

CARTA DEI VINI

B O L L I C I N E	Prosecco Superiore Brut Tenuta Farive - Valdobbiadene	16
	Prosecco Rosè Brut (Glera, Pinot nero) Cantine Borga - Treviso	17
	Lambrusco Grasparossa Gaetano Righi - Emilia Romagna	17
	Brut Rosè Particolare (Sangiovese, Syrah) Tenuta del Buonamico - Montecarlo (LU)	24
	Franciacorta Extra Brut (Chardonnay, Pinot nero) La Montina - Lombardia	36
	Alta Langa Riserva 2015 Pas Dosè (Chardonnay) Ettore Germano - Piemonte	73
	Vernaccia di San Gimignano 2022 Tenuta Collemuciolli - San Gimignano (SI)	15
	"Letizia" Passerina 2022 Terre di Fageto - Marche	16
	Vermentino Colli di Luni 2022 Az. Agr. Il Monticello - Liguria	22
	Chardonnay 2021 Marco Felluga - Friuli Collio	24
A N C H I E R O S A T I	Pinot Grigio 2021 Marco Felluga - Friuli Collio	24
	Gewurztraminer 2022 Andrian - Trentino Alto Adige	26
	Vermentino di Bolgheri 2022 Campo al pero - Bolgheri (LI)	24
	Sauvignon 2021 Russiz Superiore - Friuli Collio	25
	Rosato "Aka" 2022 (Primitivo) Produttori di Manduria - Puglia	18
	Rosato "Spicchio" 2021 (Pinot nero, Ciliegiole) Casa Lucii – San Gimignano (SI)	20
	Sgretoli Rosso 2020 (Sangiovese, Cabernet, Merlot, Syrah) Cantina Sgretoli - Montecarlo (LU)	16
	Barco Reale 2020 (Sangiovese, Cabernet, Canaiolo) Tenuta di Capezzana - Carmignano (PO)	20
	Il Grullaio 2020 (Cabernet, Merlot) Usiglian del Vescovo - Pomaia (PI)	20
	Casa e Chiesa 2021 (Merlot) Tenuta Lenzini - Capannori (LU)	22
R O S I	Chianti Classico 2019 (Sangiovese) Podere Capaccia - Radda in Chianti (SI)	23
	Pinot Nero 2022 Andrian - Trentino Alto Adige	25
	Rosso di Bolgheri 2020 (Merlot, Cabernet) Campo al pero - Bolgheri (LI)	26
	Rosso di Montalcino 2019 (Sangiovese grosso) Podere San Giacomo - Montalcino (SI)	26

ART BURGER

hamburger artigianali preparati con scottona piemontese. Panini e salse di nostra produzione. Tutti accompagnati da patatine fritte.

MARILYN

pane giallo alla curcuma, svizzera 250 gr, taleggio di capra, cipolla dolce, pomodoro, insalata, ketchup, maionese **18**

JESSICA

pane rosso al pomodoro, svizzera 250 gr, burrata, zucchine grigliate, pomodori passiti, salsa barbeque **18**

NAOMI

pane nero al carbone vegetale, svizzera 250 gr, crema di patate arrosto, salsa al tartufo, uovo al tegamino **18**

ANTIPASTI

	Porzione	
	100%	65%
Sformatino di zucchine crema di pecorino e salsa di datterini	8	-
Il principio toscano salumi pregiati, crostini, carciofino sott'olio	10	7
Battuta di scottona piemontese con acciughe, capperi, tuorlo e le sue salse	14	9
Pappalà pappa al pomodoro e baccalà mantecato	10	7
Insalatina di calamaretti e gamberi misticanza, olio extravergine e limone	15	10
Tartara di tonno rosso con burrata e pistacchi	15	10

PRIMI

	Porzione	
	100%	65%
Pici sbagliati fatti a mano ragù di scottona, scaglie di parmigiano	10	7
Gnocchetti fatti a mano con pomodoro fresco, burrata e basilico	12	8
Carbonara di mare i nostri pici, baccalà, tuorlo, pepe nero	13	9
Paccheri al tonno fresco pomodorini e olive taggiasche	14	10
Risotto zucchine e gamberi fiore croccante e scorza di limone	15	-

SECONDI

	Porzione	
	100%	65%
Baccalà alla mediterranea con patate, olive taggiasche e pomodori passiti	16	11
Frittura di gamberi e calamari con patatine e verdure	18	12
Tataki di tonno in crosta di sesamo crudità di verdure, maionese artigianale	18	12
Orecchio di elefante cotoletta con osso, contorno di patatine	16	11
Bistecca fiorentina o tagliata pepe 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, 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
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