



RISTORANTE-PIZZERIA

# 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 GIARDINIERA DI VERDURE**

€ 17,00 (4-9-12)

**PAN BRIOCHE AL CACIOCAVALLO, BURRATA, ACCIUGHE DI CETARA,  
PISTACCHIO E POMODORINI CONFIT**

€ 18,00 (1-4-5-6-7-8)

**ZUPPETTA DI MOSCARDINI\* IN INZIMINO CON PANE CROCCANTE**

€ 15,00 (1-14) + € 4,00 versione abbondante

## Antipasti di terra

**CAMINETTO CON FONDUTA DI PECORINO DOP "IL FIORINO"  
E SCAGLIE DI TARTUFO NERO, SERVITO CON CROSTINI DI PANE**

€ 15,00 (1-7-12)

**TRIS DI BRUSCHETTE CALDE: PATATE ARROSTO E TARTUFO,  
SALSICCIA DI CHIUSDINO E STRACCHINO, PORCINI\* E TALEGGIO**

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



**TORTINO DI ASPARAGI CON CREMA DI PECORINO ALLO ZAFFERANO**

€ 14,00 (3-7)

**TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO DI NORCIA (STAGIONATO 18 MESI)  
SERVITO CON LE NOSTRE BOMBETTE CALDE E CREMA DI FORMAGGIO FRESCO**

€ 16,00 (1) + € 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)

VELLUTATA DI CECI CON GAMBERONI\* E TARTUFO NERO DI STAGIONE

€ 19,00 (2)

## Primi piatti di terra

PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGU' DI CINGHIALE MAREMMANO

€ 15,00 (1-3-9-12)

GNOCCHI CON FONDUTA DI PECORINO, PORCINI\* E SALSICCIA DI CINTA

€ 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 (1-4-12)

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

€ 16,00 (1-5-8-12-14)

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

€ 20,00 (4)

## Secondi piatti di terra

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

€ 23,00 (7)

**TAGLIATA DI MANZO CON PORCINI\* SPADELLATI E LARDO**

€ 22,00

**FILETTO DI MAIALE AI TRE PEPI CON SALSA ALLE MELE E FINOCCHIETTO SELVATICO**

€ 16,00 (1-12)

**PEPOSO DELL' IMPRUNETA CON POLENTA**

€ 15,00 (9-12)

**PETTO D' ANATRA\***

**GLASSATO ALL' ACETO BALSAMICO "LA BONISSIMA" E MIELE**

€ 18,00 (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 insalatoe

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)

## 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 DEL SALUMIFICIO FRANCHI (FILIERA TOSCANA)  
E PATATE FRITTE\*  
€ 9,00 (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 del Salumificio Franchi - filiera toscana

**€ 11,00** (1-7)

## **DIAVOLA**

pomodoro, mozzarella, salame piccante del Salumificio Franchi (Follonica)

**€ 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

**€ 11,00** (1-7)

## **SALSICCIA**

pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca di Chiusdino - Siena

**€ 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, carciofi, 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**

Mozzarella, salsa di pomodoro, 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 toscano DOP, rucola, olio evo

€ 18,00 (1-7)

### COLOSSEO

Mozzarella, guanciale croccante, uovo pastorizzato, pecorino romano e pepe macinato fresco

€ 18,00 (1-3-7)

### PIAZZA NAVONA

Mozzarella, cacio, pepe e guanciale croccante con scaglie di pecorino romano

€ 16,00 (1-7)

### UN POI CAPI'

Mozzarella, porcini \*, tartufo nero di stagione, prosciutto crudo di Norcia (stagionato 18 mesi) e pecorino toscano DOP "Il Fiorino" (1-7-12)

€ 20,00

## Le pizze gourmet in padellino

### DIVINA

Base, tartare di manzo condita con olio, sale pepe e senape, stracciatella, tartufo nero di stagione e pecorino toscano "Il Fiorino" a sentimento

€ 20,00 (1-7-10)

### CETARA

Base, stracciatella aromatizzata alla colatura di alici di Cetara, fior di capperi, pomodorini secchi, acciughe di Cetara, olio al prezzemolo

€ 20,00 (1-4-7-12)

## 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)

*In abbinamento: Village Apple Ice Wine*

## TIRAMISU' CON NUTELLA

€ 7,50 (1-3-5-6-7-8-12)

*In abbinamento: Village Apple Ice Wine*

## TIRAMISU' AL PISTACCHIO

€ 7,00 (1-3-5-6-7-8-12)

*In abbinamento: 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)

*Oppure in abbinamento a Passito Moscato rosa*

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

€ 9,00 (1-6-7-8-12)

*In abbinamento: Cognac Francois Peyrot*

## PIZZA CON NUTELLA E MASCARPONE

€ 9,00 (1-6-7-8)

## CROSTATA DEL GIORNO SERVITA TIEPIDA

€ 6,00 (1-7)

*In abbinamento a 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**