# menù





Antipasti di mare

## INSALATINA DI MARE\* TIEPIDA CON VERDURE DI STAGIONE € 14,00 (2-4-9-14)

## ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO, BURRO DOLCE E PANE CROCCANTE € 16,00 (1-4-7)

#### MOUSSE DI BACCALÀ\* CON CRUMBLE DI GRISSINO ACCOMPAGNATA DA CIPOLLE CARAMELLATE € 15,00 (1-4-7-12)

#### IMPEPATA DI COZZE E CROSTONI DI PANE TOSTATO

€ 12,00 (1-14) + € 3,00 versione abbondante

TARTARE DI TONNO PINNA GIALLA SERVITA CON CRUDITE' DI VERDURE, AVOCADO CON LIME E ZENZERO E PAN BRIOCHE DI NOSTRA PRODUZIONE € 17,00 (1-4-5-6-9-12)

CROSTONE DI SGOMBRO CON MOUSSE DI RICOTTA E LIMONE E POMODORINI CONFIT € 14,00 (1-4-7)

Antipasti di terra



SFORMATO DI ZUCCHINE SERVITO
CON FONDUTA DI PECORINO DOP "IL FIORINO"

€ 12,00 (1-3-7-8)

BRUSCHETTE TOSCANE CON POMODORO FRESCO E STRACCIATELLA,
CREMA DI PATATE ARROSTO
E SALSICCIA DI CHIUSDINO CON STRACCHINO
€ 13,00 (1-5-6-7-8-9)

BOMBETTE CON PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP E CREMA DI FORMAGGIO FRESCO

€ 13,00 (1-5-7-12) + € 3,00 vers. abbondante

Avvisiamo i nostri gentili Clienti che tutte le portate proposte nel menù possono contenere tracce o presenza dei maggior Allergeni presenti sul mercato.

Vi invitiamo ad interpellare il nostro personale di sala per maggiori dettagli o informazioni.

Per la Vostra sicurezza, tutti i nostri prodotti freschi vengono abbattuti da noi o abbattuti all' origine.

Primi pialli di mare

#### SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E BOTTARGA € 20,00 (1-4-14-18)

GNOCCHI GAMBERONI\* E ASPARAGI\*

€ 16,00 (1-2-3)

PACCHERI CON CALAMARI\* E PESTO DI PISTACCHI € 18,00 (1-2-3-4-5-8)

TAGLIOLINI\* CON SARDE, PINOLI, UVETTA, POMODORINI SECCHI, FINOCCHIETTO E ZAFFERANO

€ 16,00 (1-2-3-4-8-12)

**RISOTTO ALLO "SCOGLIETTO" \* € 17,00** (1-2-4-5-6-8-9-12-13-14)

Primi pialli di terra

**PICI\* CACIO, PEPE E GUANCIALE € 15,00** (1-5-7-8-12)

GNOCCHI CON FONDUTA DI PECORINO DOP "IL FIORINO", E FIORI DI ZUCCA € 14,00 (1-3-5-6-7-8)

**TORTELLO MAREMMANO AL RAGU' € 14,00** (1-3-7-9-12)

TORTELLO MAREMMANO AL BURRO, SALVIA E MANDORLE TOSTATE € 14,00 (1-3-5-7-8)

# Secondi pialli di mare

#### FRITTURA DI CALAMARI\* E GAMBERI\* CON CHIPS DI PATATE\* E MAIONESE AL LIME

**€ 18,00** (1-2-3-4-5-6-7-8-10-14)

+ € 4.00 versione abbondante

## GRANFIA DI POLPO\* ALLA GRIGLIA SU CREMA DI PISELLI\* € 16.00 (1-14)

LINGOTTO DI TONNO IN PANATURA DI PISTACCHI E NOCCIOLE CON SALSA VERDE € 18,00 (1-3-4-5-6-7-8-10-12)

ORATA AL FORNO CON VERDURE (300-350 gr) € 20,00 (4)

CALAMARO\* GRIGLIATO ACCOMPAGNATO DA ZUCCHINE ALLA SCAPECE € 15,00 (1-5-12-14)

Secondi piatti di terra

TAGLIATA DI MANZO E FONDUTA DI PECORINO DOP "IL FIORINO" € 18,00 (7)

FILETTO DI MAIALE LARDELLATO CON PANCETTA, SEMI DI FINOCCHIO, ERBE AROMATICHE E SALSA ALLE MELE € 16,00 (12)

POLPETTE DI MANZO CACIO E PEPE € 14,00 (1-3-7-8)

Contorni

**PATATE FRITTE\* € 5,00** (1-5)

**CHIPS DI PATATE\* € 5,00** (1-5-8)



INSALATA VERDE € 4,00



INSALATA MISTA € 4,50



VERDURE GRIGLIATE € 5,00



VERDURE AL VAPORE\* € 5,00

<sup>\*</sup>Prodotti che, in mancanza di fresco, potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità.

Le insalatone

## PROVALE NEL NOSTRO CESTINO DI PANE AD UN COSTO AGGIUNTIVO DI € 3,50 (ORDINABILE SOLO A PRANZO)

#### CAESAR

insalata verde, pollo, pane croccante, grana, salsa caesar € 11,00 (1-3-4-7)

#### **NORVEGESE**

insalata verde, rucola, finocchi, salmone affumicato, gamberetti, limone € 12,00 (2-4)

#### **PRIMAVERA**

insalata verde, pomodori, carote, tonno, mozzarella, finocchi € 10,00 (4-7)

Menù per i più piccoli

GNOCCHI BABY IN BIANCO - POMODORO (1-3) - PESTO (1-3-7-8) - RAGU' (5-9-12)  $\in$  8,00

WÜRSTEL E PATATE FRITTE\*

€ 8,50 (1-5-7)

HAMBURGER CON PATATE FRITTE\*

€ 8,50 (1-5)

COTOLETTA DI POLLO FATTA DA NOI CON PATATE FRITTE\*

€ 9,00 (1-3-5-7)

<sup>\*</sup>Prodotti che, in mancanza di fresco, potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità.



#### PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO DISPONIAMO DI MOZZARELLA E BURRATA SENZA LATTOSIO

#### WÜRSTEL

pomodoro, mozzarella, würstel **€ 9.00** (1-7)

#### **DIAVOLA**

pomodoro, mozzarella, salame piccante **€ 9,00** (1-7)

#### **COTTO E FUNGHI**

pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, prosciutto cotto a fine cottura **€ 9,50** (1-7)

#### SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca di Chiusdino - Siena **€ 9,00** (1-7)

#### **ROMANA**

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi **€ 10,00** (1-4-7-12)

#### **CAPRICCIOSA**

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto a fine cottura, funghi champignon freschi, olive nere, carciofi, uovo sodo

**€ 10,00** 1-3-7)

#### **MARGHERITA**

pomodoro, mozzarella, basilico

**€ 7,50** (1-7)

#### BUFALA

pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico

**€ 10,00** (1-7)

#### 4 FORMAGGI

mozzarella, edamer, fontina valdostana DOP, gorgonzola

**€ 12,00** (1-7)

#### **VEGETARIANA**

mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, olive nere, basilico

**€ 11,00** (1-7)

#### CALZONE

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto

**€ 9,50** (1-7)

#### SCHIACCINO \$







# Le pizze gourmet

## PER GLI INTOLLERANTI AL LATTOSIO DISPONIAMO DI MOZZARELLA E BURRATA SENZA LATTOSIO

#### STRACCIANAPOLI DEL CANTABRICO

pomodoro, stracciatella, acciughe del Cantabrico, riduzione al prezzemolo € 18,00 (1-4-7)

#### **BURRATINA**

pomodoro, pomodorini datterini, burrata, prosciutto crudo toscano DOP, rucola, olio evo € 17,00 (1-7)

#### LA GOLOSA

mozzarella, mortadella IGP, burrata, crema di stracciatella, crema e granella di pistacchio € 17,00 (1-5-6-7-8-9-12)

#### **5 FORMAGGI**

mozzarella, edamer, fontina valdostana DOP, gorgonzola, e crema di pecorino DOP "IL Fiorino" € 15,00 (1-5-6-7-8-9-12)

#### FIOR DI ZUCCA

mozzarella, fiori di zucca, stracciatella, pancetta e crema di zucchine trifolate € 16,00 (1-7-12)

## Le pizze gournet in padellino

#### **TONNO E GUACAMOLE**

Tartare di tonno pinne gialle, guacamole, zeste di lime, crema di stracciatella, olio evo € 18,00 (1-4-7)

#### **NORVEGIA VS SICILIA**

Salmone fresco marinato agli agrumi, fiammiferi di zucchine fresche condite, stracciatella e marmellata di agrumi € 18,00 (1-4-5-6-7-8-9-12)

#### "CHE FICATA IL MAIALE"

Crema di pecorino DOP "IL Fiorino", marmellata di fichi, prosciutto crudo di cinta senese locale "Il buon maiale nero", olio evo € 18,00 (1-5-6-7-8-9-10-11-12)

Formato baby - € 0,50

Aggiunta di ingredienti classici (prosciutto cotto, carciofi, olive, ecc) + € 1,50

Prosciutto crudo, salamino piccante, tonno, gorgonzola + € 1,80

Mozzarella di bufala + € 2,50 / Burrata, stracciatella + € 3,00

Mozzarella senza lattosio + € 1,50 / Burrata senza lattosio + € 3,00

<sup>\*</sup>Prodotti che, in mancanza di fresco, potrebbero essere congelati, ma sempre di ottima qualità.

## Dolci di nostra produzione

#### IL NOSTRO TIRAMISU'

con uova pastorizzate, classico o al pistacchio € 6,50 (1-3-6-7-8)

#### **CHEESECAKE**

classico o con aggiunta di topping al caramello/cioccolato/frutti di bosco € 6,50 (1-3-5-6-7-8-12)

#### CHEESECAKE CON GELÉE DI LAMPONI\*

**€ 6.50** (1-3-5-6-7)

CANTUCCI CLASSICI + VIN SANTO TOSCANA RISERVA "SANTA PAZIENZA" € 10.00 (1-3-7-8-12)

**CANTUCCI CLASSICI € 6,00** (1-3-7-8-12)

**PIZZA CON NUTELLA € 8,00** (1-5-6-7-8-12)

...quelli senza lattosio 🕑

CRÈME BRULÉE PREPARATO CON LATTE SENZA LATTOSIO € 7,00 (3-7-12)

BUDINO DEI MEDICI PREPARATO CON LATTE SENZA LATTOSIO € 7,00 (1-3-7-8-12)

SALAME AL CIOCCOLATO, RUM E SCORZA D' ARANCIA

€ 5,00 (1-3-5-6-7-8-12) € 7.00 versione abbondante

Dolci della Pasticceria Bindi

BABA' \* SERVITO CON PANNA FRESCA E FRUTTI ROSSI € 7,00 (1-3-7-8-12)

SEMIFREDDO VECCHIO AMARO DEL CAPO\*

€ 6,50 (1-3-6-7-8-12)

TARTUFO NERO\* - TARTUFO BIANCO\*

MANDARINO RIPIENO\* - COCCO RIPIENO\* - LIMONE RIPIENO\*

GELATO PER BAMBINI "LOONEY TUNES"\*

€ 6,50 (1-3-7-8-12)

Aggiunte golose

**PANNA € 1,20** (7)

**GELATO € 1,20** (3-7)

**NUTELLA € 1,20** (3-6-7-8)

Amari e distillati

LIMONCELLO/SAMBUCA € 3,50

AMARI € 3,80

GRAPPA BIANCA € 5,00

GRAPPA RISERVA € 7,00/8,00

> RUM € 4,50/8,00

> WHISKEY € 5,00/8,00

I vini liquorosi

PASSITO "GELSO DI LAPO"

VIN SANTO TOSCANA RISERVA "SANTA PAZIENZA"

SAUTERNESIS

PASSITO "HIRA" DI SICILIA

VÌ DE VISCIOLA

€ 5,00

# Birre alla spina



KRONEN BIONDA

Piccola 0,2 lt. **€ 3,50** 

Media 0,4 lt. **€ 5,00** 

Ein Mass Bier 1 lt. € 10,00



FELSENKELLER CHIARA NON FILTRATA

0,3 lt. **€ 5,00** 



RADLER 50% KRONEN + 50% LIMONATA

0,4 lt. **€ 5,00** 





FORST SIXTUS
SCURA DOPPIO MALTO

0,33 lt. **€ 4,50** 



FORST 0,0% ANALCOLICA

0,33 lt. **€ 4,00** 



WEIHNSTEPHANERVITUS DOPPIO MALTO

0,50 lt. **€ 6,00** 



WEIHNSTEPHANER HEFE WEISSBIER

0,50 lt. **€ 6,00** 



**ACQUA** 

€ 2,50 in bottiglia vetro 75 cl naturale o gassata

**COCA COLA** 

€ **3,50** in vetro 33 cl

**FANTA** 

€ **3,50** in vetro 33 cl

**SPRITE** 

€ 3,50 in vetro 33 cl

**LEMONSODA** 

€ 3,00 in vetro 20 cl

**ESTATHÉ** 

€ 3,00 limone/pesca in vetro 20 cl

**COCA COLA** 

€ 6,00 in vetro 1 lt

**CORONA** 

**€ 4,00** 33 cl

MESSINA CRISTALLI DI SALE

**€ 4,00** 33 cl

**PERONI** 

€ 4,00 senza glutine 33 cl

Caffelleria

CAFFE' ESPRESSO, DECAFFEINATO € 1,20

CAFFE' CORRETTO

€ 2,50

ORZO

€ 1,80

GINSENG

€ 1,80

# Elenco allergeni

**GLUTINE** 1

CROSTACEI 2

**UOVA E DERIVATI** 3

PESCE 4

**ARACHIDI E DERIVATI** 5

SOIA 6

LATTE E DERIVATI 7

FRUTTA A GUSCIO 8

**SEDANO** 9

SENAPE 10

SEMI DI SESAMO 11

**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** 12

**LUPINI** 13

MOLLUSCHI 14