

GLI ANTIPASTI

Insalatina di Seppia con julienne di Zucchine e dressing al Limone € 10*

Allergeni: pesce, latte e derivati

Impepata di Cozze € 10

Allergeni: molluschi

Acciughe all'Elbana con Cipolla di Tropea € 10

Allergeni: pesce, solfiti

Polpo e Patate al vapore con scorza di Lime e Maionese delicata € 12*

Allergeni: molluschi

Crostone con Sgombro su mousse di Ricotta agli agrumi € 12*

Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati

Sformatino di Zucchine e Menta con salsa di Pecorino "Il Fiorino" (Roccalbegna -GR-) € 9

Allergeni: uova, latte e derivati

"Bombette" con Prosciutto Crudo toscano e Ravaggiolo locale € 10

Allergeni: glutine, arachidi, latte e derivati

I PRIMI PIATTI

Spaghetto classico alle Vongole Veraci € 11

Allergeni: glutine, molluschi

Risotto di Mare € 13*

Allergeni: crostacei, molluschi

Tagliolino con Sarde, Finocchietto, Uvetta, Pinoli e Zafferano di San Gimignano € 13

Allergeni: glutine, uova, pesce, frutta a guscio

Gnocchetti di Patate con Mazzancolle e Carciofi € 14*

Allergeni: glutine, crostacei

Zuppetta di Pescato del Golfo (secondo disponibilità) € 15

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, molluschi

Pici al ragù toscano € 10*

Allergeni: glutine, sedano, solfiti

Tortelli di Pecorino con Noci, Guanciale e Radicchio di Treviso stufato € 10*

Allergeni: glutine, latte e derivati, frutta a guscio

I SECONDI PIATTI

Polpo alla piastra su crema di Piselli € 12*

Allergeni: molluschi

Baccalà alla Livornese con Patate e Olive € 12*

Allergeni: glutine, pesce, arachidi

Frittura di Calamari e Gamberi* con Chips di Patate* € 14*

Allergeni: glutine, crostacei, arachidi, molluschi

Frittura di Calamari, Gamberi* e Paranza locale con Chips di Patate* € 16*

Allergeni: glutine, crostacei, arachidi, molluschi

Pescato locale del giorno alla griglia € 6/hg

Allergeni: pesce

Pescato locale del giorno all'isolana € 8/hg

Allergeni: pesce, arachidi

Cinghiale alla maremmana con cialde di Polenta € 13*

Allergeni: sedano, solfiti

Tagliata di Scottona con scaglie di Pecorino "Il Fiorino" e Misticanza € 16

Allergeni: latte e derivati

I CONTORNI

Insalata Verde € 3,5

Insalata Mista (insalata verde, pomodori, carote) € 4,5

Patate Fritte Allergeni: arachidi € 4,5*

** Prodotti che, in mancanza del fresco, potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità*

*Chips di Patate** Allergeni: arachidi € 5

Verdure Grigliate € 5

*Verdure al Vapore** € 5

Sformato di Zucchine e Menta Allergeni: uova, latte e derivati € 6

LE NOSTRE INSALATONE

Provale nel nostro cestino di Pane ad un costo aggiuntivo di € 2,50!

Caesar (insalata verde, pane croccante, pollo grigliato, grana, salsa Caesar) € 10

Allergeni: glutine, latte e derivati

Norvegese (insalata verde, salmone, gamberetti, rucola, finocchi, limone) € 10

Allergeni: crostacei, pesce

Primavera (insalata verde, pomodori, mozzarella, carote, finocchi, tonno) € 9

Allergeni: pesce, latte e derivati

MENU' KIDS Per i più piccoli...

70 gr. Penne al Pomodoro/Pesto/Ragù € 6

Allergeni: glutine, sedano/ glutine, latte e derivati, frutta a guscio/ glutine, sedano, solfiti

*Wurstel con Patatine Fritte** Allergeni: arachidi, latte e derivati € 7,5

*Petto di Pollo alla piastra con Patatine Fritte** Allergeni: arachidi € 8

*Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte** Allergeni: glutine, uova, arachidi € 8,5

Hamburger (gr. 100) con Patatine Fritte** Allergeni: arachidi € 8,5

* Prodotti che, in mancanza del fresco, potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità

NB. Avvisiamo tutti i nostri clienti che in questo locale siamo in grado di servire pietanze senza glutine, ma non siamo un locale propriamente per celiaci, in quanto sprovvisti di ambienti appositi per la preparazione delle pietanze; in ogni nostra preparazione può avvenire la contaminazione da sostanze allergiche. Vi invitiamo ad interpellare il nostro Responsabile per maggiori dettagli o informazioni. La società declina ogni responsabilità per le scelte fatte in autonomia dal cliente.

LA PIZZERIA DI PAOLO E SARA

La nostra Arte Bianca è stata tramandata ai nostri Collaboratori, con la stessa voglia e passione con la quale abbiamo iniziato oramai venti anni fa.

La nostra Pizza, sottile e croccante con almeno 48 ore di lievitazione, offre al cliente digeribilità e gusto. Ricordiamo inoltre che la provenienza del nostro pomodoro è certificata, Vi invitiamo a questo proposito a consultare il sito internet dell'azienda con cui lavoriamo: www.conserveitalia.it.

In questo 2021 abbiamo deciso di inserire alcune pizze gourmet, dando spazio alla fantasia, al territorio e, dove possibile, alla stagionalità dei prodotti, ma saremo sempre a disposizione per accontentare quanto più possibile il Cliente, nel caso non riuscisse a trovare tra le nostre proposte la Sua pizza ideale... Buon Appetito!

MARGHERITA pomodoro, mozzarella, basilico € 6

Allergeni: glutine, latte e derivati

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7

Allergeni: glutine, latte e derivati

WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel € 7

Allergeni: glutine, latte e derivati

COTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, funghi champignon freschi € 8

Allergeni: glutine, latte e derivati

ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 8

Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati, solfiti

4 FORMAGGI mozzarella, emmentaler, fontina DOP valdostano, gorgonzola € 9

Allergeni: glutine, latte e derivati

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto otto, champignon freschi,
olive nere, carciofi, uovo sodo € 8,5

Allergeni: glutine, uova, latte e derivati

BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico € 8,5

Allergeni: glutine, latte e derivati

FIOR DI ZUCCA mozzarella, fiori di zucca, stracciatella, pancetta € 10

Allergeni: glutine, latte e derivati

<i>SFERA</i> focaccia con pomodorini Az. Agr. "Sfera" (Gavorrano-GR-) e bufala campana DOP, olio, sale, origano e basilico (tutto a fine cottura)	€ 9,5
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>ORTOLANA</i> mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, olive nere, basilico	€ 10
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>PRIMAVERA</i> schiaccino pomodorini, mozzarella, rucola (tutto a fine cottura)	€ 8,5
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>CALZONE</i> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto	€ 8,5
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>SCHIACCINO SALE E OLIO</i>	€ 3
<i>Allergeni: glutine</i>	

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

<i>BURRATINA</i> pomodoro, pomodoro fresco, burrata, prosciutto crudo toscano, rucola	€ 13
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>SALMONE E ZUCCHINE</i> mozzarella, salmone affumicato, philadelphia, zucchine a listarelle, valeriana e limone	€ 13
<i>Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati</i>	
<i>DECRETO</i> mozzarella, pomodorini secchi, burrata, salame al tartufo, timo	€ 14
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>SHOCK</i> mozzarella, burrata di bufala, crema di tartufo e lardo di Colonnata	€ 14
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>GOLOSA</i> mozzarella, figliata di bufala, mortadella IGP e granella di pistacchi	€ 14
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>LA CINTA</i> mozzarella, pancetta di cinta senese, patate e funghi spadellati	€ 14
<i>Allergeni: glutine, latte e derivati</i>	
<i>INTERESSANTE</i> mozzarella, squacquerone, acciughe sottopesto, pomodorini pachino rossi e gialli, olive taggiasche, basilico	€ 15
<i>Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati</i>	

Varianti:

Formato Baby ... - € 0,5/ Impasto Integrale ... + € 1,5/ Senza Glutine ... + € 3

Aggiunta ingredienti classici (prosciutto cotto, salamino, olive, ecc.)... + € 1

Prosc. crudo, tonno, gorgonzola, pomodorini "Sfera", salame al tartufo + € 1,5

Mozzarella di Bufala, stracciatella, squacquerone, crema di tartufo + € 2,5/ Burrata ... + € 3

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Il nostro Tiramisù, Classico o al Pistacchio € 5

Allergeni: glutine, uova, arachidi, soia, latte e derivati, frutta a guscio, sesamo

"Il Perfetto" Semifreddo agli Amaretti e Nocciole, con Grand Marnier e Caramello € 5

Allergeni: glutine, uova, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti

Cheesecake con gelée ai Lamponi € 5

Allergeni: glutine, soia, latte e derivati, frutta a guscio

Cheesecake al naturale o con salsa al caramello/cioccolato/frutti di bosco € 5

Allergeni: glutine, soia, latte e derivati, frutta a guscio

Mousse ai tre cioccolati con salsa all'Arancia € 5

Allergeni: latte e derivati

Budino de' Medici € 5

Allergeni: uova, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti

Ananas al naturale € 4,5

ED INOLTRE...

Tartufo Bianco/Nero "Bindi" Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti € 5

Limone ripieno "Bindi" Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti € 5

Cocco ripieno "Bindi" Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti € 5

Coppetta Gelato per bambini "Looney Tunes" Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio € 5

LE BEVANDE

Acqua in bottiglia vetro lt. 0,75 Naturale/Gassata € 2,2

Bibite in lattina € 2

Bibite in bottiglia vetro (lt. 0,33) € 3

Bibite in bottiglia pet (lt. 0,45/0,5) € 3

Estathe brick (lt. 0,20) € 1,2

Coca Cola Vetro lt. 1 € 4,5

Birre alla spina:

Forst Kronen (chiara) piccola 0,2 € 2,5/ media 0,4 € 4,5

Forst Felsenkeller (scura non filtrata) 0,3 € 4,5

Birre in bottiglia:

Moretti cl. 66 € 3,5

Messina Cristalli di sale ° Beck's ° Menabrea cl. 33 € 3,5

Moretti Rossa cl. 33 € 3,5

Moretti filtrata a freddo ° Corona ° Tennent's Super cl. 33 € 4

Tennent's (senza glutine) ° Tourtel (analcolica) cl. 33 € 3,5

AMARI, GRAPPE E DISTILLATI

Amari € 3,8

Limoncello/Sambuca € 3,5

Grappa bianca € 4,5 *riserva* € 7/8

Rum € 4,5/€8

Whiskey € 5/8