

# MENU

## ANTIPASTI

starters

Carpaccio di manzo affumicato  
su letto di rucola con scaglie di parmigiano, pinoli,  
olive taggiasche e salsa barolo tartufo

*Smoked beef carpaccio served on a bed of rocket leaves,  
with parmesan shavings, pinenuts, taggiasca olives and barolo truffle*

sauce  
**15,50**

Capesante con crema di zafferano e limone

*Scallops with saffron and lemon sauce*

**17,-**

Tagliere di salumi toscani, olive taggiasche e  
formaggi (min 2 pers.)


*Appetizer platter, with cold cuts from Tuscany, a selection of Italian  
cheese and taggiasca olives*

**22,-**

Bocconcini di bufala e prosciutto crudo al forno  
con pomodorini e origano

*Buffalo mozzarella tidbits with crudo ham  
baked with cherry tomatoes and oregano*

**14,- (3 pcs)**

 Caprino al forno con mandorle, miele  
da ape nera sicula (presidio slow food)  
e verdure grigliate

*Baked goat cheese, with almond,  
sicilian black bee honey (slow food presidie)  
and grilled vegetables*

**13,50**

## PRIMI PIATTI

first course

Tagliolini alla trabaccolara

*Tagliolini with ragù of prawns, squids, scallops, clams,  
mossels and tomato sauce*

**17,-**

Pappardelle al ragù bianco di lepore


*Pappardelle with sauce of hare*

**15,50**

Maltagliati al sugo di funghi e salsiccia toscana

*Maltagliati with mushrooms and sausage from Toscana*

**16,50**

 Ravioli ripieni di ricotta di bufala campana, limone  
e menta in salsa di burro e salvia

*Ravioli filled with buffalo ricotta, lemon and mint  
served with butter and sage sauce*

**17,50**

 Gnocchi al pesto di melanzane, pecorino e menta

*Gnocchi with aubergine, pecorino cheese and mint*

**15,-**

*Tutti i nostri prodotti sono preparati giornalmente e cucinati al momento.  
Pane, pasta, focaccia e dolci fatti in casa.  
Verdure e prodotti tipici importati dall'Italia.*

*All our products are prepared on a daily basis and cooked at the moment.  
Bread, pasta, focaccia and desserts are home made.  
Vegetables and local products are imported directly from Italy.*

## SECONDI PIATTI

second course

### Costata di Maiale biologico alla griglia con verdure di stagione

*Grilled bio pork steak  
with seasonal vegetables*

**27,50**

### Rib Eye Irlandese in salsa al pepe verde con spinaci e scaglie di parmigiano

*Irish Rib Eye in a green pepper sauce  
with spinach and flakes of parmesan*

**27,50**

### Timballo di verdure ripieno ai 4 formaggi con salsa di pomodoro e basilico

*Vegetables timbale filled with 4 cheese,  
in a tomato and basil sauce*

**16,50**

### Zuppetta di frutti di mare e crostacei

*Sea food and shellfish soup*

**18,00**

### Pesce del giorno (in lavagna)

*Fish of the day (on the board)*

---

## Presidio Slow Food

*I Presidi sostengono le piccole produzioni tradizionali che rischiano di scomparire, valorizzano territori, recuperano antichi mestieri e tecniche di lavorazione, salvano dall'estinzione razze autoctone e varietà di ortaggi e frutta. Sono esempi concreti e virtuosi di un agricoltura sostenibile, basata su qualità, benessere animale, sostenibilità, legame con il territorio, salute e piacere del consumatore.*

*The Presidia sustain quality production at risk of extinction, protect unique regions and ecosystems, recover traditional processing methods, safeguard native breeds and local plant varieties. They are virtuous and concrete examples of sustainable agriculture, founded on quality, animal welfare, sustainability, bond with the territory, consumer health and pleasure.*

---

## LE NOSTRE PIZZE A LIEVITAZIONE NATURALE

our sourdough pizza

### capperi e acciughe

*organic tomato sauce, fior di latte mozzarella, taggiasca olives,  
anchovies and cappers*

**13,50**

### piccante blu cheese

*organic tomato sauce, fior di latte mozzarella, spicy salami and blue  
cheese*

**14,50**

### speck e fontina

*fior di latte mozzarella, speck, radicchio and fontina cheese*

**15,-**

### salsiccia, pecorino e cipolla rossa

*organic tomato sauce, fior di latte mozzarella,  
sausage, pecorino cheese and red onion*

**15,-**

### crudo, rucola e parmigiano

*organic tomato sauce, fior di latte mozzarella, crudo ham from Umbria,  
cherry tomatoes, rocket and parmesan shavings*

**15,50**

### bufala

*organic tomato sauce, buffalo mozzarella and basil*

**12,50**

### verdure grigliate

*organic tomato sauce, fior di latte mozzarella, grilled vegetables,  
goatcheese*

**13,50**

### calzone

*calzone filled with fior di latte mozzarella, buffalo ricotta,  
tomato sauce and basil*

**15,-**

### pizza kid

*small pizza margherita*

**9,-**

 vegetarian dish

# DESSERT

carpaccio di frutta e gelato  
*carpaccio van vers fruit en ijs*

**€ 8,50**

panna cotta alla vaniglia con ristretto alla sambuca  
*vanille panna cotta met koffee sambuca topping*

**€ 7,50**

croccantina al melone e cioccolato  
*walnoten parfait met meloen en chocolade*

**€ 7,50**

mousse al limone, mandorle  
e miele d'Ape Nera Sicula (*Presidio Slow Food*)  
*citroenmousse met amandelen*  
*en honing van Ape Nera Sicula (Presidio Slow Food)*

**€ 7,50**

sgroppino al limone  
*citroensorbet met vodka en prosecco*

**€ 8,50**

dolce del giorno  
*dessert van de dag*

# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

Azienda Agricola Ruge, Veneto <b>Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry</b> (Glera 100%)	♀	6,00 €	34,00 €
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--------	---------

## BIANCHI

Vino della Casa Cantina Frentana, Abruzzo <b>Trebbiano d'Abruzzo Frentano '16</b> (Trebbiano 100%)	♀	4,00 €	19,50 €
Azienda Vitivinicola Tenuta Cavalier Pepe Campania <b>Irpinia Bianco di Bellona '17</b> (Coda di Volpe 100%)	♀	5,00 €	26,00 €
Cantina di Custoza, Veneto ○ <b>Bianco di Custoza Terre in Fiore '16</b> (Tocai friulano, Garganega, Riesling Italico, Chardonnay, Trebbiano Toscano)	♀	5,50 €	27,00 €
Cantina Belisario, Marche ○ <b>Verdicchio di Matelica '18</b> (Verdicchio 100%)	♀	6,00 €	34,00 €
Cantina Tani, Sardegna <b>Vermentino di Gallura Meoru '18</b> (Vermentino 100%)			36,00 €
Istituto Agrario San Michele all'Adige, Trentino Alto Adige <b>Pinot Grigio '15</b> (Pinot Grigio 100%)			39,00 €
Azienda Agricola Inama, Veneto <b>Vin Soave '17</b> (Garganega 100%)			42,00 €
Piana dei Castelli, Lazio <b>Follia '14</b> (Grechetto, Sauvignon, Malvasia Puntinata, Trebbiano Giallo, Riesling)			47,00 €
Piana dei Castelli, Lazio <b>Grigio '13</b> (Pinot Grigio 100%) Orange Wine			49,00 €

## ROSÉ

Leone de Castris, Puglia <b>Salice Salentino Maiana '18</b> Negroamaro 85%, Malvasia Nera di Lecce 15%	♀	5,00 €	26,00 €
--------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---	--------	---------

# ROSSI

---

<b>Vino Rosso della Casa</b> Cantina Frentana, Abruzzo <b>Montepulciano d'Abruzzo Frentano '15</b> (Montepulciano 100%)	🍷	<b>4,00€</b>	<b>19,50 €</b>
Azienda Fongoli, Umbria ○ <b>Rossofongoli '15</b> (Sangiovese 60%, Montepulciano 40%)	🍷	<b>5,50 €</b>	<b>31,00 €</b>
Cantina Forteto della Luja, Piemonte <b>Barbera d'Asti Mon Ross '17</b> (Barbera 100%)	🍷	<b>5,50 €</b>	<b>29,00 €</b>
Morgante, Sicilia <b>Nero d'Avola '16</b> (Nero d'Avola 100%)	🍷	<b>6,00 €</b>	<b>33,00 €</b>
Piovene Porto Godi, Veneto <b>Colli Berici Tai Rosso Riveselle '15</b> (Tocai Rosso 100%)	🍷	<b>6,50 €</b>	<b>34,00 €</b>
Leone de Castris, Puglia <b>Salice Salentino Riserva '15</b> Neroamaro 90% , Malvasia Nera di Lecce 10%	🍷	<b>6,50 €</b>	<b>35,00 €</b>
Azienda Piancornello, Toscana <b>Rosso di Montalcino '16</b> (Sangiovese 100%)			<b>47,00 €</b>
Azienda Agricola Graci, Sicilia <b>Etna Rosso '16</b> (Nerello Mascalese 100%)			<b>46,00 €</b>
Tenuta Ormanni, Toscana <b>Chianti classico '15</b> (Sangiovese 90%, Canaiolo 10%)			<b>43,00 €</b>
Fattoria di Bacchereto, Toscana ○ <b>Carmignano Terre a Mano '13</b> (Sangiovese 75%, Canaiolo Nero 10%, Cabernet Sauvignon 15%)			<b>75,00 €</b>
Azienda Piancornello, Toscana <b>Brunello di Montalcino '13</b> (Sangiovese 100%)			<b>82,00 €</b>
Azienda Agricola Josetta Saffirio, Piemonte <b>Barolo '13</b> (Nebbiolo 100%)			<b>79,00 €</b>

# LE NOSTRE BIRRE

## BIRRIFICIO MORETTI

<b>Birra Moretti</b>	4,00 €
Blond, (4,6% vol.)	
33cl	

## BIRRIFICIO LA PETROGNOLA

<b>La Bionda Forte</b>	5,00 €
Doublet (8,0% vol.)	
33cl	

## ○ BIRRIFICIO AGRICOLO DELLE CRETE SENESI "LA SECCIAIA"

<b>Farzotta Bio</b>	5,50 €	
Chiara ambrata (5,8% vol.)		
33cl		
<b>Senatrice Bio</b>	5,50 €	13,50 €
Blond (6,8% vol.)		
33cl or 75 cl		
<b>Gentilrossa Bio</b>	6,00 €	14,50 €
Red (7,2% vol.)		
33cl or 75 cl		