

# **GLI ANTIPASTI DI PESCE**

## **TUTTO PESCE**

**CARPACCI DI SALMONE E TONNO AFFUMICATI, 4 ASSAGGI E PEPATA DI COZZE**  
**20**

## **ANTIPASTO DI MARE 5 ASSAGGI**

**3 ASSAGGI FREDDI E 2 CALDI**

**15**

## **POLPO-POLPO**

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

**12**

## **BURRATA DEL CANTABRICO**

**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**

## **SPADELLATA**

**GAMBERONI, CALAMARI, COZZE E VONGOLE \***

**15**

## **PRIMI DI MARE**

**PACCHERI ALLA AMATRICIANA DI MARE  
CON COZZE, VONGOLE, SUGO ALL'AMATRICIANA E PECORINO ROMANO**  
12

**SPAGHETTI ALLO SCOGLIO**  
11

**SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO**  
10

**SPAGHETTI AL CARTOCCIO CON GAMBERONI**  
12

**GNOCCHI ALLA BOIA CON VONGOLE E PANNA**  
9

**RISOTTO DEL PESCATOR "IPO"**  
12

## **I SECONDI DI MARE**

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

**GAMBERONI ALLA GRIGLIA**  
13

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

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

**FRITTURA DI PARANZA  
CON PARANZA CALAMARI, 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

# **GLI ANTIPASTI DI TERRA**

## **PIATTONE DI IPO**

CROSTINI, SALUMI, PROSCIUTTO CRUDO, 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 TERRA**

## **TARTUFO BURROSO**

RAVIOLO DI TARTUFO E RICOTTA AL BURRO CHIARIFICATO, SALVIA E 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 FORMAGGIO ERBORINATO

**11**

## **SECONDI DI TERRA**

**CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA**

**FARCITO CON GRANA PADANO IN RIDUZIONE DI CHIANTI**

**15**

**GUANCIA DI MANZO BRASATA AL CHIANTI**

**13**

**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**

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

**8**

**CAPRESE: INSALATA VERDE, BUFALA, POMODORI, BASILICO E ORIGANO**

**8**

**TOSCANA: INSALATA VERDE, POMODORI, PROSCIUTTO E PECORINO**

**8**

## ***BEVANDE***

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

# **LA PINSA**

<b>BURRATA</b>	
CON POMODORO, BURRATA E BASILICO,	8
<b>LA VEGANA</b>	
CON POMODORO E VERDURE GRIGLIATE	8
<b>BUFALOTTA</b>	
CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA	8
<b>BELLA NAPOLETANA</b>	
CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO FRESCO	8
<b>LA TOSCANA</b>	
CON MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CRUDO TOSCANO, PECORINO DI GROTTA E RUCOLA	8
<b>CALABRESE</b>	
CON POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, 'NDUJA E CIPOLLA DI TROPEA	8
<b>PROFUMI DI BOSCO *</b>	
CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO	9
<b>LA MARGHERITA</b>	
CON POMODORO E FIOR DI LATTE	7

***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>	7
POMODORO, PECORINO ROMANO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO E BASILICO	
<b>BUFALONA</b>	7
POMODORO E BUFALA	
<b>BUFALONA REALE</b>	8
POMODORO. BUFALA. POMODORO FRESCO E BASILICO	

<b>IPO</b>	<b>9</b>
TRAD SALSICCIA. SALAMINO. PORCINI	
<b>4 FORMAGGI</b>	<b>8</b>
POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, E GRANA, FONTINA	
<b>PANE ARABO</b>	<b>10</b>
MOZZARELLA. POMODORINI, INSALATA E PROSCIUTTO CRUDO	
<b>GUSTOSA</b>	<b>10</b>
POMODORO E MOZZARELLA POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO. RUCOLA. GRANA	
<b>NORDISTA</b>	<b>10</b>
POMODORO E MOZZARELLA. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	
<b>VEGETARIANA *</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA , PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE	
<b>FRUTTI DI MARE</b>	<b>10</b>
POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA , TONNO E CIPOLLA	
<b>SAPORE DI BOSCO</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA PORCINI E CHAMPIGNON	
<b>SCAMORZA REALE</b>	<b>8</b>
POMODORO. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA	
<b>MARGHERITA</b>	<b>6</b>
POMODORO E MOZZARELLA	
<b>PORCINI *</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCHI	
<b>CAPRICCIOSA</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	
<b>4 STAGIONI</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	
<b>NAPOLI</b>	<b>8</b>
POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	
<b>CALZONE</b>	<b>8</b>
MOZZARELLA E COTTO BIANCO	
<b>CALZONE FARCITO</b>	<b>9</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