



# MENÙ

# **I MENU' DEGUSTAZIONE**

**ANTIPASTO DI MARE 4 ASSAGGI  
UN PRIMO DI MARE A SCELTA  
20**

**ANTIPASTO DI MARE 4 ASSAGGI  
UN SECONDO DI MARE A SCELTA  
25**

**ANTIPASTO DI MARE 4 ASSAGGI  
UN PRIMO DI MARE A SCELTA  
UN SECONDO DI MARE A SCELTA  
30**

**TAGLIERE SALUMI E PECORINI  
CON MIELE E CONFETTURA  
UN PRIMO DI TERRA A SCELTA  
UN SECONDO DI TERRA A SCELTA  
30**

**TUTTI I MENÙ SONO MINIMO PER 2 PERSONE**

# **GLI ANTIPASTI DI PESCE**

## **ANTIPASTO DI MARE 4 ASSAGGI**

TORTINO DI SALMONE AFFUMICATO CON BIETOLA, MOUSSE DI CERNIA, INSALATA DI MARE CON VERDURE,  
CARPACCIO DI SALMONE AFFUMICATO

**13**

## **POLPO-POLPO**

POLPO COTTO PRIMA A VAPORE E POI FRITTO, VIENE SERVITO SU CREMA DI PATATE

**12**

## **BURRATA DEL CANTABRICO**

SU UN LETTO DI RUCOA VIENE SERVITA UNA BURRATA CON FILETTI DUI ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO

**10**

## **INSALATA DI MARE E VERDURE**

**10**

## **GRAN PIATTO CON SALMONE E TONNO AFFUMICATO**

**10**

## **IMPEPATA DI COZZE**

**10**

## **LA ZUPPETTA**

GAMBERONI, POLPO, COZZE E VONGOLE \*

**15**

# **GLI ANTIPASTI DI TERRA**

## **PIATTONE DI IPO**

CROSTINI, SALUMI, PECORINO E FANTASIA DELLO CHEF

**10**

## **CIACCIA**

CIACCIA FRITTA CON MOZZARELLA DI BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

**10**

## **TAGLIERE**

SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

**10**

## **BRUSCHETTE**

**6**

## **O' CUOPPO FRITTO**

MOZZARELLINE, ANELLI DI CIPOLLA, FIORI DI ZUCCA, VERDURE PASTELLATE E PATATE

**8**

## **PRIMI DI MARE**

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO**

**10**

**GNOCCHI ALLA BOIA CON VONGOLE E PANNA**

**9**

**TAGLIATELLE ALLA TARANTINA  
CON COZZE VONGOLE E POMODORO FRESCO**

**10**

**SPAGHETTI AL CARTOCCIO CON GAMBERONI**

**11**

**RIGATONI CON GRANCHIO E ASPARAGI**

**10**

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE**

**10**

**RISOTTO DEL PESCATOR "IPO"**

**12**

## **PRIMI DI TERRA**

**TARTUFO BURROSO**

**RAVIOLO DI TARTUFO E RICOTTA AL BURRO CHIARIFICATO, SALVIA E SCAGLIE DI PECORINO**

**10**

**VALDARNESE**

**CON TARESE DEL VALDARNO, BIETOLA, CREMA DI LATTE E PECORINO**

**9**

**PRATOMAGNO**

**CON RAGÙ DI CARNE, PORCINI E GINEPRO**

**10**

**RISO DI CENNINA**

**RISOTTO CON RADICCHIO E PECORINO ERBORINATO DELL'AZIENDA PANZANO**

**11**

## **I SECONDI DI MARE**

**POLPO ALLA LUCIANA CON CAPPERI, OLIVE E POMODORO**  
15

**7 GAMBERONI ALLA GRIGLIA**  
13

**TONNO IN CROSTA DI PISTACCHI E NOCCIOLA**  
15

**FRITTURA CON CALAMARI, GAMBERI E PATATE**  
15

**FRITTO BOMBA PER 2 PERSONE**  
, CON CALAMARI, GAMBERI, PARANZA E VERDURE PASTELLATE  
20

**GRIGLIATA DI PESCE**  
GAMBERONI, CALAMARI, BISTECCA DI PESCE SPADA E DI TONNO  
20

## **SECONDI DI TERRA**

**CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA**  
FARCITO CON GRANA PADANO IN RIDUZIONE DI CHIANTI  
15

**CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA**  
12

**TAGLIATA CON RUCOLA**  
13

**HAMBURGER DI SCOTTONA**  
CON FORMAGGIO, POMODORO, INSALATA, E PATATE  
12

## **CONTORNI**

**INSALATE 4**

**PATATE RUSTICHE FRITTE 5**

**VERDURE DI STAGIONE 5**

**VERDURE FRITTE 5**

## LE INSALATONE

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

## *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

<b>BUFALOTTA</b>	
CON SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	<b>8,00</b>
<b>BELLA NAPOLETANA</b>	
CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO DISIDRATATO AL BASILICO	<b>8,00</b>
<b>LA TOSCANA</b>	
CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO TOSCANO, PECORINO DI GROTTA E RUCOLA	<b>8,00</b>
<b>CALABRESE</b>	
CON SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 'NDUJA E CIPOLLA DI TROPEA	<b>8,00</b>
<b>PROFUMI DI BOSCO</b>	
CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO	<b>8,00</b>
<b>LA MARGHERITA</b>	
CON SALSA DI POMODORO E FIOR DI LATTE	<b>8,00</b>

***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**

<b>LA CAPRESE</b>	<b>7.00</b>
SALSA DI POMODORO, PECORINO ROMANO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE FRESCA, POMODORO FRESCO E BASILICO	
<b>BUFALONA</b>	<b>7.00</b>
SALSA DI POMODORO E BUFALA	
<b>BUFALONA REALE</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO. BUFALA. POMODORO FRESCO E BASILICO	
<b>IPO</b>	<b>9.00</b>
TRAD SALSICCIA. SALAMINO. PORCINI	
<b>4 FORMAGGI</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, E GRANA, FONTINA	
<b>PANE ARABO</b>	<b>10.00</b>
MOZZARELLA. POMODORINI, INSALATA E PROSCIUTTO CRUDO	
<b>GUSTOSA</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO. RUCOLA. GRANA	

<b>NORDISTA</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	
<b>VEGETARIANA *</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	<b>10.00</b>
SALSA DI POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , TONNO E CIPOLLA	
<b>SAPORE DI BOSCO</b>	<b>8.00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA PORCINI E CHAMPIGNON	
<b>SCAMORZA REALE</b>	<b>7.50</b>
SALSA DI POMODORO. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA	
<b>MARGHERITA</b>	<b>6,00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA	
<b>PORCINI *</b>	<b>8,00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCHI	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>8,00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	
<b>4 STAGIONI</b>	<b>8,00</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	
<b>NAPOLI</b>	<b>7.50</b>
SALSA DI POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	
<b>CALZONE</b>	<b>8.00</b>
MOZZARELLA E COTTO BIANCO	
<b>CALZONE FARCITO</b>	<b>9,00</b>
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