



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 DIPISTACCHIO

€ 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 (FOLLONICA)

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 (Follonica)

€ 11,00 (1-7)

DIAVOLA

pomodoro, mozzarella, salame piccante

€ 10,00 (1-7)

COTTO E FUNGHI

pomodoro, mozzarella, funghi champignon freschi, prosciutto cotto 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 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, 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

€ 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