

# MENU

## ANTIPASTI

starters

### Tagliere misto di salumi e formaggi con covaccino al rosmarino

*Platter with cold cuts from Tuscany, a selection of Italian cheeses, taggiasca olives and covaccino bread with rosemary and olive oil*

**1x 16€ - 2x 24€**

### Verdure arrosto pesto al basilico caprino miele e noci

*Roasted vegetables with basil pesto, goat cheese, honey and nuts*

**15,50**

### Crema di burrata con bruschetta di nduja olive nere al forno acciughe e scarola

*Burrata cream and bruschetta topped with 'nduja, olives from the oven, anchovies and endive*

**15,50**

### Passatina di piselli gamberi scottati e guancia croccante

*Peas cream with shrimps and crunchy pork cheek*

**16,-**

### Carpaccio di manzo affumicato con carciofi e fonduta di pecorino romano

*Smoked beef carpaccio with artichokes and pecorino toscano cheese fondue*

**16,-**

## PRIMI PIATTI

first course

### Maltagliati al sugo di funghi porcini melanzane ricotta di bufala e basilico

*Maltagliati with porcini mushrooms, eggplants, buffalo ricotta and basil*

**17,-**

### Gnocchetti ragù di cervo e castelmagno

*Gnocchi with deer and castelmagno sauce*

**18,-**

### Tagliolini limone e pepe calamaretti freschi rucola e bottarga

*Lemon and pepper Tagliolini with fresh calamari, arugula and bottarga*

**18,-**

### Spaghetti risottati frutti di mare sgusciati pomodorini e prezzemolo

*Spaghetti cooked like risotto with fresh seafood and parsley*

**19,-**

*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 IN LAVAGNA

Main courses on the blackboard

### Carne del giorno

Meat of the day

### Pesce del giorno

Fish of the day

#### 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.*

#### PIZZE BIANCHE

white pizzas (without tomato sauce)



##### Verdure grigliate, caprino e rucola

Mozzarella, grilled vegetables, goat cheese and arugula

13,50

##### Speck, fontina e radicchio

Mozzarella, speck, fontina cheese and radicchio

15,-

##### Prosciutto crudo, rucola e parmigiano a scaglie

Mozzarella, raw ham, arugula and Parmigiano flakes

15,-

##### Salame Toscano, pesto di tartufo, pecorino e rucola

Mozzarella, Tuscan salame, truffle pesto, flakes Pecorino cheese and arugula

16,-

#### PIZZE ROSSE

red pizzas (with tomato sauce)



##### Bufala con pomodorini gialli del Piennolo del Vesuvio e basilico

Buffalo mozzarella, yellow cherry tomatoes from Piennolo del Vesuvio and basil

12,50

##### Stracciatella, acciughe di Sciacca e basilico

Mozzarella, stracciatella cheese from Puglia, anchovies from Sciacca and basil

16,-

##### Salsiccia, pecorino toscano, bufala e basilico

Tuscan fresh sausage, buffalo mozzarella, pecorino cheese and basil

15,-

##### 'Nduja, gorgonzola e basilico

Mozzarella, nduja, gorgonzola cheese and basil

15,50

##### Pizza kid

8,50



vegetarian dish

# DESSERT

Panna cotta aromatizzata al basilico compote al rabarbaro

*Panna cotta op basilicum smaak met Rabarbercompote*

€ 0,-

Mattonella caffè mascarpone e panna (il nostro tiramisù)

*Tegel koffie, mascarpone en slagroom (Onze tiramisù)*

€ 0,-

Semifreddo ricotta cioccolato pere e grappa

*Ricotta parfait chocolade peren en grappa*

€ 0,-

# CARTA DEI VINI

## BOLLICINE

Azienda Agricola Ruge, Veneto <b>Prosecco di Valdobbiadene Superiore Extra Dry</b> (Glera 100%)	♀	6,00 €	32,00 €
---	---	--------	---------

## BIANCHI

Vino della Casa Cantina Frentana, Abruzzo <b>Trebbiano d'Abruzzo Frentano '18</b> (Trebbiano 100%)	♀	4,00 €	20,50 €
Azienda Vitivinicola Tenuta Cavalier Pepe Campania <b>Irpinia Bianco di Bellona '18</b> (Coda di Volpe 100%)	♀	5,00 €	26,00 €
Cantina di Custoza, Veneto ○ <b>Bianco di Custoza Terre in Fiore '18</b> (Tocai friulano, Garganega, Riesling Italico, Chardonnay, Trebbiano Toscano)	♀	5,00 €	24,50 €
Cantina Belisario, Marche ○ <b>Verdicchio di Matelica '18</b> (Verdicchio 100%)	♀	6,00 €	32,00 €
Cantina Tani, Sardegna <b>Vermentino di Gallura Meoru '18</b> (Vermentino 100%)			33,00 €
Istituto Agrario San Michele all'Adige, Trentino Alto Adige <b>Pinot Grigio '17</b> (Pinot Grigio 100%)			36,00 €
Azienda Agricola Inama, Veneto <b>Vin Soave '18</b> (Garganega 100%)			34,00 €
Piana dei Castelli, Lazio <b>Grigio '14</b> (Pinot Grigio 100%) Orange Wine			44,00 €

## ROSÉ

Leone de Castris, Puglia <b>Salice Salentino Maiana '18</b> Negroamaro 85%, Malvasia Nera di Lecce 15%	♀	5,50 €	27,00 €
--	---	--------	---------

## ROSSI

---

<b>Vino Rosso della Casa</b> Cantina Frentana, Abruzzo <b>Montepulciano d'Abruzzo Frentano '17</b> (Montepulciano 100%)		<b>4,00€</b>	<b>20,50 €</b>
Azienda Fongoli, Umbria  <b>Rossofongoli '18</b> (Sangiovese 60%, Montepulciano 40%)		<b>5,50 €</b>	<b>31,00 €</b>
Cantina Forteto della Luja, Piemonte <b>Barbera d'Asti Mon Ross '18</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>32,00 €</b>
Piovene Porto Godi, Veneto <b>Colli Berici Tai Rosso Riveselle '18</b> (Tocai Rosso 100%)		<b>6,00 €</b>	<b>31,00 €</b>
Leone de Castris, Puglia <b>Salice Salentino Riserva '15</b> Neroamaro 90% , Malvasia Nera di Lecce 10%		<b>6,50 €</b>	<b>34,00 €</b>
Azienda Piancornello, Toscana <b>Rosso di Montalcino '17</b> (Sangiovese 100%)			<b>39,00 €</b>
Azienda Agricola Graci, Sicilia <b>Etna Rosso '17</b> (Nerello Mascalese 100%)			<b>41,00 €</b>
Tenuta Ormanni, Toscana <b>Chianti classico '16</b> (Sangiovese 90%, Canaiolo 10%)			<b>38,00 €</b>
Fattoria di Bacchereto, Toscana  <b>Carmignano Terre a Mano '15</b> (Sangiovese 75%, Canaiolo Nero 10%, Cabernet Sauvignon 15%)			<b>65,00 €</b>
Azienda Piancornello, Toscana <b>Brunello di Montalcino '13</b> (Sangiovese 100%)			<b>77,00 €</b>
Azienda Agricola Josetta Saffirio, Piemonte <b>Barolo '13</b> (Nebbiolo 100%)			<b>74,00 €</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		