

GLI ANTIPASTI DI PESCE

TUTTO MARE

**CARPACCI DI SALMONE E TONNO AFFUMICATI,
MOUSSE DI CERNIA,
POLPO E CECI,
COCKTAIL DI GAMBERETTI,
POLPO-POLPO COTTO PRIMA A VAPORE E POI FRITTO, VIENE SERVITO SU CREMA DI PATATE**
25

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 DI ACCIUGHE DEL MAR
CANTABRICO**
10

ANTIPASTO DI MARE 3 ASSAGGI

MOUSSE DI CERNIA, POLPO E CECI, COCKTAIL DI GAMBERETTI
12

ANTIPASTO DI MARE 5 ASSAGGI

**POLPO E CECI, MOUSSE DI CERNIA, COCKTAIL DI GAMBERETTI,
CROSTONE CON POLPO E CONCHIGLIA GRATINATA**
15

ALICI DI CETARA MARINATE

SU LETTO DI RUCOLA E POMODORINI CON SFOGLIA DI PANE ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
10

IMPEPATA DI COZZE

10

SPADELLATA

GAMBERONI, CALAMARI, COZZE E VONGOLE *
15

PRIMI DI MARE

TORTELLI DI BURRATA

CON VONGOLE, POMODORINI CARAMELLATI, OLIO AL BASILICO E NOCCIOLE TOSTATE

12

RIGATONI ALLA AMATRICIANA DI MARE

CON COZZE, VONGOLE, GAMBERI, SUGO ALL'AMATRICIANA E PECORINO ROMANO

12

SPAGHETTI SCOGLIO

12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO

11

GNOCCHI ALLA BOIA CON VONGOLE E PANNA

10

PISTACCHIO E BOTTARGA

TAGLIOLINI FRESCHI SALTATI SU PISTACCHI TOSTATI E COPERTI DI BOTTARGA

12

RISOTTO DEL PESCATOR IPO

12

I SECONDI DI MARE

TONNO TATAKI SU GRANELLA DI NOCCIOLA

16

MILLEFOGLIE DI BRANZINO ALL'ACQUA PAZZA CON BOTTARGA DI TONNO

15

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

14

FRITTURA CON CALAMARI, GAMBERI E PATATE

15

FRITTURA DI PARANZA E CALAMARI

16

FRITTO BOMBA PER 2 PERSONE

CON CALAMARI, GAMBERI, PARANZA E VERDURE PASTELLATE

25

GRIGLIATA DI PESCE

GAMBERONI, PESCE SPADA E SPIEDINO DI CALAMARI

16

GLI ANTIPASTI DI TERRA

PIATTONE DI IPO

CROSTINI, SALUMI, PROSCIUTTO CRUDO, PECORINO E PAPPAL POMODORO

10

CIACCIA

CIACCIA FRITTA CON BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

10

TAGLIERE

SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

10

BRUSCHETTE

7

PRIMI DI TERRA

TARTUFO BURROSO

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

11

VALDARNESE

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

10

PRATOMAGNO

CON RAGÙ DI CARNE, FUNGHI E GINEPRO

10

RISO DI CENNINA

RISOTTO CON RADICCHIO E FORMAGGIO ERBORINATO

11

SECONDI DI TERRA

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

14

TAGLIATA DI MANZO

SERVITA CON TERRA DI TARTUFO E MIX DI INSALATINE

16

CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA

FARCITO CON GRANA PADANO IN RIDUZIONE DI CHIANTI

15

GUANCIA DI MANZO BRASATA AL CHIANTI

13

HAMBURGER DI SCOTTONA

CON FORMAGGIO, POMODORO, CIPOLLE AGRODOLCI, INSALATA, E PATATE

12

CONTORNI

INSALATE

5

PATATE RUSTICHE FRITTE

5

VERDURE DI STAGIONE

5

VERDURE FRITTE

5

LA PINSA

BURRATA

CON POMODORO, BURRATA E BASILICO,

8

LA VEGANA

CON POMODORO E VERDURE GRIGLIATE

8

BUFALOTTA

CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

8

BELLA NAPOLETANA

CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO FRESCO

8

LA TOSCANA

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

8

CALABRESE

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

8

PROFUMI DI BOSCO *

CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO

9

LA MARGHERITA

CON POMODORO E FIOR DI LATTE

7

OPPURE A VOSTRO GUSTO.....

LE PIZZE

LA CAPRESE

POMODORO, PECORINO ROMANO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO E BASILICO

8

BUFALONA

POMODORO E BUFALA

8

BUFALONA REALE

POMODORO. BUFALA. POMODORO FRESCO E BASILICO

9

IPO

TRAD SALSICCIA. SALAMINO. PORCINI

10

4 FORMAGGI

POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, E GRANA, FONTINA

9

PANE ARABO

MOZZARELLA. POMODORINI, INSALATA E PROSCIUTTO CRUDO

10

GUSTOSA	10
POMODORO E MOZZARELLA POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO. RUCOLA. GRANA	
NORDISTA	10
POMODORO E MOZZARELLA. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	
VEGETARIANA	9
POMODORO E MOZZARELLA , PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE	
FRUTTI DI MARE	10
POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE	
TONNO E CIPOLLA	9
POMODORO E MOZZARELLA , TONNO E CIPOLLA	
SAPORE DI BOSCO	9
POMODORO E MOZZARELLA PORCINI E CHAMPIGNON	
SCAMORZA REALE	8
POMODORO. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA	
MARGHERITA	6
POMODORO E MOZZARELLA	
PORCINI	9
POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCHI	
CAPRICCIOSA	9
POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	
4 STAGIONI	9
POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	
NAPOLI	8
POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	
CALZONE	8
MOZZARELLA E COTTO BIANCO	
CALZONE FARCITO	10
MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO CARCIOFI WURSTEL E FUNGHI	

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE CHIEDERE LA SCHEDA AL PERSONALE

ALCUNI ALIMENTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI DA NOI O ALLA FONTE,
SECONDO LE DISPONIBILITÀ DEL MERCATO