

## CARTA DEI VINI

B O L L I C I N E	Prosecco Superiore Brut Tenuta Farive - Valdobbiadene	16
	Lambrusco Grasparossa Gaetano Righi - Emilia Romagna	16
	Brut Rosè "Aka Charme" (Primitivo) Produttori di Manduria - Puglia	18
	Brut Rosè Particolare (Sangiovese, Syrah) Tenuta del Buonamico - Montecarlo (LU)	20
	Franciacorta Brut "La Capinera" (Chard., Pinot bianco) Vigneti Cenci - Lombardia	36
	Champagne Zero Brut Nature (Chard., P. Meunier. P. Noir) Tarlant - Oeully - Francia	75
	Vernaccia di San Gimignano 2022 Tenuta Collemucioli - San Gimignano (SI)	15
	"Letizia" Passerina 2022 Terre di Fageto - Marche	16
	Vermentino Colli di Luni 2022 Az. Agr. Il Monticello - Liguria	20
	Chardonnay 2021 Marco Felluga - Friuli Collio	24
A N C H I E	Pinot Grigio 2021 Marco Felluga - Friuli Collio	24
	Gewurztraminer 2022 Andrian - Trentino Alto Adige	26
	Vermentino di Bolgheri 2022 Antinori - Bolgheri (LI)	28
	Sauvignon 2021 Russiz Superiore - Friuli Collio	28
	Rosato "Aka" 2022 (Primitivo) Produttori di Manduria - Puglia	18
	Rosato "Sangiosè" 2021 (Sangiovese) Usiglian del Vescovo - Palaia (PI)	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 2019 (Merlot) Tenuta Lenzini - Capannori (LU)	22
R O S S I	Chianti Classico 2019 (Sangiovese) Podere Capaccia - Radda in Chianti (SI)	23
	Pinot Nero 2022 Andrian - Trentino Alto Adige	24
	Rosso di Bolgheri 2020 (Merlot, Cabernet) Pietranova - Bolgheri (LI)	25
	Rosso di Montalcino 2019 (Sangiovese grosso) Podere San Giacomo - Montalcino (SI)	25

## ANTIPASTI

	Porzione	
	100%	65%
Sformatino di zucchine crema di pecorino e salsa di datterini	8	-
Polpettine della nonna salsa pizzaiola e provola filante	9	6
Il principio toscano salumi pregiati, crostini, carciofino sott'olio	10	7
Battuta di scottona piemontese con acciughe, capperi, tuorlo e le sue salse	12	8
Insalatina di calamaretti e gamberi misticanza, olio extravergine e limone	15	10
Tartare di tonno con burrata e pistacchi	15	10

## PRIMI

	Porzione	
	100%	65%
Pici sbagliati (nostra produzione) ragù di scottona, scaglie di parmigiano	10	7
Orzotto mantecato rapa rossa e crema di pecorino	13	-
Carbonara di mare i nostri pici, aringa marinata, tuorlo, pepe nero	13	9
Gnocchetti (nostra produzione) con zucchine e gamberi	15	10
Paccheri al tonno fresco pomodorini e olive taggiasche	15	10

## SECONDI

	Porzione	
	100%	65%
Frittura di gamberi e calamari con le sue verdure	16	11
Tataki di tonno in crosta di sesamo crudità di verdure, salsa teriyaki	18	12
Orecchio di elefante cotoletta con osso, contorno di patatine	16	11
Bistecca alla fiorentina scottona di razza slava	€/hg 4,50	
Tagliata di manzo pepe verde e rosmarino scottona di razza slava	€/hg 4	

## ART BURGER

hamburger artigianali preparati con carne scelta di manzo e pane di nostra produzione. Tutti accompagnati da patatine fritte.

### MARILYN

pane giallo alla curcuma, svizzera 250 gr, provola, cipolla dolce, pomodoro, insalata, ketchup, maionese
 16 |

### JESSICA

pane rosso al pomodoro, svizzera 250 gr, burrata, zucchine grigliate, pomodori passiti, salsa barbeque
 16 |

### NAOMI

pane nero al carbone vegetale, svizzera 250 gr, crema di patate arrosto e tartufo, uovo strapazzato
 16 |

## 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
Parma fior di latte, prosciutto dolce, rucola, scaglie di parmigiano	11
Pompei fior di latte, polpettine in umido, provola	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	8
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

### LELLA

- salsa amatriciana
- crema di pecorino
- uovo strapazzato

### 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