

ANTIPASTI

MOSCARDINI STUFATI

crostone ai cereali e sfilacci di burrata .1.4.6.7.10
14,00 euro

POLPO GRIGLIATO

spumoso di patate al prezzemolo, olive di Gaeta e lardo di colonnata croccante .6.7
14,00 euro

INSALATA DI MARE

carciofi e altri ortaggi .6.7.8.12
15,00 euro

OMBRINA IN TARTAR .6.9

composta di agrumi, zenzero e salsa ponzu
16,00 euro

TRITTICO DI BACCALÀ

fritto, con maionese al lime - mantecato con cecina - crudo con olio, limone e senape .1.2.4.5.6.10.13
15,00 euro

BATTUTA DI SCAMONE A COLTELLO

crema di pistacchi, fiocchi di caprino e tartufo nero .1.2.4
15,00 euro

FLAN DI FUNGHI PORCINI

millefoglie di pane carasau e lardo su crema al pecorino .4.5.9.10
12,00 euro

COCCOLI FRITTI

prosciutto crudo toscano e stracchino .1.2.4.10
12,00 euro

LA NOSTRA CIABATTA

con mousse di mortadella al pistacchio e crema di stracchino .1.2.4.10
10,00 euro

CROSTINI MISTI & BRUSCHETTE

nostra selezione di 5 crostini assortiti secondo la stagione .1.4.10.14
8,00 euro

GRAN TAGLIERE

con salumi toscani, formaggi, polenta frita e funghi porcini (minimo per 2 persone) .1.2.4.10
22,00 euro

PRIMI PIATTI

SERVIAMO LA PASTA RIGOROSAMENTE AL DENTE,
SE DESIDERASSI UN DIVERSO GRADO DI COTTURA TI PREGHIAMO DI COMUNICARCELO AL MOMENTO DELL'ORDINE

MEZZE MANICHE

con genovese di polpo, carciofi e pecorino .4 .6 .7 .10 .12
15,00 euro

RISO CARNAROLI

mantecato al finocchio, calamari e arancia .4 .6 .7 .12
15,00 euro

FREGOLA SARDA

brodetto di cacciucco, stracciatella e bottarga .4 .6 .7 .8 .10 .12
15,00 euro

CALAMARATA

in salsa verde mediterranea e ragù bianco di pescatrice .1 .6 .7 .10 .12
16,00 euro

PACCHERI "PASTIFICIO MANCINI" ALL'ASTICE

pomodorini e basilico .6 .8 .10 .12
24,00 euro

SPAGHETTONI "PASTIFICIO MANCINI"

ai frutti di mare .6 .7 .8 .10 .12
14,00 euro

ASSAGGIO DI TRE PRIMI PIATTI A SCELTA (MINIMO 4 PERSONE)

14,00 euro p.p. | con astice 18,00 euro p.p.

PICI SENESI

cacio, pepe e tartufo .4 .5 .10 .12
12,00 euro

RAVIOLI DI PECORINO

salsa di pere, maggiorana e noci .1 .4 .5 .10 .12
14,00 euro

ZITI SPEZZATI

ragù napoletano e ricotta di bufala stagionata .4 .10 .12
14,00 euro

RISOTTO MANTECATO

zucca gialla, castagne e polvere di funghi porcini .1 .4 .10 .12
14,00 euro

GNOCCHI TOSTATI

cime di rapa, speck e gorgonzola .4 .5 .10 .12
14,00 euro

"LA CARBONARA"

linguine "Pastificio Mancini", pecorino romano, guanciale, tuorlo e pepe nero .4 .5 .10 .12
12,00 euro

SECONDI PIATTI

IL PESCE

IL FRITTO

di calamari e verdure .1.2.7.10

18,00 euro

CALAMARO GRIGLIATO

polentina di riso, cime di rapa e tartufo nero .6

20,00 euro

TONNO ALLA PIASTRA

morbido di sedano rapa, carciofi in tempura e agrumi canditi .1.2.6.10.12

24,00 euro

OMBRINA

falde di San Marzano, patate sauté e olive taggiasche .4.6

22,00 euro

QUASI UN CACCIUCCO

astice, seppie, calamari, frutti di mare e altro secondo il pescato .1.6.7.8.10

28,00 euro

LA CARNE

BISTECCA ALLA FIORENTINA

patate fritte e verdure grigliate .1.2.10

per 100 gr. 5,00 euro

TAGLIATA DI CINTA SENESE ALLA GRIGLIA

cipollotto all'agro e salsa alle prugne

20,00 euro

FILETTO AFFUMICATO E GRIGLIATO

patate alla cenere, scamorza e cialda di guanciale .1.2.5

26,00 euro

CARRÈ D'AGNELLO GRATINATO

con panatura ai pistacchi e carciofo ritto .1.2.10

22,00 euro

“NON LA SOLITA BISTECCA”

tagliata di manzetta (circa 300 gr.), porcini arrosto e tartufo nero

24,00 euro

FRITTO DI CONIGLIO

porcini e patate fritte .1.2.10

20,00 euro

..SULLA NOSTRA PIZZA

Tutte le pizze contengono gli allergeni n° 2 (arachidi), n° 9 (soia)
ed altri variabili in base al condimento scelto (vedi legenda).

**PROPONIAMO UN IMPASTO MATURATO A TEMPERATURA CONTROLLATA PER ALMENO 24 ORE
IN QUATTRO VARIANTI DI CONDIMENTO.**

CLASSICHE

Margherita .2.4.9.10	€ 7,00
...pomodoro, fiordilatte	
Margherita con bufala .2.4.9.10	€ 9,00
...pomodoro, mozzarella di bufala, basilico	
Marinara .2.9.10	€ 7,00
...pomodoro, aglio, olio, origano	
Napoli .2.4.9.10	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, acciughe, capperi, origano	
Quattro stagioni .2.4.9.10.14	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofi, olive	
Prosciutto e funghi .2.4.9.10.14	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, funghi champignon, prosciutto cotto	
Quattro formaggi .2.4.9.10	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, formaggi	
Bella Napoli .2.4.9.10	€ 10,00
...pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, Parmigiano	

BIANCHE

SU BASE ALL'OLIO O CON MOZZARELLA FIORDILATTE

Bianca, zucchine e Parmigiano .2.4.9.10	€ 9,50
...fiordilatte, zucchine grigliate e basilico tutto in cottura	
Bufala, salamino, porcini, rucola .2.4.9.10	€ 9,50
...mozzarella di bufala, salamino piccante, porcini e rucola all'uscita	
Focaccia al crudo .2.9.10	€ 8,50
...prosciutto crudo all'uscita	
Focaccia con scamorza e verdure grigliate .2.4.9.10	€ 9,00
...scamorza affumicata, verdure grigliate	
Focaccia con prosciutto crudo, stracciatella e tartufo .2.4.9.10	€ 9,00
...stracciatella di burrata, prosciutto crudo toscano, tartufo nero	
Covaccino .2.9.10	€ 3,50
...olio extra vergine all'uscita	
Calzone .2.4.9.10.14	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, prosciutto cotto	
Calzone Napoli .2.4.9.10	€ 10,00
...pomodoro, fiordilatte, acciughe di Cetara, capperi, origano	

SPECIALITÀ

Marinara ricca .2.4.9.10	€ 9,00
...pomodoro, aglio, olio, origano, sfilacci di burrata	
Tartufina .2.4.9.10	€ 12,00
...pomodoro, burrata, ciliegini confit, scaglie di tartufo	
Cantabrico .2.4.6.7.9.10	€ 10,00
...pomodoro mozzarella di bufala, alici del Cantabrico e burrata	
Parmigiana .2.4.6.7.9.10	€ 10,00
...pomodoro melanzane saltate, burratina intera, basilico, scaglie di Grana	

ROSSE

SU BASE DI POMODORI PELATI

Salamino e pecorino toscano .2.4.9.10	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, pecorino	
Caprino bufala e crudo .2.4.9.10	€ 10,00
...pomodoro, mozzarella di bufala, caprino, prosciutto crudo all'uscita	
'Nduja, burrata e melanzane .2.4.9.10	€ 10,00
...pomodoro, melanzane, 'nduja, sfilacci di burrata all'uscita	
Porcini .2.4.9.10.14	€ 10,00
...pomodoro, fiordilatte, funghi porcini	
Parmigiano, pinoli e rucola .2.4.9.10.14	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, Parmigiano, pinoli e rucola all'uscita	
Rossa, stracchino, ciliegini e crudo .2.4.9.10.14	€ 10,00
...pomodoro, stracchino, ciliegini confit, prosciutto crudo	
Calabrese .2.4.9.10.14	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, salamino piccante, olive, cipolla	
Speck & gorgonzola .2.4.9.10.14	€ 9,00
...pomodoro, fiordilatte, gorgonzola, speck	

LE BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA

Birrificio Artigianale Gjulia | San Pietro al Natisone - Udine

“Ribò” con Mosto di Ribolla Gialla IGA 6,5% Alc. - 75 cl

12,00 euro

“Est” Weizen 6,0% Alc. - 75 cl

12,00 euro

Azienda Agricola Casagori | Podere Fraternita - Pienza

“Sbucciami” belgian ale alle mele, anice, biancospino e fiori d’arancio 7,5% Alc. - 33 cl

5,00 euro

“Lager, it’s springtime darling” Pilsner a bassa fermentazione 5,0% Alc. - 33 cl

5,00 euro

Birrificio Artigianale Petrognola | Piazza al Serchio - Lucca

“Sasso Rosso” Ambrata al farro 5,5% Alc. - 75 cl

10,00 euro

Baladin Birra Agricola Artigianale | Piozzo - Cuneo

Nora “Spice beer” 6,8% Alc. - 75 cl

14,00 euro

Isaac “Blanche” 5,0% Alc. - 75 cl

14,00 euro

Mama Kriek “Fruit beer - ciliegie selvatiche” 5,8% Alc. - 75 cl

14,00 euro

Ichnusa | Birrificio di Assemini

“Ichnusa non filtrata” 5,0% Alc. - 50 cl

6,00 euro

BEVANDE & CAFFETTERIA

Acqua naturale e gassata "Plose" 75 cl.
3,00 euro

Bibite in lattina 33 cl.
4,00 euro

Birra "Beck's" alla spina piccola
4,00 euro

Birra "Beck's" alla spina media
6,00 euro

Birra "Leffe Rouge" alla spina piccola
4,00 euro

Birra "Leffe Rouge" alla spina media
6,00 euro

Pepsi Cola alla spina piccola
3,50 euro

Pepsi Cola alla spina media
5,50 euro

Vino bianco Prosecco alla spina 1/2 lt.
7,00 euro

Vino bianco Prosecco alla spina 1 lt.
12,00 euro

Vino bianco della Casa 1/2 lt.
7,00 euro

Vino bianco della Casa 0,75 lt.
12,00 euro

Vino rosso della Casa 1/2 lt.
7,00 euro

Vino rosso della Casa 0,75 lt.
12,00 euro

Caffè espresso / Orzo
2,50 euro

Grappe, Amari e Limoncello
5,00 euro

Distillati Invecchiati e Riserva
7,00 euro / 12,00 euro

Grappa Speciale Sibona
7,00 euro

SERVIZIO & COPERTO

2,50 euro

***A SECONDA DELLA STAGIONE IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO.**

**Product may be frozen depending on seasonal availability*

*** IL PESCE FRESCO VIENE SOTTOPOSTO A PROFILASSI DI ABBATTIMENTO COME DA ORDINANZA DEL MINISTERO DELLA SANITÀ.**

** Fresh fish is subjected to abatement prophylaxis as per the ordinance of the Ministry of Health.*

PER ALLERGIE E/O INTOLLERANZE LA PREGO DI INFORMARE IL SUO CAMERIERE

If you have any dietary requirements or food allergies, please inform your server

Legenda degli allergeni :

.1 frutta a guscio **.2** arachidi **.3** lupini **.4** latte e derivati **.5** uova **.6** pesce **.7** molluschi **.8** crostacei
.9 soia **.10** cereali contenenti glutine **.11** semi di sesamo **.12** sedano **.13** senape **.14** anidride solforosa

