

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
13

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

GLI ANTIPASTI DI TERRA

PIATTONE DI IPO

10

CIACCIA

CIACCIA FRITTA CON BUFALA E PROSCIUTTO CRUDO

10

TAGLIERE

SALUMI E PECORINI, MIELE E CONFETTURA

10

BRUSCHETTE

7

PRIMI DI MARE

RIGATONI ALLA AMATRICIANA DI MARE

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

12

SPAGHETTI AL CARTOCCIO

CON FRUTTI DI MARE POMODORO E CREMA DI LATTE

12

STROZZAPRETI AI CALAMARI PEPERONATI

CON CALAMARI PEPERONI GRANELLA DI NOCCIOLE E CAPPERI

11

TAGLIOLINI ALLA TARANTINA

CON COZZE, VONGOLE E POMODORO FRESCO

11

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO

11

GNOCCHI ALLA BOIA CON VONGOLE E PANNA

10

RISOTTO DEL PESCATOR IPO

12

RISOTTO GAMBERONI E ZAFFERANO

12

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

SPECK E GORGONZOLA

10

RISO VERDE

RISOTTO CON ERBETTE DI CAMPO MANTECATO AL PECORINO TOSCANO

11

I SECONDI DI MARE

PARMIGIANA DI PESCE SPADA CON CUORE DI MOZZARELLA

16

TONNO TATAKI SU GRANELLA DI NOCCIOLA

16

BRANZINO SFILETTATO ALL'ARANCE SICILIANE

15

GAMBERONI ALLA GRIGLIA

14

ZUPPA DI MARE ROSSA

GAMBERONI, CALAMARI, TOTANI PESCE SPADA COZZE E VONGOLE *

18

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

28

GRIGLIATA DI PESCE

GAMBERONI, PESCE SPADA E SPIEDINO DI CALAMARI

18

SECONDI DI TERRA

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

14

TAGLIATA DI MANZO

15

CONTROFILETTO ALLA CHIANTIGIANA
FARCITO CON GRANA PADANO IN RIDUZIONE DI CHIANTI

15

BOCCONCINI AL GORGONZOLA

13

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

CICORIA E BIETOLA STUFATE

6

VERDURE FRITTE

6

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