

Avvisiamo i nostri gentili Clienti che tutte le portate proposte nel menù possono contenere tracce o presenza dei maggiori Allergeni presenti sul mercato. Vi invitiamo ad interpellare il nostro personale di sala per maggiori dettagli o informazioni. Per la Vostra sicurezza, tutti i prodotti freschi sono abbattuti da noi o vengono abbattuti all'origine. Per le specifiche sui prodotti congelati, chiedere al personale.

GLI ANTIPASTI

Tartare di Tonno Pinne Gialle con crudità di Verdure e Fiore di Capperò € 14

Cheesecake di Baccalà con base croccante e germogli di Barbabietola € 13

Insalata di Mare tiepida con Maionese alla Curcuma € 14

Acciughe del Cantabrico con Pane di nostra produzione e Burro € 16

Polpo e Patate con spuma di Lime € 12

Flan di Zucchine su crema di Pecorino DOP "Il Fiorino" € 9

Prosciutto crudo toscano DOP e Coccoli caldi con Burrata € 11

I PRIMI PIATTI

Cappellacci ripieni di Orata con salsa agli Agrumi € 13

Chitarrina fresca con Vongole e Salicornia € 14

Pacchero con Calamari e Pesto di Pistacchi € 13

Picio alle Briciole con Acciughe e Pomodorino secco € 12

Tagliolino ai tre Pomodori con Stracciatella € 10

Tortello Maremmano con Burro, Salvia e Mandorle tostate € 10

I SECONDI PIATTI

Frittura di Mare con julienne di Verdure € 16

Baccalà croccante in crosta di Olive Taggiasche, Ciliegini e Pangrattato su coulisse di Pomodoro € 13

Filetto di Tonno Pinne Gialle con panure di Pistacchi e Nocciole e Maionese alla Senape € 17

Polpo alla griglia su crema di Piselli e Menta € 13

Pescato alla griglia € 6/hg

Pescato al forno all'Isolana € 8/hg

Tagliata di Manzo con scaglie di Pecorino DOP "Il Fiorino" e Misticanza € 17

I CONTORNI

Insalata Verde € 3,5

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

Patate Fritte € 4,5

Chips di Patate € 5

Verdure Grigliate € 5

Verdure al Vapore € 5

Sformato di Zucchine € 6

LE NOSTRE INSALATONE

Provale nel nostro cestino di Pane ad un costo aggiuntivo di € 3,50!

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

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

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

MENU' KIDS Per i più piccoli...

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

Würstel con Patatine Fritte € 7,5

Petto di Pollo alla piastra con Patatine Fritte € 8

Cotoletta di Pollo con Patatine Fritte € 8,5

Hamburger (gr. 100) con Patatine Fritte € 8,5

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 2022 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 € 6,5

WÜRSTEL pomodoro, mozzarella, würstel € 7,5

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7,5

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

SALSICCIA pomodoro, mozzarella, salsiccia fresca di Chiusdino (SI) € 8

ROMANA pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 8,5

CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, prosciutto otto, champignon freschi,

olive nere, carciofi, uovo sodo € 9

BUFALA pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP, basilico € 9

4 FORMAGGI mozzarella, emmentaler, fontina DOP valdostano, gorgonzola € 9,5

VEGETARIANA mozzarella, melanzane, zucchine, pomodorini, olive nere, basilico € 10

SFIZIOSA mozzarella, patate, pancetta e pecorino DOP "Il Fiorino" € 10

CALZONE pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 8,5

SCHIACCINO SALE E OLIO € 3,5

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

HAUS mozzarella, porcini a lamelle, speck e toma € 14

*DATTERINA BURRATINA pomodoro, pomodorini datterini, burrata,
prosciutto crudo toscano DOP, rucola € 14*

*STRACCIANAPOLI DEL CANTABRICO pomodoro, stracciatella,
acciughe del Cantabrico, riduzione al prezzemolo € 16*

*FRESCA AI DUE CARPACCI mozzarella, salmone marinato agli agrumi,
carpaccio di zucchine, stracciatella e citronette € 14*

*TREVISANA mozzarella, radicchio di Treviso saltato in padella,
Lardo di Colonnata, glassa al balsamico € 13*

Varianti:

Formato Baby - € 0,5/ Impasto Integrale + € 2,5/ Senza Glutine + € 3

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

Prosc. Crudo DOP, salamino piccante, tonno, gorgonzola + € 1,5

Mozzarella di Bufala + € 2,5 / Burrata, stracciatella + € 3

I DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE € 5/7

Chiedere al nostro personale di sala

LE BEVANDE

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

Bibite in lattina € 2,5

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 € 3/ media 0,4 € 4,8

Forst Felsenkeller (chiara 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

Ichnusa non filtrata ° 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

Coperto € 2,3