

ANTIPASTI

Crostini misti (carne, pomodoro, funghi)

7

Sformatino di zucchine e parmigiano

12

Antipasto toscano (salumi, crostini, pecorino)

13

Pappa al pomodoro e baccalà mantecato

14

Insalatina di mare al vapore

16

Passatina di ceci con gamberi alla piastra

16

PRIMI PIATTI

Zuppa di farro e legumi

12

Penne "a dieta domani" (funghi, ragù, panna, grana)

13

Pici fatti a mano al ragù di scottona

14

Tagliolini allo scoglio

16

Pici fatti a mano alla carbonara di mare

16

Gnocchetti fatti a mano zucchine e gamberi

16

SECONDI PIATTI

Bistecca fritta (peso minimo 800 g)

€/hg

6

Orecchio di elefante (cotoletta di maiale con l'osso)

16

Controfiletto al pepe verde

20

Tagliata di manzo agli aromi

€/hg

5

Frittura di gamberi, calamari e verdure

18

Baccalà arrosto con verdure al forno

18

Contorni (patate, insalate, zucchine grigliate, legumi)

5

PIZZERIA A LEGNA

Impasto bianco

di serie

Idro 85%, mix di frumento, soia e riso, maturazione 48h, spianato a mano, croccante.

Impasto integrale

2

Idro 75%, mix 30% frumento integrale, spianato a mano, doppia cottura

N.B.: non disponibile per la Scrocchina.

Impasto senza glutine

2

Idro 60%, mix gluten free a base di farina di riso e amido, sottile e croccante

LA SCROCCHINA

€ 14 a persona

inquadra il QR e scopri come viene fatta...

LA SCROCCHINA è una focaccia leggerissima e croccante, 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 questiB

LAURA

crema di patate arrosto

chips di patate

rigatino in porchetta

ALBERTO

mortadella IGP

burrata

pistacchi

FRANCO

bufala DOP

filetti di acciughe

pomodorini

basilico e origano

VALENTINA

mascarpone

gorgonzola

noci

confettura di fichi

GIORGIO

sbriciolona del Pinzani

carciofini rustici

pecorino stagionato

SOLE

zucchine grigliate

pesto siciliano

pomodori secchi

burrata

MARIO

prosciutto crudo dolce

parmigiano 24 mesi

rucola

semi di zucca

CRISTINA

ricotta di Pistoia

pera a fette

pecorino stagionato

miele

SCROCCHINE RIPIENE

Ripiegate a mezza luna, con ingredienti cotti in forno e ripassate a gratinare con crumble di pane alle erbe.

Serena

mozzarella fior di latte, prosciutto cotto Ferrarini, carciofini rustici sott'olio

13

Camilla

fior di latte, pecorino, zucchine grigliate, olive nostrali, pomodori secchi

13

Brando

fior di latte, stracchino, salsiccia del salumificio Moschini, pomodorini

14

Isolde

fior di latte, funghi champignon, speck Alto Adige, taleggio DOP, noci

14

Gennaro

Bufala, patate arrosto, rigatino in porchetta, provola dolce

14

BIANCHE GOURMET

Tropea

fior di latte, nduja, salame piccante salumificio Viani, cipolla rossa di Tropea

13

Amalfi

bufala DOP in cottura, acciughe a filetti qualità extra, origano, pomodorini, basilico

13

Siena

fior di latte, salsiccia salumificio Moschini, pecorino senese, zucchine, pomodorini

13

Parma

fior di latte, crudo dolce, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi

14

Canazei

fior di latte, taleggio, speck Alto Adige, funghi

13

ROSSE GOURMET

Sanremo

salsa di San Marzano DOP, olive taggiasche, pomodorini, basilico, aglio, olio EVO

13

Battipaglia

salsa di San Marzano DOP, datterini gialli, bufala DOP a crudo, basilico, olio EVO

13

Gallipoli

salsa di San Marzano DOP, burrata a crudo, pomodori secchi, origano, basilico

13

Positano

salsa di San Marzano DOP, bufala, acciughe qualità extra, capperi, origano

13

Carloforte

salsa di San Marzano DOP, fior di latte, tonno a filetti interi, cipolla bianca, prezzemolo

14

LE CLASSICHE

Se la tua non c'è prova a chiederla!

Marinara

7

Margherita

8

Ai funghi champignon

9

Bianca mozzarella e cotto

10

Al prosciutto cotto

10

Ai wurstel

10

Alla salsiccia

10

Al salamino piccante

10

Napoli

10

Prosciutto e funghi

10

Quattro stagioni

12

Speck e mascarpone

12

I DOLCI

Tortino caldo al cioccolato su crema inglese alla vaniglia

6

Pollice verde

Tiramisù (che la terra è bassa)...

6

Cheese cake

con salsa caipiroska e fragole fresche

6

Millefoglie scomposto

crema chantilly e frutti di bosco

6

Frutta cotta calda

con gelato alla crema

6

Vino dolce al calice

5

BIBITE

40 cl

20 cl

Bionda alla spina "Messina cristalli di sale"

6,50

3,50

Rossa alla spina "Moretti doppio malto"

7

4

Birre artigianali (chiedi la lista)

7

Birra no glutine o analcolica (bott. 33 cl)

7

Bibite da 33 cl (coca cola, fanta, etc.)

3,50

Calice di vino (Montecarlo IGT)

5

Scarica la nostra app e potrai:

Vedere di ogni prodotto foto e allergeni

Accumulare sconti presentandola alla cassa

Restare aggiornato su tutte le news

Ordinare asporto e delivery

Prenotare un tavolo

android

ios

ALLERGENI: in alcune delle nostre preparazioni possono essere presenti allergeni quali glutine, frutta secca, lattosio, crostacei etc. Si prega di comunicare eventuali intolleranze alimentari.

VIVO

f

ig

G