

ANTIPASTI

**INVOLTINO DI PESCE SPADA SPADELLATO. FARCITO CON FORMAGGIO CREMOSO,
ARACHIDI E ZENZERO CANDITO**

12,00

INSALATA DI MARE CON VERDURE DI STAGIONE

12,00

**CROSTONE AL POMODORO E BASILICO CON SPUMA DI BUFALA ED ALICI DEL
MEDITERRANEO MARINATE ALL'ACETO DI MELE**

10,00

FAMOLO STRANO

**ASSAGGIO DEI TRE PIATTI SOPRA, PIÙ MOUSSE DI CERNIA IN CILINDRO CROCCANTE
E FLAN DI SALMONE E SPINACI**

16,00

IMPEPATA DI COZZE

10,00

DELICATO CARPACCIO DI TONNO E SALMONE AFFUMICATI SU LETTO DI RUCOLA

10,00

DEGUSTAZIONE DI TUTTI GLI ANTIPASTI DI MARE

20,00

PIATTONE DI IPO CON CROSTINI, SALUMI, PECORINO E FANTASIA DELLO CHEF

10,00

GNOCCO FRITTO CON BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

10,00

TAGLIERE DI SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

10,00

BRUSCHETTE

6,00

PRIMI

SPAGHETTO CON FRUTTI DI MARE NEL CARTOCCIO *

12,00

RAVIOLO RIPIENO DI GAMBERI E RICOTTA, BURRO E SALVIA

10,00

SPAGHETTO ALLE VONGOLE

12,00

GNOCCHO ALLA BOIA CON VONGOLA DELL'ADRIATICO E CREMA DI LATTE

9,00

RISOTTO CON GAMBERI E ZAFFERANO *

12,00

**RAVIOLO RIPIENO DI PECORINO DI PIENZA E RICOTTA CON SALSA
DI POMODORO CILIEGINO E SCAGLIE DI PECORINO**

10,00

**PENNETTE RUMMO CON TARESE DEL VALDARNO, BIETOLA A COSTA STRETTA,
CREMA DI LATTE, MANTECATE CON PECORINO E PEPE DI MULINELLO**

10,00

STROZZAPRETI FRESCHI CON RAGÙ DI CARNE, PORCINI E GINEPRO *

10,00

RISOTTO CON SCALOGNO, RADICCHIO, GORGONZOLA

11,00

SECONDI

LA ZUPPETTA

**FILETTO DI SPIGOLA, FILETTO TRIGLIE, GAMBERO ROSSO DI MAZARA DEL VALLO, SCAMPI
MEDITERRANEO E POLPO, APPENA SCOTTATI ACCOMPAGNATI DA UN
BRODETTO DI PESCE ALLO ZAFFERANO ***

15,00

**PARMIGIANA DI PESCE SPADA, FARCITO CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE CAMPANA,
SERVITA SU CREMA DI POMODORO, MELANZANE FRITTE E PECORINO ***

15,00

**TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI E NOCCIOLA
ACCOMPAGNATO DA UNA CREMA DI SEDANO RAPA, RUCOLA E CAROTE JULIENNE**

15,00

GAMBERI, CALAMARI, BISTECCA DI TONNO E DI PESCE SPADA ALLA GRIGLIA *

20,00

FRITTO DI CALAMARO PATAGONICO E MAZZANCOLLE MEDITERRANEO *

15,00

CONTROFILETTO DI MANZO FARCITO CON PARMIGIANO IN RIDUZIONE DI VINO ROSSO

15,00

SFILACCI DI POLLO SAUTÉ CON FUNGO PORCINO *

13,00

TAGLIATA O CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

13,00

LE INSALATE

SFIZIOSA: INSALATA VERDE, POMODORI MOZZARELLA E FILETTI DI MANDORLA

8,00

IPO: INSALATA VERDE, RADICCHIO, FUNGHI, POMODORI, BUFALA, ACCIUGHE

8,00

CAPRESE INSALATA VERDE, MOZZARELLA DI BUFALA, POMODORI, BASILICO E ORIGANO

8,00

TOSCANA INSALATA VERDE, POMODORI, PROSCIUTTO E PECORINO

8,00

I CONTORNI

INSALATA VERDE	3,00
INSALATA MISTA	4,00
PATATE FRITTE *	4,00
VERDURE DI STAGIONE	5,00

BEVANDE

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

LA PINSA

BURRATA

CON SALSA DI POMODORO, BURRATA E BASILICO,

8,00

LA VEGANA

CON SALSA DI POMODORO E VERDURE GRIGLIATE

8,00

BUFALOTTA

CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

8,00

BELLA NAPOLETANA

CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO DISIDRATATO AL BASILICO

8,00

LA TOSCANA

CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO TOSCANO, PECORINO DI GROTTA E RUCOLA

8,00

CALABRESE

CON SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 'NDUJA E CIPOLLA DI TROPEA

8,00

PROFUMI DI BOSCO

CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO

8,00

LA MARGHERITA

CON SALSA DI POMODORO E FIOR DI LATTE

8,00

OPPURE A VOSTRO GUSTO.....

LE PIZZE

L' IMPASTO DELLE PIZZE È COMPOSTO DAL 70% DI FARINA DI GRANO TENERO ITALIANA "00" , E DAL 30% DI FARINA INTEGRALE ITALIANA, ED HA UNA LIEVITAZIONE MINIMA DI 36 ORE

LA CAPRESE	7.00
SALSA DI POMODORO, PECORINO ROMANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE FRESCA, POMODORO FRESCO E BASILICO	
BUFALONA	7.00
SALSA DI POMODORO E BUFALA	
BUFALONA REALE	8.00
SALSA DI POMODORO. BUFALA. POMODORO FRESCO E BASILICO	
IPO	9.00
TRAD SALSICCIA. SALAMINO. PORCINI	
4 FORMAGGI	8.00
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, E GRANA, FONTINA	
PANE ARABO	10.00
MOZZARELLA. POMODORINI, INSALATA E PROSCIUTTO CRUDO	
GUSTOSA	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO. RUCOLA. GRANA	
NORDISTA	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	
VEGETARIANA *	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE	
FRUTTI DI MARE	10.00
SALSA DI POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE	
TONNO E CIPOLLA	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , TONNO E CIPOLLA	
SAPORE DI BOSCO	8.00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA PORCINI E CHAMPIGNON	
SCAMORZA REALE	7.50
SALSA DI POMODORO. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA	
MARGHERITA	6,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA	

PORCINI *	8,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCI	
CAPRICCIOSA	8,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	
4 STAGIONI	8,00
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	
NAPOLI	7.50
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	
CALZONE	8.00
MOZZARELLA E COTTO BIANCO	
CALZONE FARCITO	9,00
MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO CARCIOFI WURSTEL E FUNGHI	

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE CHIEDERE LA SCHEDA AL PERSONALE

GLI ALIMENTI CONTRASSEGNA TI CON ASTERISCO POTREBBERO ESSERE SURGELATI DA NOI O ALLA FONTE, A SECONDO LE DISPONIBILITÀ DEL MERCATO