

CARTA DEI VINI		
B O L L I C I N E	Prosecco Superiore Brut Tenuta Farive - Valdobbiadene	16
	Lambrusco di Sorbara Rosè Fiorini - Emilia Romagna	18
	Brut Rosè Particolare (Sangiovese, Syrah) Tenuta del Buonamico - Montecarlo (LU)	24
	Franciacorta Extra Brut (Chardonnay, Pinot nero) La Montina - Lombardia	34
	Cremant Bourgogne Brut Rosè (Pinot nero) Simonnet Febvre - Francia	32
	Cremant Bourgogne Dosage Zero 2015 (Chardonnay) Simonnet Febvre - Francia	38
	Alta Langa Riserva 2016 Pas Dosè (Chardonnay) Ettore Germano - Piemonte	69
	Vernaccia di San Gimignano 2022 Tenuta Collemuciolli - San Gimignano (SI)	15
	"Letizia" Passerina 2022 Terre di Fageto - Marche	16
	Roero Arneis "Serra Lupini" 2022 Angelo Negro - Piemonte	18
B I A N C H I E	Chagrè 2022 (Chardonnay, Grechetto) Baldetti – Cortona (AR)	20
	Vermentino Colli di Luni 2022 Az. Agr. Il Monticello - Liguria	22
	Chardonnay 2022 Fiegl - Friuli Collio	24
	Sauvignon 2022 Castelvechio - Friuli Carso	26
	Verdicchio di Jesi Superiore 2021 Tenuta Tavignano - Marche	24
	Gewurztraminer 2022 Burggrafler - Trentino Alto Adige	26
	Etna Bianco 2022 (Carricante 90% e altri bianchi autoctoni) Tenute Bosco - Sicilia	34
	Rosè Cuvee 2022 (Pinot nero, Merlot, Lagrein) Burggrafler - Trentino Alto Adige	18
	Tramari 2022 (Primitivo) San Marzano – Puglia	22
	"Skin" Tocai Friulano (Orange Wine) 2021 Primosic – Friuli Oslavia	65
R O S A T I	Sgretoli Rosso 2020 (Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah) Cantina Sgretoli - Montecarlo (LU)	16
	Barco Reale 2020 (Sangiovese, Cabernet, Canaiolo) Tenuta di Capezzana - Carmignano (PO)	19
	Morellino di Scansano 2022 (Sangiovese) Cantina 8380 – Montemerano (GR)	19
	Nebbiolo "Angelin" 2019 Angelo Negro - Piemonte	20
	Maremma Toscana 2020 (Merlot) Cantina 8380 – Montemerano (GR)	22
	Chianti Classico 2019 (Sangiovese) Podere Capaccia - Radda in Chianti (SI)	23
	Pinot Nero 2022 Burggrafler - Trentino Alto Adige	25
	Rosso di Bolgheri 2022 (Merlot, Cabernet) Campo al pero - Bolgheri (LI)	26

ANTIPASTI		Porzione	
		100%	65%
Sformatino di cavolfiore alla curcuma parmigiano cremoso e pane croccante	10	-	
Il principio toscano salumi pregiati, crostini, carciofino rustico	12	9	
Parmigiana di zucchine nel coccio con pecorino e bufala	12	-	
Tartara di tonno rosso con burrata e pistacchi	15	12	
Insalatina di mare al vapore molluschi e crostacei, olio evo e limone	15	12	
Stecco Ducale baccalà croccante, salsa agrodolce alla senape	14	11	
P R I M I		Porzione	
		100%	65%
Penne: a dieta domani! ragù, panna, funghi, parmigiano	10	7	
Pici sbagliati fatti a mano pomodoro in tre modi, burrata, basilico	12	9	
Caserecce salsiccia e porri crema di patate e pecorino	13	10	
Barbie gnocca gnocchetti rosa, zucchine, gamberi e lime	15	12	
Mafalde al tonno fresco pomodorini e olive taggiasche	15	12	
Risotto Venere cozze, calamari, datterini gialli confit	16	-	
S E C O N D I		Porzione	
		100%	65%
Baccalà alla mediterranea con patate, olive taggiasche e pomodori secchi	18	15	
Frittura di gamberi e calamari con patatine e verdure	18	15	
Cacciucco quasi livornese zuppa di pesce e i suoi crostoni	22	18	
Tonno Tokio - Messina verdure arrosto, latte di cocco alla soia	19	16	
Orecchio di elefante cotoletta con osso, contorno di patatine	16	12	
Bistecca fiorentina scottona di razza slava	€/hg	4,50	
Tagliata di manzo pepe verde e rosmarino scottona di razza slava	€/hg	4,50	

PIZZE COTTE A LEGNA

- Impasto con lievito madre ad alta idratazione
- almeno 48 ore di maturazione
- Spianato a mano

LE BIANCHE GOURMET

Tropea fior di latte, nduja, salame piccante, cipolla dolce	10
Modica fior di latte, pesto di pomodori secchi, fiori di zucca, datterini	10
Parma fior di latte, crudo di Parma, rucola, scaglie di parmigiano	12
Amalfi bufala, acciughe, origano, pomodorini, basilico	12
Siena fior di latte, salsiccia, pecorino, zucchine grigliate	12

LE ROSSE GOURMET

Sanremo salsa pom, pomodorini, aglio, basilico, olive taggiasche	10
Battipaglia salsa pomodoro, pomodorini gialli, bufala, basilico	12
Positano salsa pomodoro, bufala DOP, acciughe, capperi, origano	12
Gallipoli salsa pomodoro, burrata, pomodorini, origano, basilico	12
Canazei salsa pom., fior di latte, salsiccia, funghi, crema al tartufo	13
Marzamemi salsa pom., tonno fresco, olive nostrali, cipolla dolce	13
Recanati salsa pomodoro, calamari, gamberi, aglio, prezzemolo	14

LE CLASSICHE

se la tua preferita non c'è prova a chiederla.

Bianca mozzarella e cotto fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini	9
Marinara salsa pomodoro, aglio, prezzemolo	6
Margherita salsa pomodoro, fior di latte	7
Ai Funghi salsa pomodoro, fior di latte, funghi champignon	8
Al Prosciutto salsa pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini	9
Salamino piccante salsa pomodoro, fior di latte, salamino piccante	9
Napoli salsa pom., fior di latte, capperi, acciughe, origano	9
Prosciutto e funghi salsa pomodoro, fior di latte, cotto Ferrarini, funghi	10
Quattro stagioni salsa pom., f. di latte, carciofi, olive, funghi, cotto Ferrarini	10

LA SCROCCHINA SPECIALITA'

inquadra il QR code e scopri come viene fatta...



€ 13 a persona

COS'E' LA SCROCCHINA?

E' una focaccia leggerissima, croccante, ad alta digeribilità, preparata con farine speciali e condita a crudo con materie prime superiori. Viene servita in otto spicchi su un tagliere da due persone, oppure monoporzione in quattro spicchi. Componi la tua Scrocchina fino a quattro gusti (due gusti per la monoporzione) scegliendo fra questi:

LAURA

- crema di patate arrosto
- chips croccanti
- rigatino in porchetta

ALBERTO

- mortadella IGP
- burrata pugliese
- pistacchi

FRANCO

- bufala DOP
- filetti di acciughe extra
- pomodorini gialli e rossi
- basilico e origano

VALENTINA

- mascarpone
- gorgonzola
- noci
- confettura di fichi

GIORGIO

- sbriciolona del Pinzani
- carciofini rustici
- pecorino stagionato

SOLE

- zucchine grigliate
- pesto di pomodori secchi
- burrata

MARIO

- prosciutto dolce
- scaglie di parmigiano
- rucola
- semi di zucca

CRISTINA

- ricotta di Pistoia
- pera conference
- pecorino stagionato
- miele biologico

BIRRE ITALIANE

Chiara alla spina Birrificio Messina - 20 cl LAGER cristalli di sale Alc. 4,7%	3,20
Chiara alla spina Birrificio Messina - 40 cl LAGER cristalli di sale Alc. 4,7%	6
Rossa alla spina Birrificio Moretti - 20 cl BOCK doppio malto Alc. 7,2%	3,50
Rossa alla spina Birrificio Moretti - 40 cl BOCK doppio malto Alc. 7,2%	6,50
HELLES - Les bieres St.Bernard - Bottiglia 33 cl LAGER artigianale senza glutine Alc. 4,8%	7
CERERE - Birrificio di Buti - Bottiglia 33 cl WEISSE artigianale Alc. 5,5%	7
EPA - Birrificio dell'Elba - Bottiglia 33 cl INDIAN PALE ALE artigianale Alc. 5,5%	7