

summer 2026

# menu'

Il libro degli ingredienti è a vostra disposizione  
presso la cassa del ristorante



## Antipasti di mare

**INSALATINA DI MARE\* TIEPIDA CON VERDURE DI STAGIONE**

€ 14,00 (2-4-9-14) + € 4,00 versione abbondante

**PANE TOSTATO, BURRO E ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO**

€ 16,00 (1-4-7)

**CHEESE CAKE DI BACCALÀ\* ACCOMPAGNATO DA CIPOLLE CARAMellate**

€ 15,00 (1-4-7-12)

**TARTARE DI TONNO CON MOUSSE DI AVOCADO\* AL LIME E CRUDITE' DI VERDURE**

€ 17,00 (4-9-12)

**CROSTONE RUSTICO DI MARE\* CON PANE TOSCANO**

€ 15,00 (1-2-4-12-14)

## Antipasti di terra

**TRIS DI BRUSCHETTE CALDE: PATATE ARROSTO E TARTUFO,  
SALSICCIA DI CHIUSDINO E STRACCHINO, POMODORO FRESCO E STRACCIATELLA**

€ 14,00 (1-5-7-12) + € 4,00 vers. abbondante



**SFORMATINO DI ZUCCHINE CON CREMA DI PECORINO**

€ 14,00 (3-7)

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA (STAGIONATO 18 MESI)  
SERVITO CON LE NOSTRE BOMBETTE CALDE  
E PECORINO STAGIONATO "IL FIORINO" E DI FOSSA CON MARMELLATE**

€ 16,00 (1-7) + € 4,00 vers. abbondante

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

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.

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

*Tutta la pasta che troverete nel nostro menu'  
e' di nostra produzione*

## Primi piatti di mare

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI E GREMOLADA DI LIMONE**  
€ 20,00 (1-14)

**CALAMARATA CON CALAMARO\* E PESTO DI PISTACCHIO**  
€ 18,00 (1-8-14)

**TAGLIOLINO FRESCO CON ASTICE\***  
€ 22,00 (1-2-3-4-9)

**GNOCCHI ASPARAGI\* GAMBERONI\* E ZAFFERANO**  
€ 18,00 (1-2-3-4)

**RISOTTO ALLA TRIGLIA\* CON CREMA DI ZUCCHINE ALLA MENTA**  
€ 16,00 (1-2-4)

## Primi piatti di terra

**PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' DI CINGHIALE MAREMMANO**  
€ 15,00 (1-3-9-12)



**GNOCCHI CON FONDUTA DI TALEGGIO E FIORI DI ZUCCA**  
€ 16,00 (1-3-7-12)

**TAGLIOLINO FRESCO CON TARTUFO NERO, MANTECATO AL BURRO E PARMIGIANO**  
€ 19,00 (1-3-7)

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

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

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

## Secondi piatti di mare

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

€ 18,00 (1-2-5-14)

+ € 4,00 versione abbondante

**BACCALÀ\* ALLA MEDITERRANEA CON POMODORO, OLIVE TAGGIASCHE E CAPPERI**

€ 16,00 (4-12)

**POLPO\* SU CREMA DI PISELLI\* E ROSMARINO**

€ 16,00 (5-8-12-14)

**ORATA AL FORNO (300-350 gr) CON VERDURE**

€ 20,00 (4)

**FILETTO DI TONNO AI 2 SESAMI SU MISTICANZA E RIDUZIONE DI SALSA DI SOIA**

€ 20,00 (4-6-11)

## Secondi piatti di terra

**TAGLIATA DI MANZO CON FONDUTA DI PECORINO DOP "IL FIORINO"  
E TARTUFO NERO DI STAGIONE**

€ 23,00 (7)

**PEPOSO DELL' IMPRUNETA CON PATATE ARROSTO AL ROSMARINO SCHIACCIATE**

€ 15,00 (9-12)

**SPIEDONE DI SALSICCE (SALUMIFICIO FRANCHI)  
(CLASSICA, AL ROSMARINO, AL TARTUFO E AL FINOCCHIETTO)  
SERVITE CON PANE, RADICCHIO TREVIGIANO E PATATE ARROSTO**

€ 16,00 (1-12)

## 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**

\*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)



## ZERO DISTANZE

misticanza, radicchio rosso, pecorino DOP "Il Fiorino", uvetta e noci

€ 11,00 (7)

## Menu' per i piu' piccoli

### 70 GR DI PASTA CORTA DI NOSTRA PRODUZIONE

IN BIANCO (1) - POMODORO (1) - PESTO (1-7-8) - RAGU' (1-5-9-12)

€ 7,00

### GNOCCHI DI NOSTRA PRODUZIONE (FORMATO BABY)

IN BIANCO (1-3) - POMODORO (1-3) - PESTO (1-3-7-8) - RAGU' (1-3-5-9-12)

€ 8,00

WÜRSTEL (SALUMIFICIO FRANCHI - FILIERA TOSCANA) E PATATE FRITTE\*

€ 10,00 (1-5-7)

HAMBURGER\* CON PATATE FRITTE\*

€ 8,50 (1-5)

COTOLETTA DI POLLO\* CON PATATE FRITTE\*

€ 9,00 (1-3-5)

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

# Le pizze

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

## WÜRSTEL DEL FRANCHI

pomodoro, mozzarella, würstel (Salumificio Franchi - filiera toscana)  
€ 11,00 (1-7)

## DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante (Salumificio Franchi)  
€ 10,00 (1-7)

## COTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi,  
prosciutto cotto (Salumificio Franchi - filiera toscana) a fine cottura  
€ 9,50 (1-7)

## CRUDO E GORGONZOLA

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, prosciutto crudo (Salumificio Franchi - filiera toscana)  
€ 11,00 (1-7)

## SALSICCIA

pomodoro, mozzarella, salsiccia (Salumificio Franchi - filiera toscana)  
€ 9,00 (1-4-7-12)

## ROMANA

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi  
€ 10,00 (1-3-7)

## CAPRICCIOSA

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Salumificio Franchi - filiera toscana) a fine cottura,  
funghi champignon freschi, olive nere, carciofini, uovo sodo  
€ 11,00 (1-3-7-12)

## 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)



## 4 STAGIONI

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Salumificio Franchi - filiera toscana),  
funghi champignon freschi, olive, carciofini  
€ 10,00 (1-7-12)

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

### **CALZONE**

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto (Salumificio Franchi - filiera toscana)

**€ 10,00** (1-7)

### **SCHIACCINO**

sale e olio

**€ 3,50** (1)



## 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 (Salumificio Franchi - filiera toscana), rucola, olio evo

**€ 18,00** (1-7)

### **COLOSSEO**

mozzarella, guanciale croccante (Salumificio Franchi - filiera toscana),  
uovo pastorizzato, pecorino romano e pepe macinato fresco (1-3-7)

**€ 18,00**

### **PIAZZA NAVONA**

mozzarella, cacio, pepe e guanciale croccante (Salumificio Franchi - filiera toscana)  
con scaglie di pecorino romano

**€ 16,00** (1-7)

### **FIORI DI ZUCCA**

mozzarella, fiori di zucca, stracciatella e pancetta (Salumificio Franchi - filiera toscana)

**€ 16,00** (1-7)

## Le pizze gourmet in padellino

### **TONNO E GUACAMOLE**

tartare di tonno pinne gialle, guacamole, zeste di lime, crema di stracciatella, olio evo

**€ 20,00** (1-4-7)

### **MORTAZZA**

stracciatella, mortadella con pistacchi (Salumificio Franchi) e tartufo nero di stagione

**€ 20,00** (1-7)

## Varianti

Formato baby - **€ 0,50**

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

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

Prosciutto crudo di Norcia (stagionato 18 mesi) **+ € 3,00**

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

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

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

# Dolci di nostra produzione

## TIRAMISU' CLASSICO CON UOVA PASTORIZZATE

€ 6,50 (1-3-6-7-8-10)

*Abbinamento consigliato: Village Apple Ice Wine*

## TIRAMISU' CON NUTELLA

€ 7,50 (1-3-5-6-7-8-12)

*Abbinamento consigliato: Village Apple Ice Wine*

## TIRAMISU' AL PISTACCHIO

€ 7,00 (1-3-5-6-7-8-12)

*Abbinamento consigliato: Sommo vino Passito*

## CANTUCCI CLASSICI

€ 6,00 (1-3-6-7-8-12)

## CANTUCCI CLASSICI CON MANDORLE + VINSANTO RISERVA AFFE'

€ 10,00 (1-3-6-7-8-12)

*In alternativa, abbinamento consigliato: Passito Moscato rosa*

## RICOTTA MONTATA CON RUM, MIELE E MARRON GLACÉ, LINGUE DI GATTO E CARAMELLO SALATO

€ 9,00 (1-6-7-8-12)

*Abbinamento consigliato: Cognac Francois Peyrot*

## SEMIFREDDO ALLE FRAGOLE FRESCHE

€ 7,00 (1-7)

*Abbinamento consigliato: Village Apple Ice Wine*

## CROSTATA DEL GIORNO SERVITA TIEPIDA

€ 6,00 (1-7)

*Abbinamento consigliato: Passito Moscato rosa*

...quelli senza lattosio 

## BUDINO DEI MEDICI CON VIN SANTO, UVETTA E PINOLI

€ 7,00 (1-3-8-12)

## SALAME AL CIOCCOLATO CON FICHI, NOCI, ARANCIA E RUM

€ 6,50 (1-3-8-12)

€ 8,00 versione abbondante

# Dolci della Pasticceria Bindi

**BABA' \* SERVITO CON PANNA FRESCA E FRUTTI ROSSI**

€ 8,00 (1-3-7-8-12)

**SEMIFREDDO VECCHIO AMARO DEL CAPO\***

€ 6,50 (1-3-6-7-8-12)

**TARTUFO NERO\* - TARTUFO BIANCO\*  
COCCO RIPIENO\* - LIMONE RIPIENO\*  
GELATO PER BAMBINI "LOONEY TUNES"\***

€ 6,50 (1-3-7-8-12)

## Aggiunte golose

**PANNA**

€ 1,50 (7)

**GELATO**

€ 1,50 (3-7)

**NUTELLA**

€ 1,50 (3-6-7-8)

## I vini liquorosi

**COGNAC FRANCOIS PEYROT**

Prodotto con pere Williams e Cognac - Az. Francois Peyrot - Francia

*Caratteristiche: prodotto utilizzando 14 kg di pere per ogni litro,  
che si fondono con un Cognac realizzato da uve di Champagne.  
Avvolgenti le sue note caratteristiche al gusto di pera.*

€ 8,00

**PASSITO MOSCATO ROSA**

100% Moscato rosa - Az. Cantina Donati Marco - Mezzo Corona (Tn)

*Caratteristiche: colore rosso brillante con note di spezie,  
petali di rosa e frutti rossi elegante ed avvolgente.*

€ 5,00

**SOMMO VINO PASSITO**

100% Vernaccia nera - Az. Terre di Serrapetrona - Serrapetrona (Mc)

*Caratteristiche: colore rosso rubino, con eleganti note di frutta e fiori appassiti.  
Avvolgenti nel finale, note di tabacco e cioccolato.*

€ 5,00

**VILLAGE APPLE ICE WINE (SWEDEN)**

100% Mele - Az. Skygge Brygger - Danimarca

*Caratteristiche: bevanda realizzata con sole mele del "villaggio"  
che appena pressate vengono congelate e lasciate scongelare lentamente,  
raccogliendo questa essenza concentrata.*

€ 6,00

**VINSANTO RISERVA AFFE'**

Trebbiano toscano e Malvasia - Az. Podere Cigli - Gavorrano (Gr)

*Caratteristiche: tipica bevanda toscana con un profumo intenso.  
Al palato risulta vellutato e armonico, con un sentore dolce nel finale.*

€ 5,00

## Birre alla spina



### KRONEN BIONDA

Piccola 0,20 lt.  
€ 3,50

Media 0,40 lt.  
€ 5,00

Ein Mass Bier 1 lt.  
€ 10,00



### FELSENKELLER CHIARA NON FILTRATA

0,30 lt. € 5,00



### RADLER 50% KRONEN + 50% LIMONATA

0,40 lt. € 5,00

## Birre in bottiglia



### 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

# Bevande

ACQUA IN BOTTIGLIA VETRO 75 cl NATURALE O GASSATA  
€ 2,50

COCA COLA IN VETRO 33 cl  
€ 3,50

FANTA IN VETRO 33 cl  
€ 3,50

SPRITE IN VETRO 33 cl  
€ 3,50

LEMONSODA IN VETRO 20 cl  
€ 3,00

ESTATHÉ LIMONE/PESCA IN VETRO 20 cl  
€ 3,00

COCA COLA 1 lt IN VETRO  
€ 6,00

CORONA 33 cl  
€ 4,00

MESSINA CRISTALLI DI SALE 33 cl  
€ 4,00

PERONI SENZA GLUTINE 33 cl  
€ 4,00

# Caffetteria

CAFFE' ESPRESSO, DECAFFEINATO  
€ 1,50

CAFFE' CORRETTO  
€ 2,50

ORZO  
€ 1,80

GINSENG  
€ 1,80

COPERTO  
€ 3,00

# 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**