

MENU

ANTIPASTI

starters

Tagliere misto di salumi toscani, formaggi, olive taggiasche

*Platter with cold cuts from Tuscany, a selection of Italian cheeses,
and taggiasca olives*

23,-

Caprino al forno, verdure arrosto, mandorle tostate e miele

Goat cheese, roasted vegetables, toasted almonds and honey

14,50

Carpaccio di manzo affumicato, carciofi sott'olio e fonduta di pecorino toscano

Smoked beef carpaccio with artichokes and pecorino toscano cheese

fondue

16,-

Capesante, guancia, rosmarino e riduzione all'arancia

Scallops, bacon, rosemary and orange reduction

17,50

PASTE

homemade

Tagliolini di mare

Seafood tagliolini with clams, mussels, scallops, prawns and squid

19,50

Tagliatelle salsiccia toscana, cavolo nero, nduja e pecorino romano

*Tagliatelle sausage from Tuscany, cavolo nero, nduja
and pecorino romano cheese*

17,50

Maltagliati funghi porcini, melanzane arrosto, ricotta di bufala e basilico

Maltagliati with porcini mushrooms, eggplants, buffalo ricotta and

basil

17,-

Ravioli di patate, ragù di cervo e castelmagno

Ravioli filled with potatoes, deer ragout and castelmagno cheese

18,50

*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.*

PIZZE BIANCHE

white pizzas (without tomato sauce)



Verdure grigliate, caprino e rucola

Mozzarella, grilled vegetables, goat cheese and arugula

14,50

Prosciutto crudo, rucola e parmigiano a scaglie

Mozzarella, raw ham, arugula and Parmigiano flakes

15,75

Speck, fontina e radicchio

Mozzarella, speck, fontina cheese and radicchio

15,25

Salame Toscano, olio al tartufo bianco, pecorino e rucola

Mozzarella, Tuscan salame, white truffle oil flakes Pecorino cheese and arugula

16,50

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

12,75

Salsiccia, pecorino toscano, bufala e basilico

Tuscan fresh sausage, buffalo mozzarella, pecorino cheese and basil

15,75

Stracciatella, acciughe di Sciacca e basilico

Mozzarella, stracciatella cheese from Puglia, anchovies from Sciacca

and basil

16,25

'Nduja, gorgonzola e basilico

Mozzarella, nduja, gorgonzola cheese and basil

15,50

Pizza kid

9,50

DESSERT

Panna cotta con caramello, caffè e sambuca

Panna cotta with coffee and sambuca caramel

7,50

Semifreddo ricotta di bufala, cioccolato e pere aromatizzate alla grappa

Buffalo ricotta walnuts parfait, chocolate and pears flavored with grappa

8,-

Il nostro tiramisù

homemade tiramisù

7,75

Sgroppino al limone

Lemon sorbet, vodka and Prosecco

8,50



vegetarian dish

In our products different types of allergens are present. Do you have a question about the composition of a product?
Ask it an employee. We are happy to help you.

CARTA DEI VINI

BOLLICINE

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

BIANCHI

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

ROSÉ

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

ROSSI

Vino Rosso della Casa Cantina Frentana, Abruzzo Montepulciano d'Abruzzo Frentano '17 (Montepulciano 100%)	🍷	4,00€	20,50 €
Azienda Fongoli, Umbria ○ Rossofongoli '18 (Sangiovese 60%, Montepulciano 40%)	🍷	5,50 €	31,00 €
Cantina Forteto della Luja, Piemonte Barbera d'Asti Mon Ross '18 (Barbera 100%)	🍷	5,50 €	29,00 €
Morgante, Sicilia Nero d'Avola '16 (Nero d'Avola 100%)	🍷	6,00 €	32,00 €
Piovene Porto Godi, Veneto Colli Berici Tai Rosso Riveselle '18 (Tocai Rosso 100%)	🍷	6,00 €	31,00 €
Leone de Castris, Puglia Salice Salentino Riserva '15 Neroamaro 90% , Malvasia Nera di Lecce 10%	🍷	6,50 €	34,00 €
Azienda Piancornello, Toscana Rosso di Montalcino '17 (Sangiovese 100%)			39,00 €
Azienda Agricola Graci, Sicilia Etna Rosso '17 (Nerello Mascalese 100%)			41,00 €
Tenuta Ormanni, Toscana Chianti classico '16 (Sangiovese 90%, Canaiolo 10%)			38,00 €
Fattoria di Bacchereto, Toscana ○ Carmignano Terre a Mano '15 (Sangiovese 75%, Canaiolo Nero 10%, Cabernet Sauvignon 15%)			65,00 €
Azienda Piancornello, Toscana Brunello di Montalcino '13 (Sangiovese 100%)			77,00 €
Azienda Agricola Josetta Saffirio, Piemonte Barolo '13 (Nebbiolo 100%)			74,00 €

LE NOSTRE BIRRE

BIRRIFICIO MORETTI

Birra Moretti	4,00 €
Blond, (4,6% vol.)	
33cl	

BIRRIFICIO LA PETROGNOLA

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

○ BIRRIFICIO AGRICOLO DELLE CRETE SENESI "LA SECCIAIA"

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