombo, Seppie, Polpo, Vongole,  
Pomodoro pelato, Aglio, Peperoncino, Vino rosso, Pane toscano

#### ALLERGENI

Pesce, Crostacei, Molluschi, Glutine

### CONTENITORE

PYR-L — Pyrex grande (900 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

### DISPONIBILITÀ

Quantità limitata giornaliera — esaurito esaurito

### NOTE OPERATIVE

Preparazione batch ogni mattina. Porzioni fisse: 15–20 pranzo, 10 cena.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 13.00	38%	€ 8.06

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

## SECONDO DI CARNE

### Cinghiale in salmì

€ 9.00

Codice: TOS-002 | ■ PIATTO FIRMA · WALK-IN · DELIVERY

#### DESCRIZIONE

Cinghiale maremmano marinato 24h in vino rosso con ginepro, alloro e chiodi di garofano. Cottura lenta in casseruola. Servito con pane casereccio toscano.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Cinghiale, Vino rosso, Ginepro, Alloro, Chiodi di garofano, Cipolla, Carota, Sedano, Pane casereccio

#### ALLERGENI

Glutine, Sedano

#### CONTENITORE

PYR-L — Pyrex grande (900 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno — stagionalità autunno/inverno privilegiata

#### NOTE OPERATIVE

Marinatura 24h. Batch settimanale. Stagionale: disponibile da settembre.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 9.00	33%	€ 6.03

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

### Pepeo dell'Impruneta

€ 8.00

Codice: TOS-003 | ■ PIATTO FIRMA · WALK-IN · DELIVERY

#### DESCRIZIONE

Spezzatino di manzo al vino rosso e pepe nero in grani, cottura lenta. Ricetta della tradizione dei fornaciai dell'Impruneta.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Manzo, Vino rosso Chianti, Pepe nero in grani, Aglio, Sale

#### ALLERGENI

Sedano

#### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

#### NOTE OPERATIVE

Cottura 3-4h. Batch giornaliero. Ottimo il giorno dopo.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 8.00	30%	€ 5.60

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

### Polpette al sugo della mamma

€ 7.00

Codice: TOS-006 | WALK-IN · DELIVERY · VENDING

### DESCRIZIONE

Polpette di macinato misto con pane ammollato nel latte, in sugo di pomodoro lungo. Ricetta casalinga, comfort food autentico.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Macinato misto bovino/suino, Pane rafferma, Latte, Uovo, Pomodoro, Aglio, Basilico

#### ALLERGENI

Glutine, Latte, Uova

### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

### NOTE OPERATIVE

Batch giornaliero. Reggono bene il trasporto e il vending.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 7.00	27%	€ 5.11

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

## Lampredotto in umido

€ 7.50

Codice: TOS-004 | ■ PIATTO FIRMA · WALK-IN

### DESCRIZIONE

Quarto stomaco del bovino, cottura lunga in brodo aromatico con pomodoro, sedano e prezzemolo. Servito con pane sciocco toscano tostato. Il quinto quarto fiorentino più autentico.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Lampredotto bovino, Pomodoro, Sedano, Carota, Cipolla,  
Prezzemolo, Pane sciocco toscano

#### ALLERGENI

Glutine, Sedano

### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno — solo walk-in, servito caldo

### NOTE OPERATIVE

Cottura lenta in brodo. Servire sempre ben caldo. Non adatto al delivery.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 7.50	22%	€ 5.85

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

## PIATTO UNICO

### Ragù di chianina al cucchiaino

€ 7.00

Codice: TOS-005 | WALK-IN · DELIVERY

#### DESCRIZIONE

Ragù lento di manzo Chianina IGP servito su crostone di pane toscano abbrustolito. Carne toscana tracciata, cottura di almeno 3 ore.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Chianina IGP, Pomodoro, Cipolla, Carota, Sedano, Vino rosso,  
Pane toscano

#### ALLERGENI

Glutine, Sedano

#### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

#### NOTE OPERATIVE

Batch giornaliero. Il sugo migliora il giorno dopo.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 7.00	28%	€ 5.04

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

### Fagioli all'ucelletto con salsiccia

€ 6.50

Codice: TOS-008 | WALK-IN · DELIVERY · VENDING

#### DESCRIZIONE

Cannellini toscani in salsa di pomodoro con salvia e aglio, accompagnati da salsiccia artigianale. Piatto completo, proteico, della tradizione contadina.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Fagioli cannellini, Salsiccia toscana, Pomodoro, Salvia, Aglio,  
Olio EVO

#### ALLERGENI

Sedano

#### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

#### NOTE OPERATIVE

Batch giornaliero. Ottimo anche freddo — adatto al vending.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 6.50	25%	€ 4.88

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

## ZUPPA

### Ribollita della nonna

€ 6.50

Codice: TOS-007 | ■ PIATTO FIRMA · ■ VEGAN · WALK-IN · DELIVERY

#### DESCRIZIONE

Zuppa povera toscana con cavolo nero, fagioli cannellini e pane raffermo tostato. La ricetta che non cambia da generazioni.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Cavolo nero, Fagioli cannellini, Pane raffermo, Cipolla, Carota, Sedano, Pomodoro, Olio EVO

#### ALLERGENI

Glutine, Sedano

#### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno — preferibile autunno/inverno

#### NOTE OPERATIVE

Batch mattutino. Ribollita = riscaldata due volte, migliora.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 6.50	24%	€ 4.94

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

### Zuppa di farro della Garfagnana

€ 6.00

Codice: TOS-009 | ■ VEGAN · WALK-IN · DELIVERY · VENDING

#### DESCRIZIONE

Farro IGP della Garfagnana con legumi misti e verdure di stagione. Vegano, proteico, dal sapore rustico e autentico.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Farro IGP Garfagnana, Lenticchie, Fagioli borlotti, Verdure stagionali, Olio EVO, Rosmarino

#### ALLERGENI

Glutine, Sedano

#### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno — rotazione verdure stagionali

#### NOTE OPERATIVE

Batch giornaliero. Ingredienti a lunga conservazione.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 6.00	21%	€ 4.74

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

### Pappa al pomodoro

€ 5.50

Codice: TOS-010 | ■ PIATTO FIRMA · ■ VEGAN · WALK-IN · DELIVERY · VENDING

#### DESCRIZIONE

Pomodoro fresco (o pelato in inverno), pane sciocco toscano raffermo, basilico fresco, olio EVO toscano. Semplicità assoluta, sapore autentico.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Pomodoro, Pane sciocco toscano, Basilico, Aglio, Olio EVO

#### ALLERGENI

Glutine

#### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

#### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno — pomodoro fresco estate, pelato inverno

#### NOTE OPERATIVE

Massimo margine del menu. Batch veloce.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 5.50	19%	€ 4.46

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

## Cecina livornese

€ 3.50

Codice: TOS-011 | ■ PIATTO FIRMA · ■ VEGAN · WALK-IN · VENDING

### DESCRIZIONE

Torta di ceci livornese cotta in forno a legna. Croccante fuori, morbida dentro. Il biglietto da visita di Livorno — una 'C' di appartenenza.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Farina di ceci, Acqua, Olio EVO, Sale, Pepe

#### ALLERGENI

Legumi

### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

### NOTE OPERATIVE

Produzione continua. Servire calda al walk-in. Versione confezionata per vending.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 3.50	14%	€ 3.01

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.

## Cantucci con Vin Santo

€ 3.00

Codice: TOS-012 | WALK-IN · DELIVERY · VENDING

### DESCRIZIONE

Biscotti di Prato al naturale in monoporzione da viaggio, accompagnati da Vin Santo toscano in miniatura. Perfetti per delivery e vending.

#### INGREDIENTI PRINCIPALI

Farina, Zucchero, Mandorle, Uova, Burro, Vin Santo

#### ALLERGENI

Glutine, Frutta a guscio, Uova, Latte

### CONTENITORE

PYR-S — Pyrex monoporzione (500 ml) | Tappo: Tappo 3D PLA/PETG con QR + NFC

### DISPONIBILITÀ

Tutto l'anno

### NOTE OPERATIVE

Monoporzione confezionata. Stock settimanale.

Prezzo vendita	Food cost %	Margine lordo €
€ 3.00	16%	€ 2.52

**NFC:** Filiera tracciata tramite tappo stampato 3D con QR + chip NFC. Parametri: origine materia prima, data preparazione, lotto fornitore, temperatura di stoccaggio.