

GLI ANTIPASTI

Acciughe "Codesa Serie Oro" Mar Cantabrico con riccioli di Burro e Pane tostato €14,00

Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati

Tartare di Tonno con mela verde e sedano accompagnata da maionese al lime .. € 13,00

Allergeni: pesce, latte e derivati, sedano

Insalata di Polpo e Patate al profumo di Lime€ 12,00*

Allergeni: molluschi

Zuppetta di Moscardini e Bietolina locale € 10,00*

Allergeni: sedano, molluschi

Crostone con Sgombro e mousse di ricotta al limone con Pomodorino confit €10,00*

Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati

Impepata di Cozze € 10,00

Allergeni: molluschi

"Bombette" con Prosciutto Crudo e crema di Formaggio fresco € 10,00

Allergeni: glutine, arachidi, latte e derivati

Sformatino di Zucchine con crema al Pecorino € 9,00

Allergeni: uova, latte e derivati

I PRIMI PIATTI

Zuppa di Pesce con crostone di Pane tostato € 15,00*

Allergeni: glutine, crostacei, pesce, molluschi

Spaghetti secco di Gragnano alla Carbonara di Mare € 13,00*

Allergeni: glutine, crostacei, uova, pesce, latte e derivati, molluschi

Spaghetti secco di Gragnano alle Vongole Veraci € 11,00

Allergeni: glutine, molluschi

Tagliolino con Sarde, Finocchietto, Pomodori secchi e Zafferano € 12,00

Allergeni: glutine, uova, pesce

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

*Risotto di Mare** € 12,00

Allergeni: pesce, molluschi

Paccheri di grano duro con Calamari e Pesto di Pistacchi* € 12,00

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

Gnocchi con Fiori di Zucca e Formaggio "Primo sale" € 10,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

Pici Cacio e pepe con Pancetta "Salumificio Mori"* € 10,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

I SECONDI PIATTI

Frittura di Calamari e Gamberi* con Chips di Patate** € 13,00

Allergeni: glutine, crostacei, arachidi, molluschi

Pescato locale del giorno all'isolana € 8,00/kg

Allergeni: pesce, arachidi

Polpo marinato alla piastra su crema di Piselli* € 12,00

Allergeni: molluschi

Baccalà all'Elbana* € 12,00

Allergeni: glutine, pesce, arachidi

Tagliata di Scottona con Misticanza e Pecorino € 15,00

Allergeni: latte e derivati

Burger Vegano con salsa di Sedano e Verdure Grigliate € 10,00

Allergeni: soia, sedano

I CONTORNI

Insalata Verde € 3,50

Insalata Mista (insalata verde, pomodori, carote) € 4,50

*Patate Fritte** *Allergeni: arachidi* € 4,50

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

<i>Chips di Patate*</i> <i>Allergeni: arachidi</i>	€ 5,00
<i>Verdure Grigliate</i>	€ 5,00
<i>Verdure al Vapore*</i>	€ 5,00
<i>Sformato di Zucchine</i> <i>Allergeni: uova, latte e derivati</i>	€ 6,00

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).. € 10,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

Norvegese (insalata verde, salmone, gamberetti, rucola, finocchi, limone) € 10,00

Allergeni: crostacei, pesce

Primavera (insalata verde, pomodori, mozzarella, carote, finocchi, tonno) € 9,00

Allergeni: pesce, latte e derivati

MENU' KIDS Per i più piccoli...

70 gr. Penne al Pomodoro/Pesto/Ragù € 6,00

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

*Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte** *Allergeni: glutine, uova, arachidi* € 8,50

*Würstel con Patatine Fritte** *Allergeni: arachidi, latte e derivati* € 7,50

Hamburger (gr. 100) con Patatine Fritte** *Allergeni: arachidi* € 8,50

*Petto di Pollo alla piastra con Patatine Fritte** *Allergeni: arachidi* € 8,00

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.

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

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 19 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 2020 abbiamo deciso di ridurre il numero delle pizze, 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 € 6,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel € 7,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

COTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon freschi € 8,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 8,00

Allergeni: glutine, pesce, latte e derivati, solfiti

QUATTRO FORMAGGI mozzarella, emmentaler, fontina DOP valdostano, gorgonzola € 9,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosc.cotto, champignon freschi, olive nere, carciofi, uovo sodo € 8,50

Allergeni: glutine, uova, latte e derivati

BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico € 8,50

Allergeni: glutine, latte e derivati

ORTOLANA mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, olive nere,
basilico..... € 10,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

LDL 240 pomodoro, mozzarella, pancetta, salsiccia, prosc.cotto € 9,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

BURRATINA pomodoro, pomodoro fresco, burrata, crudo, rucola € 12,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

"SFERA" focaccia con pomodorini Az. Agr. "Sfera" (Gavorrano-GR-) e
bufala campana DOP, olio, sale e origano (tutto a fine cottura) € 9,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

"DECRETO" mozzarella, pomodorini secchi, burrata, salame al tartufo, timo € 13,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

FIOR DI ZUCCA mozzarella, fiori di zucca, stracciatella, pancetta ... € 10,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

PATATA mozzarella, patate a fette, pancetta, crema di pecorino € 10,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

PRIMAVERA schiaccino pomodorini, mozzarella, rucola (tutto a fine cottura) € 8,50

Allergeni: glutine, latte e derivati

CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 8,50

Allergeni: glutine, latte e derivati

ESTATE schiaccino fragole, mela verde, yogurt greco, miele, menta € 9,00

Allergeni: glutine, latte e derivati

SCHIACCINO SALE E OLIO € 3,00

Allergeni: glutine

Varianti:

Formato Baby ... - € 0,50/ *Impasto Integrale* ... + € 1,50/ *Senza Glutine* ... + € 3,00

Aggiunta ingredienti classici (prosciutto cotto, salamino, olive, ecc.) ... + € 1,00

Prosc. crudo, tonno, gorgonzola, pomodorini Sfera, salame al tartufo + € 1,50

Mozzarella di Bufala ... + € 2,50 / *Burrata* ... + € 3,00

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Il nostro Tiramisù, Classico o al Pistacchio € 5,00

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

“Il Perfetto” Semifreddo agli Amaretti € 5,00

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

Semifreddo al Giandùia € 5,00

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

Cheesecake con gelée al mango € 5,00

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

Cheesecake al naturale o con salsa al caramello/cioccolato/frutti di bosco € 5,00

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

Fragole fresche al naturale o con zucchero e limone € 4,50

Fragole fresche con Panna *Allergeni: latte e derivati* € 5,00

Ananas al naturale € 4,50

ED INOLTRE...

Tartufo Bianco/Nero “Bindi” *Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio, solfiti* €5,00

Limone ripieno “Bindi” *Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio* € 5,00

Cocco ripieno “Bindi” *Allergeni: glutine, uova, soia, latte e derivati, frutta a guscio* € 5,00

Coppetta Gelato per bambini “Looney Tunes” € 5,00

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

CAFFETTERIA

Caffè, Decaffeinato € 1,00

Orzo € 1,50

Ginseng € 1,80

Caffè corretto € 2,00

The caldo/Tisane € 1,50

LE BEVANDE

<i>Acqua in bottiglia vetro "Norda" lt. 0,75 Naturale/Gassata</i>	€ 2,20
<i>Bibite in lattina</i>	€ 2,00
<i>Bibite in bottiglia vetro (lt. 0,33): Coca Cola, Molecola</i>	€ 3,00
<i>Bibite in bottiglia pet (lt. 0,45/0,5)</i>	€ 3,00
<i>Estathe in vetro (lt. 0,25)</i>	€ 3,00
<i>Chinotto/Gazzosa/Tonica "Lurisia" (lt. 0,27)</i>	€ 2,80
<i>Coca Cola Vetro lt. 1</i>	€ 4,50

Birre alla spina:

<i>Forst Kronen (chiara) piccola (lt. 0,2)/ media (lt. 0,4)</i>	€ 2,50/€ 4,50
<i>Forst Felsenkeller (scura non filtrata) (lt. 0,3)</i>	€ 4,50
<i>Menabrea (rossa) piccola (lt. 0,2)/ media (lt. 0,4)</i>	€ 3,50/€ 5,00

Birre in bottiglia:

<i>Moretti cl. 66</i>	€ 3,50
<i>Messina Cristalli di sale ° Corona ° Menabrea cl. 33</i>	€ 3,50
<i>Ceres ° Tennent's Super cl. 33</i>	€ 4,00
<i>Tennent's (senza glutine) ° Tourtel (analcolica) cl. 33</i>	€ 3,50

AMARI, GRAPPE E DISTILLATI

<i>Amari</i>	€ 3,80
<i>Limoncello/Sambuca</i>	€ 3,50
<i>Grappa bianca ...</i> € 4,50/ <i>riserva</i>	€ 7,00/8,00
<i>Rum Havana Club ...</i> € 4,50 / <i>Zacapa 23</i>	€ 8,00
<i>Whiskey Jack Daniel's ...</i> € 5,00 / <i>Oban</i>	€ 8,00
<i>Coperto</i>	€ 2,00

VINI BIANCHI

LA LISTA DEI VINI

GROTTA DEI BRIGANTI (I.G.T. Toscana) 70% Vermentino, 30% Chardonnay Az. Fattoria Casa di Terra - Bolgheri (LI)	€ 14
VERMENTINO "COL DI BACCHE" (I.G.T. Toscana) 100% Vermentino Az. Col di Bacche - Magliano in Toscana (GR)	€ 17
VERMENTINO "BAZZICO" (I.G.T. Toscana) 100% Vermentino Az. Podere Ristella - Montemassi (GR)	€ 18
VIOGNIER (D.O.C. Maremma Toscana) 100% Viognier Az. Cacciagrande - Tirli (GR)	€ 20
VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (D.O.C.G. Toscana) 100% Vernaccia Az. Panizzi - San Gimignano (SI)	€ 18
WHITE LABEL RISERVA (D.O.C. Maremma Toscana) 50% Chardonnay, 50% Viognier riserva Az. Podere la Pace - Massa Marittima (GR)	€ 25
FABULA ORO biologico (I.G.T. Toscana) 70% Malvasia, Vermentino 30% Sangiovese vinificato in bianco Az. Agr. Montebelli - Caldana (GR)	€ 28
RIBOLLA GIALLA (D.O.C. Friuli Colli Orientali) 100% Ribolla Gialla Az. Agr. La Magnolia - Cividale del Friuli (UD)	€ 18
GEWÜRZTRAMINER (D.O.C. Valle Isarco) 100% Gewürztraminer Az. Cantina Valle Isarco - Chiusa (BZ)	€ 20
MÜLLER THURGAU (D.O.C. Valle Isarco) 100% Müller Thurgau Az. Cantina Valle Isarco - Chiusa (BZ)	€ 17
PINOT GRIGIO (D.O.C. Valle Isarco) 100% Pinot Grigio Az. Cantina Valle Isarco - Chiusa (BZ)	€ 18
GRECO DI TUFO "ALEXANDROS" (D.O.C.G. Campania) 100% Greco di Tufo Az. Colli di Lapio - Avellino (AV)	€ 24
FIANO DI AVELLINO (D.O.C.G. Campania) 100% Fiano di Avellino Az. Colli di Lapio - Avellino (AV)	€ 24
"GIRAGIRA" (I.G.T. Toscana) 100% Ansonica Fattoria "Le Spighe" - Orbetello (GR)	€ 17

"MONTECALVO" (I.G.T. Costa Toscana Bianco) 60% Chardonnay, 40% Fiano Az. Agr. Rigoloccio - Gavorrano (GR)	€ 19
---	------

"MISTRAL" (Maremma Toscana D.O.C.) 100% Chardonnay Az. Agr. Rigoloccio - Gavorrano (GR)	€ 25
---	------

VINI ROSSI

GROTTA DEI BRIGANTI (I.G.T. Toscana) Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Syrah Az. Fattoria Casa di Terra - Bolgheri (LI)	€ 14
---	------

MORELLINO "COL DI BACCHE" (D.O.C.G. Morellino di Scansano) 90% Sangiovese, 10% Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot Az. Col di Bacche - Magliano in Toscana (GR)	€ 18
---	------

MORELLINO "MORIS FARMS" (D.O.C.G. Morellino di Scansano) 90% Sangiovese, 10% Merlot, Syrah Az. Moris Farms - Massa Marittima (GR)	€ 16
---	------

AVVOLTORE (I.G.T. Toscana) 75% Sangiovese, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Syrah Az. Moris Farms - Massa Marittima (GR)	€ 46
--	------

RED LABEL (D.O.C. Maremma Toscana) 50% Cabernet Franc, 25% Merlot, 12,5% Cabernet Sauvignon, 12,5% Petit Verdot Az. Podere la Pace - Massa Marittima (GR)	€ 25
--	------

CILIEGIOLO "L'IDEALE" (I.G.T. Toscana) 100% Ciliegiolo Az. Salustri - Cinigiano (GR)	€ 20
--	------

"PRIMEGIARE" (I.G.T. Toscana) 100% Sangiovese Az. Agr. Campi all'Omona - Gavorrano (GR)	€ 18
---	------

"CAMPI ALL'OMONA" (I.G.T. Toscana) 80% Cabernet sauvignon, Merlot 20% Petit Verdot e complementari Az. Agr. Campi all'Omona - Gavorrano (GR)	€ 34
---	------

VINI ROSE'

"ALLEGRA" (I.G.T. Toscana) 50% Merlot, 50% Syrah Az. Fattoria Casa di Terra - Bolgheri (LI)	€ 18
---	------

"DELIRIO" (I.G.T. Toscana) 100% Sangiovese Az. Agr. Celestina Fe' - Montiano (GR)	€ 22
---	------

BOLLICINE

SPUMANTE REGUTA Cuvèe Blanche EXTRA DRY Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco Az. Agr. Reguta - Pocenia (UD)	€ 14
VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE BRUT (Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.) 100% Glera Az. Tenuta Torre Zecchei - Valdobbiadene (TV)	€ 19
VALDOBBIADENE SUPERIORE EXTRA DRY MILLESIMATO (Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.) 100% Glera Az. Tenuta Torre Zecchei - Valdobbiadene (TV)	€ 20
SANTERO 958 BIANCO EXTRA DRY Edizioni "Love" "La Pupazza" "Amanda Toy" "Calavera" Az. Santero Fratelli & C. - S.Stefano Belbo (CN)	€ 18
SANTERO 958 BLACK MILLESIMATO EXTRA DRY Az. Santero Fratelli & C. - S.Stefano Belbo (CN)	€ 22
SANTERO 958 CLUB TOP MILLESIMATO EXTRA DRY Az. Santero Fratelli & C. - S.Stefano Belbo (CN)	€ 24
FRANCIACORTA CUVÉE BRUT D.O.C.G. 80% Chardonnay, 10% Pinot bianco, 10% Pinot nero Az. Lantieri - Capriolo (BS)	€ 38
CHAMPAGNE ALERAN - BRUT SUPREME Chardonnay, Pinot noir Az. Aleran (Francia)	€ 58



LA LISTA DEI VINI

MICROBIRRIFICIO "DE' NERI"

- Monterotondo Marittimo - GR

BIRRA "LA BIONDA" (bottiglia 75 cl.) - American Pale Ale -	€ 13,5
BIRRA "LA ROSSA" (bottiglia 75 cl.) - Belgian Pale Ale -	€ 13,5
BIRRA "LA TIPA" (bottiglia 75 cl.) - Indian Pale Ale -	€ 13,5
BIRRA "LA BIANCA" (bottiglia 75 cl.) - Weiss -	€ 13,5

MICROBIRRIFICIO "BRUTON"

- San Cassiano di Moriano - LU

BIRRA "BIANCA" (bottiglia 75 cl.) - Blanche con aggiunta di farro IGP della Garfagnana -	€ 14
BIRRA "BRUTON DI BRUTON" (bottiglia 75 cl.) - Golden Ale (chiara) -	€ 14
BIRRA "STONER" (bottiglia 75 cl.) - Strong Golden Ale (chiara doppio malto) -	€ 15
BIRRA "LILITH" (bottiglia 75 cl.) - Pale Ale (ambrata) -	€ 14
BIRRA "MOMUS" (bottiglia 75 cl.) - Strong Scotch Ale (ambrata doppio malto) -	€ 15

SELEZIONE DI VINI AL CALICE

VINO DELLA CASA A KMO BIANCO/ROSSO	€ 3,5
VERMENTINO	€ 4
MORELLINO DI SCANSANO	€ 4,5
PROSECCO	€ 3,5
WHITE LABEL RISERVA	€ 6