



PER INIZIARE

	Porzione	100%	65%
Sformatino di zucchine su salsa di datterini, con fonduta di pecorino	9	-	
Il principio toscano salumi pregiati, crostini, pasta frita, carciofino	10	7	
Prosciutto dolce tagliato a mano con burrata e coccole di pasta frita	12	8	
Pappalà pappa al pomodoro e baccalà mantecato	10	7	
Insalatina di mare al vapore molluschi e crostacei, olio evo e limone	13	9	
Passatina di cannellini con gamberi, cozze e pane nero	13	8	



PRIMI PIATTI

	Porzione	100%	65%
Minestra di farro e legumi come da antica ricetta toscana...	9	6	
Pici fatti a mano cacio e pepe saltati con pepe nero e parmigiano	10	7	
Tortelli di robiola fatti a mano con ragù leggero e pecorino stagionato	12	8	
Paccheri al tonno fresco con pomodorini e olive nostrali	13	8	
Chitarre al mare spaghetti alla chitarra con frutti di mare	14	9	
Gnocchetti fatti a mano vongole, zucchine, scorza di limone	14	9	
Risotto agrumi e gamberi mantecato con zafferano e arancio	15	-	



PORTATE PRINCIPALI

	Porzione	100%	65%
Tagliata di manzo Black Angus (€/hg) con contorno di verdure grigliate	5	-	
Peposo di manzo alla fornacina con fagioli bianchi e bruschetta all'olio	14	8	
Orecchio di elefante la vera cotoletta di vitello. Contorno di patate	16	10	
Baccalà stufato in bianco con ceci e porri	16	10	
Frittura di gamberi e calamari con verdure fritte, senza lische nè gusci	16	10	
Cacciucco ricco (espresso) spadellata di pesce con i suoi crostoni	18	12	
Tagliata di tonno rosso in crosta di sesamo con caponata di verdure	18	12	



LE FOCACCE

Se non c'è prova a chiederla

Mozzarella e cotto	8
Mozzarella e verdure grigliate	8
Mozzarella, pecorino, pomodorini, olive	9
Mozzarella, crudo, rucola e grana	10
Mozzarella, salsiccia e stracchino	10



LE PIZZE

Se non c'è prova a chiederla

Margherita	6
Napoli	8
Ai funghi	8
Al prosciutto cotto	8
Al salamino piccante	8
Quattro stagioni	9
Capricciosa	9
Prosciutto e funghi	9
Bufala e basilico	9
Tonno e cipolla	9
Speck e mascarpone	9
Pugliese pomodorini, burrata, basilico	10
Frutti di mare senza mozzarella	12



LE SCROCCHINE GOURMET

Focaccia alta, leggerissima e croccante.
COMPONILA SCEGLIENDO FINO A 4 GUSTI.

18 euro
(tagliere per due persone)

Manuela salmone, misticanza, robiola, pomodorini, semi di lino
Alberto mortadella, burrata, pistacchi, pepe nero
Mario stracchino, crudo, rucola, scaglie di Grana, semi di zucca
Merita bufala, tonno, composta di cipolle, pomodori verdi
Valentina burrata, gorgonzola, noci, radicchio, composta di fichi
Natalia bufala, pancetta arrosto, carciofini, pomodorini
Annadele ricotta, pere, sedano, scaglie di pecorino, miele di castagno



LE BIRRE ARTIGIANALI

	Bottiglia	33 cl	75 cl
Ambrata al farro La Petrognola - Lucca	6	13	
Rossa forte La Petrognola - Lucca	6	13	
Weisse La Petrognola - Lucca	7	14	



LE ALTRE BEVANDE

Bibite analcoliche (33 cl) Coca Cola, Fanta, Coca Cola Zero	3
Arancia rossa BIO (35,5 cl) La Galvanina - Rimini	4
Chinotto BIO (35,5 cl) La Galvanina - Rimini	4
Gassosa BIO (35,5 cl) La Galvanina - Rimini	4
Birra chiara Peroni alla spina 20 cl	3
Birra chiara Peroni alla spina 40 cl	5
Birra Peroni senza glutine bottiglia 33 cl	4
Un calice di vino selezionato 125 ml	5
Vino sfuso (€/litro) o scegli dalla carta dei vini	12



DOLCI E FRUTTA

Tiramisù al vetro con pavesini e crema mascarpone	5
Torta di mele con salsa alla cannella	5
Tortino caldo al cioccolato cuore fondente su crema inglese	5
Cheese Cake americano con salsa caipiroska	6
Frutta cotta calda con gelato alla crema e nocciole	6

Coperto incluso

IL TUO MENÙ DEGUSTAZIONE

Entra nel VIVO!
Componi il tuo menù scegliendo tra le portate 65% e decidi quante volte viverlo.

VIVILO CON LA PIZZA
minimo x2

Antipasto 65% a scelta + Tagliere scrocchina gourmet + 1 dolce a scelta

€ 20 a persona

VIVILO 2 VOLTE

2 portate 65% a scelta + 1 dolce a scelta

€ 20

VIVILO 3 VOLTE

3 portate 65% a scelta + 1 dolce a scelta

€ 29

IL SUO VINO

VIVI l'esperienza di gustare ogni piatto del tuo menù con il giusto vino: decidi quanti calici diversi abbinare e il sommelier li selezionerà per te.

1 calice da 125 ml e vino dolce € 5

2 calici da 125 ml e vino dolce € 9

3 calici da 125 ml e vino dolce € 12

