



MENÙ ESTIVO 2018

GLI ANTIPASTI DI PESCE

ANTIPASTO DI MARE 5 ASSAGGI	€ 14,00
ANTIPASTO DI MARE 3 ASSAGGI	€ 10,00
SPADELLATA DI MARE GAMBERI, COZZE, VONGOLE, LUPINI E CALAMARI	€ 15,00
PEPATA DI COZZE	€ 10,00
ZUPPA DI VONGOLE	€ 12,00
ZUPPETTA DI POLIPETTI	€ 10,00
INSALATA DI CALAMARI CON CARCIOFINI SOTT'OLIO, RUCOLA E POMODORI	€ 10,00
GRAN PIATTO DI FREDDI CON TONNO E SALMONE AFFUMICATO	€ 10,00
ALICI MARINATE CON SFOGLIA DI PANE E POMODORINI AL BASILICO	€ 9,00

PRIMI DI PESCE

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE	€ 11,00
TAGLIOLINI FRESCHI ALLA TARANTINA CON COZZE VONGOLE E POMODORO FRESCO	€ 11,00
SPAGHETTI ALLE VONGOLE	€ 11,00
RAVIOLI DI PATATE E POLIPETTI IN UMIDO	€ 11,00
GNOCCHI BOIA CON VONGOLE E PANNA	€ 9,00
MEZZI RIGATONI ALLA POLPA GRANCHIO	€ 9,00
RISOTTO DI IPO ALLA MARINARA	€ 11,00
RISOTTO DORATO CON GAMBERONI E ZAFFERANO	€ 11,00

I SECONDI DI PESCE

BRANZINO E ORATA AL FORNO	€ 15,00
BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA SFILETTATO COTTO SOTTOVUOTO	€ 15,00
ZUPPETTA DEL MEDITERRANEO, CON BRANZINO, TRIGLIA, COZZE, VONGOLE E GAMBERI	€ 15,00
TAGLIATA DI TONNO CON RUCOLA E PATATE ARROSTO	€ 15,00
PESCE SPADA ALLA MEDITERRANEA CON CAPPERI E OLIVE IN SALSA DI POMODORI	€ 12,00
BACCALÀ ALLA LIVORNESE	€ 12,00
GAMBERONI AL GUAZZETTO	€ 13,00
GAMBERONI AL COGNAC	€ 13,00

IL PESCE FRITTO

FRITTURA DI CALAMARI E TOTANI	€ 13,00
FRITTURA VIAREGGINA <small>CON CALAMARI, PATATE E VERDURE PASTELLATE</small>	€ 15,00
FRITTURA CON CALAMARI E GAMBERI	€ 15,00
BACCALÀ	€ 13,00
GRAN FRITTO PER 2 PERSONE E PIÙ..... <small>CALAMARI, GAMBERONI, FILETTI DI ALICI, BACCALÀ, PATATE</small>	€ 25,00

IL PESCE ALLA GRIGLIA

GAMBERONI	€ 12,00
GAMBERONI E CALAMARI	€ 12,00
PESCE SPADA	€ 12,00
GRIGLIATA DI PESCE <small>TONNO, GAMBERONI, PESCE SPADA E CALAMARI</small>	€ 16,00
BRANZINO O ORATA ALLA GRIGLIA	€ 15,00

GLI ANTIPASTI DI TERRA

TOSCANO DI IPO ASSAGGI MISTI DI TERRA A FANTASIA DI "IPO"	€ 9,00
CIACCINE FRITTE, CRUDO E BUFALA	€ 9,00
PECORINO E CRUDO	€ 8,00
MOZZARELLA DI BUFALA E CRUDO	€ 8,00
BRUSCHETTA POMODORO E BUFALA	€ 6,00
BRUSCHETTA POMODORO FRESCO	€ 5,00
BRUSCHETTA MISTA	€ 6,00

LE GRANDI INSALATE

NOCINA INSALATA VERDE, POMODORI, PECORINO E GHERIGLI DI NOCI	€ 8,00
SFIZIOSA INSALATA VERDE, POMODORI MOZZARELLA E FILETTI DI MANDORLA	€ 8,00
IPO INSALATA VERDE, RADICCHIO, FUNGHI, POMODORI, BUFALA, ACCIUGHE	€ 8,00
CAPRESE INSALATA VERDE BUFALA, POMODORI, BASILICO E ORIGANO	€ 8,00
RUCOLINA RUCOLA, POMODORO E TONNO	€ 8,00
GRECA INSALATA VERDE, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA, FETA, ORIGANO	€ 8,00
TOSCANA INSALATA VERDE, POMODORI, PROSCIUTTO E PECORINO	€ 8,00
MESSICANA INSALATA VERDE, POMODORI, FAGIOLI, TONNO	€ 8,00

PRIMI DI TERRA

RAVIOLI DI PATATE AL PECORINO DI GROTTA E PEPE	€ 11,00
MEZZI RIGATONI ALLA VALDARNESE, CON SPINACI FRESCHI, TARESE E PECORINO	€ 9,00
TAGLIOLINI AI POMODORINI CARAMELLATI	€ 8,00
MEZZI RIGATONI AL PESTO, POMODORINI CARAMELLATI E MANDORLE TOSTATE	€ 9,00
GNOCCHI ALLA SORRENTINA POMODORO E BUFALA	€ 8,00
TAGLIOLINI FRESCHI ALLA SALSICCIA E ZUCCHINE ON CREMA DI GORGONZOLA	€ 9,00

I SECONDI DI TERRA

CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA FARCITO CON GRANA PADANO E SALSA AL VINO ROSSO	€ 15,00
BOCCONCINI DI MANZO AL GORGONZOLA E ZUCCHINE	€ 13,00
CONTROFILETTO AL PEPE VERDE	€ 13,00
CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA	€ 13,00
TAGLIATE	€ 13,00
CONTROFILETTO AI PORCINI	€ 15,00

I CONTORNI

INSALATA VERDE	€ 3,00
INSALATA MISTA	€ 4,00
PATATE FRITTE	€ 3,00
PATATE ARROSTO	€ 5,00
VERDURE SPADELLATE	€ 6,00
VERDURE FRITTE	€ 5,00

BEVANDE

VINO BIANCO O ROSSO LITRO	€ 9,00
ACQUA	€ 2,00
BIBITA PICCOLA 0,2	€ 2,50
BIBITA MEDIA 0,4	€ 4,00
BIBITE IN LATTINA	€ 2,00
BIRRA PICCOLA 0,2	€ 2,50
BIRRA MEDIA 0,4	€ 4,00
BIRRA IN CARAFFA LT. 1,5	€ 10,00
CAFFÈ	€ 1,50
AMARI E LIQUORI	DA € 2,00
SERVIZIO E COPERTO	€ 2,00

TUTTI GLI INGREDIENTI DEL PRESENTE MENÙ SONO TRATTATI TERMICAMENTE SIA A POSITIVO CHE A NEGATIVO SECONDO DISPOSIZIONI DI LEGGE

LE PIZZE

BUFALONA	€ 7.50
ROSSA E BUFALA	
BUFALONA REALE	€ 8.00
ROSSA. BUFALA. POMOD. FRESCO E BASILICO	
CAPRESE	
€ 7.00	
TRAD. POM. FRESCO E BASILICO	
FRESCA DI IPO	€ 7.50
TRAD. VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	
IPO	€ 8.00
TRAD. SALSICCIA. SALAMINO. PORCINI	
MAGNIFICA	€ 8.00
BIANCA BRESAOLA RUCOLA E GRANA	
MAGNIFICA ROSSA	€ 8.00
TRAD. BRESAOLA RUCOLA E GRANA	
4 FORMAGGI	€ 7.00
TRADIZIONALE	
4 FORMAGGI & CRUDO	€ 8.50
TRADIZIONALE	
GORGONZOLA & SPECK	€ 8.50
TRADIZIONALE	
GORGONZOLA	€ 7.00
TRADIZIONALE	
PANE ARABO	€ 9.00
MOZZARELLA.POMODORINI, INSALATA E PROSCIUTTO CRUDO	
PANE ARABO AL TONNO	€ 9.00
MOZZARELLA.POMODORINI, INSALATA E TONNO	
BOSCAIOLA	€ 8.00
TRAD. SALS.OLIVE E PORCINI	
BUON GUSTAIO	€ 8.00
TRAD. FONTINA. PECORINO. GORGONZOLA. PANCETTA. SALSICCIA SALAMINO	
GHIOTTA	€ 8.50
TRAD.. GORGONZOLA. RADICCHIO E SPECK	
GOLOSA	€ 8.00
BIANCA. CRUDO POMOD. FRESCO E RUCOLA	
GUSTOSA	€ 8.00
TRAD. POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO.	
RUCOLA. GRANA	
MAIALONA	€ 8.00
TRAD. + INSACCATI DI MAIALE SPECK O CRUDO	
MEDITERRANEA	€ 8.00
TRAD.. TONNO. OLIVE. CAPPERI. ACCIUGHE E ORIGANO	
NORDISTA	€ 8.50
TRAD.. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	
PARMIGIANA	€ 7.50
TRAD. MELANZANE. GRANA	
PUGLIESE	€ 8.00
TRAD. CIPOLLA. TONNO. PEPERONI. CAPPERI E OLIVE	
ROMANA	€ 7.50

TRAD. ACCIUGHE. OLIVE. POM.FRESCO SICILIANA	€ 7.50
TRAD. MELANZANE. OLIVE. ACCIUGHE SUD	€ 7.50
TRAD. FUNGHI. MELANZANE. SALAMINO VALDOSTANA	€ 8.50
BIANCA. SPECK E FONTINA VEGETARIANA	€ 8.00
TRAD. + PEPERONI ZUCCHINE MELANZANE E RUCOLA MARE E MONTI	€ 10.00
ROSSA . FRUTTI DI MARE. FUNGHI FRESCHI. FRUTTI DI MARE	€ 10.00
ROSSA + FRUTTI DI MARE TONNO E CIPOLLA	€ 8.00
TRAD. + TONNO E CIPOLLA SAPORE DI BOSCO	€ 8.00
TRAD. PORCINI E CHAMPIGNON SCAMORZA	€ 7.50
ROSSA SCAMORZA E ACCIUGHE SCAMORZA REALE	€ 7.50
ROSSA. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA PUZZOLA	€ 7.50
TRAD. CIPOLLA E GORGONZOLA MARGHERITA	€ 5.50
TRADIZIONALE PROSCIUTTO	€ 7.00
TRADIZIONALE SALAMINO	€ 7.00
TRADIZIONALE PORCINI	€ 8.00
TRADIZIONALE CRUDO	€ 8.00
TRADIZIONALE CAPRICCIOSA	€ 8.00
TRAD. + COTTO CARCIOFI FUNGHI WURSTEL E OLIVE 4 STAGIONI	€ 8.00
TRAD. + COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI NAPOLI	€ 7.00
TRAD. + CAPPERI E ACCIUGHE CALZONE	€ 8.00
BIANCO + COTTO BIANCO CALZONE DI IPO	€ 8.50
BIANCO + PORCINI SALAMINO E SALS. CALZONE VEGET.	€ 8.50
BIANCO + PEPERONI ZUCCHINE MELANZANE CALZONE FARCITO	€ 8.50
BIANCO + COTTO CARCIOFI WURSTEL E FUNGHI TEGAMINO DI IPO	€ 8.50
POMOD. MOZZAR. PORCINI SALAMINO E SALSICCIA TEGAMINO	€ 8.50
POMOD. MOZZAR. COTTO, CARCIOFI WURSTEL FUNGHI	

LA NOSTRA CANTINA

I BIANCHI

VERMENTINO BIODINAMICO MICANTE MAREMMALTA 100% VERMENTINO (TOSCANA)	€ 14,00
VERNACCIA OSTREA DOCG MORMORAIA 100% VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO (TOSCANA)	€ 16,00
PINOT GRIGIO DOC FOSSA MALA 100% PINOT GRIGIO (FRIULI)	€ 15,00
TRAMINER AROMATICO DOC FOSSA MALA 100% TRAMINER AROMATICO (FRIULI)	€ 15,00
FRIULANO DOC FOSSA MALA 100% FRIULANO (FRIULI)	€ 15,00
MULLER THURGAU DOC TOBLINO 100% MULLER THURGAU (TRENTINO)	€ 18,00
GEWURZTRAMINER DOC CORTACCIA 100% GEWURZTRAMINER (ALTO ADIGE)	€ 22,00
PECORINO BIOVEGAN IGP VIGNA MADRE 100% PECORINO (ABRUZZO)	€ 14,00
PASSERINA BIOVEGAN IGP VIGNA MADRE 100% PASSERINA (ABRUZZO)	€ 14,00
BRUSIO DOC FAZIO 60% INSOLIA, 40% CHARDONNAY (SICILIA)	€ 14,00
GRILLO AEGADES DOC ERICE 100% GRILLO (SICILIA)	€ 16,00
FALANGHINA DEL SANNIO DOP 100% FALANGHINA (CAMPANIA)	€ 14,00
GRECO DOP 100% GRECO (CAMPANIA)	€ 14,00

I Rossi

CHIANTI COLLI SENESI SAN GIORGIO A LAPI (TOSCANA) 95% SANGIOVESE E 5% UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE	€ 13,00
CHIANTI CLASSICO SAN GIORGIO A LAPI (TOSCANA) 95% SANGIOVESE E 5% UVE A BACCA ROSSA AUTOCTONE	€ 16,00
MORELLINO CAMPO AL GHIACCIO BIO DOC MAREMMALTA 90% SANGIOVESE 10% CILIEGIOLO (TOSCANA)	€ 15,00
CHIANTI RUFINA RISERVA "PIAN DÉ SORBI" GONDI 80% SANGIOVESE E 20% COLORINO (TOSCANA)	€ 18,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO BIO CAVALIERINO 100% SANGIOVESE (TOSCANA)	€ 18,00
SELVERELLO 100% SYRAH (TOSCANA)	€ 18,00
BOLGHERI DOC CAMPO ALL'UPUPA I SOCCI (TOSCANA) 60% CABERNET SAUVIGNON, 25% MERLOT, 15% SANGIOVESE	€ 18,00
CHIANTI CLASSICO ROCCA DELLE MACIE 95% SANGIOVESE E 5% MERLOT (TOSCANA)	€ 18,00
SANGIOVESE DAL CERO 100% SANGIOVESE (TOSCANA)	€ 15,00
ROSSO DI MONTALCINO CORTE DEI VENTI 100% SANGIOVESE GROSSO (TOSCANA)	€ 20,00
NOBILE DI MONTEPULCIANO BIOLOGICO CAVALIERINO SANGIOVESE, PRUGNOLO GENTILE, CANAILOLO (TOSCANA)	€ 25,00
BRUNELLO DI MONTALCINO CORTE DEI VENTI 100% SANGIOVESE GROSSO (TOSCANA)	€ 38,00

LE BOLLICINE

PROSECCO DOC L'ANTEAO 85% GLERA E 15% VITIGNI BIANCHI (VENETO)	€ 12,00
PROSECCO SUPERIORE DAMA DOCG 85% GLERA E 15% VITIGNI BIANCHI (VENETO)	€ 15,00
FRANCIACORTA BRUT ANNIVERSARIO BERSI SERLINI 100% CHARDONNAY (LOMBARDIA)	€ 25,00
CHAMPAGNE DE VILMONT BRUT 50% CHARDONNAY, 25% PINOT NERO E 25% PINOT MEUNIER	€ 35,00
SPUMANTE DOLCE	€ 12,00

LE BIRRE IN BOTTIGLIA

DOLOMITI SPECIALE STILE LAGER FERMENTAZIONE BASSA ALCOOL 6,2% AROMA PIENO E FRUTTATO	CL 75	€ 12,00
DOLOMITI NON FILTRATA STILE NON FILTRATA BASSA FERMENTAZIONE ALCOOL 5,8% AROMA FINE ED EQUILIBRATO	CL 75	€ 12,00
DOLOMITI DOPPIO MALTO ROSSA STILE D.M. ROSSA FERMENTAZIONE BASSA ALCOOL 6,7% AROMA PIENO E INTENSO	CL 75	€ 12,00
A MODO MIO IPA STILE IPA FERMENTAZIONE ALTA ALCOOL 6,8% AROMA AGRUMATO	CL 75	€ 15,00
NORBERTUS EDELSTARK 7,5° BIRRA DOPPIO MALTO GIALLO DORATO. ALCOOL 7,5 % AROMA FRUTTATO E SPEZIATO	CL 50	€ 9,00
NORBERTUS KARDINAL 7,5° BIRRA DOPPIO MALTO AMBRATA. ALCOOL 7,5 % GUSTO DOLCE FRUTTATO CON FINALE AMARO	CL 50	€ 9,00