

ANTIPASTI DI TERRA

	€
Antipasto Toscano (cured meat - cheese - bruschetta - tomato soup)	8.00
Caprese (mozzarella cheese and fresh tomato)	7.00
Carpaccio di Bresaola (bresaola, rocket salad and parmesan cheese)	8.00
Prosciutto e Popone (raw ham and melon)	7.00
Bruschette al Pomodoro (toasted bread with tomato)	7.00

ANTIPASTI DI MARE

€

Terrina di Calamari*

(squids stuffed with tomato and mozzarella cheese)

9.00

Zuppetta Cozze e Vongole*

(spicy tomato soup with mussels and clams)

8.00

Insalata di Mare

(sea salad: mussels - clams - octopus - cuttles - fish)

9.00

Carpaccio di Polpo

(octopus with oil and lemon)

9.00

PRIMI PIATTI DI TERRA

€

Lasagna alla Fiorentina

(lasagna with meat sauce)

8.00

Ravioli al Ragù di Cinghiale

(ricotta and spinach pasta with wild boar sauce)

9.00

Penne al Pomodoro

(short pasta with tomato sauce)

7.00

Spaghetti al Ragù

(long pasta with meat sauce)

8.00

Crespelle al Tartufo

(ricotta and spinach crepes with truffle sauce)

9.00

Pici all'Aglione

(pici with garlic, fresh tomatoes and basil)

8.00

PRIMI PIATTI DI MARE

€

Penne Scampí e Porcíní *

12.00

(short pasta with scampí and porcíní mushrooms)

Farfalle al Salmone *

10.00

(short pasta with salmon)

Spaghetti allo Scoglio *

12.00

(long pasta with mussels, clams and shrimps)

Risotto del Pescatore *

12.00

(risotto with mixed fish)

SECONDI PIATTI DI TERRA

€

Bistecca alla Fiorentina

(florentine beef steak)

4.00 | hg

Tagliata con Rucola e Pecorino

(sliced beef with rocket salad and pecorino cheese)

16.00

Tagliata di Cinta Senese ai Funghi

(sliced cinta senese meat with mushrooms)

14.00

Milanese

(fried meat)

8.00

Cinghiale in Salmi

(wild boar meat with tomato, olives and pine nuts)

13.00

Galletto alla Griglia

(grilled young rooster)

9.00

SECONDI PIATTI DI MARE

€

Frittura di Mare*

(fried molluscs and shrimps)

12.00

Bistecca di Mare*

(grilled swordfish steak)

12.00

Salmonе al Sale Marino*

(salmon fillet with sea salt)

12.00

Orata alla Griglia*

(grilled sea bream)

3.50 | hg

PIZZE ROSSE

	€
Margherita (pomodoro - mozzarella - origano) (tomato sauce - mozzarella - origan)	6.50
Prosciutto (pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham)	7.50
Prosciutto e Funghi (pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - funghi champignon) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham - champignon mushrooms)	8.00
Napoli (pomodoro - mozzarella - capperi - acciughe) (tomato sauce - mozzarella - capers - anchovies)	7.50
Quattro Stagioni (pomodoro - mozzarella - carciofi - olive - funghi - prosciutto cotto) (tomato sauce - mozzarella - artichokes - olives - mushrooms - cooked ham)	8.50
Capricciosa (pomodoro - mozzarella - carciofi - olive - funghi - prosciutto cotto) (tomato sauce - mozzarella - artichokes - olives - mushrooms - cooked ham)	8.50
Salamino Piccante (pomodoro - mozzarella - salamino piccante) (tomato sauce - mozzarella - spicy salami)	8.50
Contadina (pomodoro - mozzarella - salsiccia - cipolla) (tomato sauce - mozzarella - sausage - onion)	7.50
Tonno e Cipolla (pomodoro - mozzarella - tonno - cipolla) (tomato sauce - mozzarella - tuna - onion)	8.00
Tirolese (pomodoro - mozzarella - speck - ricotta) (tomato sauce - mozzarella - speck - ricotta cheese)	8.00
Montaione (pomodoro - mozzarella - salumi - olive - carciofi) (tomato sauce - mozzarella - cured meat - olives - artichokes)	9.00
Rustica (pomodoro - salamino piccante - rucola - grana) (tomato sauce - spicy salami - rocket salad - grana cheese)	8.50

	€
Ser Aione	
(pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto - rucola - grana) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham - rocket salad - grana cheese)	8.00
Alpi	
(pomodoro - mozzarella - bresaola - rucola - grana) (tomato sauce - mozzarella - bresaola - rocket salad - grana cheese)	8.50
Emilia	
(pomodoro - mozzarella - prosciutto crudo - rucola - grana) (tomato sauce - mozzarella - raw ham - rocket salad - grana cheese)	8.00
Würstel	
(pomodoro - mozzarella - würstel) (tomato sauce - mozzarella - würstel)	7.00
Ortolana	
(pomodoro - mozzarella - verdure) (tomato sauce - mozzarella - vegetables)	7.50
Pizza del Pastore	
(pomodoro - mozzarella - formaggi) (tomato sauce - mozzarella - cheeses)	8.00
Bufalina	
(pomodoro - mozzarella di bufala - basilico - origano) (tomato sauce - buffalo mozzarella - basil - organ)	9.00
Regina	
(pomodoro - mozzarella di bufala - pomodorini freschi - basilico - origano) (tomato sauce - buffalo mozzarella - fresh cherry tomatoes - basil - organ)	9.00
Frutti di Mare	
(pomodoro - mozzarella - frutti di mare) (tomato sauce - mozzarella - seafood)	11.00
l Ciampa	
(pom. - mozz. - prosciutto cotto - porcini - basilico - grana - peperoncino) (tom. sauce - mozz. - cooked ham - porcini - basil - grana cheese - chili pepper)	10.00
Dolomiti	
(pomodoro - mozzarella - mascarpone - speck) (tomato sauce - mozzarella - mascarpone cheese - speck)	8.00

PIZZE BIANCHE

	€
Bianca Alpi (mozzarella - bresaola - rucola - grana) (mozzarella - bresaola - rocket salad - grana cheese)	7.50
Bianca Crudo (mozzarella - prosciutto crudo) (mozzarella - raw ham)	7.50
Bianca Cotto (mozzarella - prosciutto cotto) (mozzarella - cooked ham)	7.00
Bianca Emilia (mozzarella - prosciutto crudo - rucola - grana) (mozzarella - raw ham - rocket salad - grana cheese)	8.00
Bianca Cavaliere (mozzarella - stracchino - salsiccia) (mozzarella - stracchino cheese - sausage)	7.00
Bianca Vegetariana (mozzarella - verdure) (mozzarella - vegetables)	7.00
Bianca Dolomiti (mozzarella - mascarpone - speck) (mozzarella - mascarpone cheese - speck)	7.50
Bianca Porcini e Grana (mozzarella - porcini - grana) (mozzarella - porcini mushrooms - grana cheese)	9.00
Schiacciata all'Olio	4.00

CALZONI

	€
Il Calzone (pomodoro - mozzarella - prosciutto cotto) (tomato sauce - mozzarella - cooked ham)	8.00
Calzone Capriccioso (pomodoro - mozzarella - olive - funghi - carciofi - prosciutto cotto) (tomato sauce - mozzarella - olives - mushrooms - artichokes - cooked ham)	9.00
Calzone alla Diavola (pomodoro - mozzarella - salamino piccante - olive - peperoncino) (tomato sauce - mozzarella - spicy salami - olives - chili pepper)	9.00

CONTORNI

€

Patate Fritte

(french fries)

4.00

Verdure Grigliate Marinate

(marinated grilled vegetables)

5.00

Insalata Verde

(green salad)

4.00

Insalata Mista

(mixed salad with fresh tomato)

4.50

Insalatissima

(tuna, onion and fresh tomato)

7.00

Insalata Tricolore

(green salad, mozzarella cheese and fresh tomato)

7.00

FRUTTA E DESSERT

€

Ananas

(al naturale o al maraschino)

4.50

Panna Cotta

(con cioccolato, caramello o frutti di bosco)

5.00

Cheesecake

(con cioccolato, caramello o frutti di bosco)

5.00

Tiramisù

5.00

Crema Catalana

5.00

Cantuccini e Vinsanto

5.00

BEVANDE

	€
Acqua Minerale Naturale (still water)	2.50
Acqua Minerale Frizzante (sparkling water)	2.50
Bibite in Lattina (soft drinks)	2.50
Birra alla Spina Piccola (small draft beer)	3.00
Birra alla Spina Media (medium draft beer)	4.50
Vino Bianco - Fermo o Mosso - 1,00 l (white wine - still or sparkling - 1,00 liter)	8.00
Vino Bianco - Fermo o Mosso - 0,50 l (white wine - still or sparkling - 0,50 liter)	5.00
Vino Bianco - Fermo o Mosso - 0,25 l (white wine - still or sparkling - 0,25 liter)	3.50
Vino Rosso - 0,50 l (red wine - 0,50 liter)	5.00
Vino Rosso - 0,25 l (red wine - 0,25 liter)	3.50
Coca Cola alla Spina Piccola (small draft coke)	3.00
Coca Cola alla Spina Media (medium draft coke)	3.50
Calice di Rosso (red wine by glass)	4.00
Calice di Bianco - Fermo o Mosso (white wine by glass - still or sparkling)	4.00

VINI BIANCHI IN BOTTIGLIA

	€
Vino Bianco della Casa "Mutini"	7.00
Rosé Frizzante	10.00
Vernaccia di San Gimignano	10.00
Vermentino di Sardegna	11.00
Falanghina	12.00
Pinot Grigio	12.00
Rosé	12.00
Prosecco	13.00
Müller-Thurgau	13.00
Chardonnay	14.00
Sauvignon	14.00
Vernaccia di San Gimignano "Cesani"	15.00
Sauvignon Blanc "Villa Pillo"	16.00
Vernaccia di San Gimignano "Sanice"	20.00

VINI ROSSI IN BOTTIGLIA

	€
Vino Rosso della Casa "Fossile - Mutinì"	8.00
Chianti della Casa "Mutinì"	9.00
"Cingalino - Villa Pillo"	10.00
Merlot	12.00
Nero d'Avola	12.00
Syrah	12.00
Morellino di Scansano	14.00
"Borgoforte - Villa Pillo"	15.00
Rosso di Montalcino	24.00
Chianti Classico "Gallo Nero"	24.00
Nobile di Montepulciano	26.00
Rosso di Carmignano	25.00
Ciliegiolo	29.00
Rosso di Bolgheri	29.00
Amarone	39.00
Barbaresco	39.00
Barolo	45.00
Brunello di Montalcino	45.00
Bolgheri "Sassicaia"	160.00

VINI AL CALICE

	€
Calice di Nero d'Avola (one glass of Nero d'Avola red wine)	5.00
Calice di Morellino di Scansano (one glass of Morellino di Scansano red wine)	5.00
Calice di Nobile di Montepulciano (one glass of Nobile di Montepulciano red wine)	6.50
Calice di Merlot (one glass of Merlot red wine)	5.00
Calice di Prosecco (one glass of prosecco wine)	5.00
Calice di Rosé (one glass of rosé wine)	5.00

CAFFETTERIA

Aperitivo Spritz	4.00
Aperitivo della Casa	4.00
Caffè Espresso	1.50
Caffè Corretto	2.50
Cappuccino	2.00
Amaro	3.00
Grappa	3.00
Limoncello	3.00