

GLI ANTIPASTI DI PESCE

TUTTO MARE

CARPACCI DI SALMONE E TONNO AFFUMICATI,
MOUSSE DI CERNIA, CIALDA CROCCANTE CON TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE E
PANNA ACIDA, SEPIE IN ZIMINO,
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

15

BURRATA DEL CANTABRICO

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

10

ANTIPASTO DI MARE 3 ASSAGGI

MOUSSE DI CERNIA, CIALDA CROCCANTE CON TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE E
PANNA ACIDA, SEPIE IN ZIMINO

12

ANTIPASTO DI MARE 5 ASSAGGI

CIALDA CROCCANTE CON TARTARE DI SALMONE AFFUMICATO, GUACAMOLE E PANNA ACIDA,
MOUSSE DI CERNIA, SEPIE IN ZIMINO, CONCHIGLIA GRATINATA E COZZE

16

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

PRIMI DI MARE

**RISOTTO GAMBERONI E ZAFFERANO
CON STRACCIATELLA E PERLE DI POMODORO E BASILICO**
13

**RAVIOLI DI CAPPASANTA, CON CREMA DI ZAFFERANO,
SALSA DI BASILICO E POMODORO DISIDRATATO**
12

CALAMARATA CON GAMBERONI CALAMARI E POMODORO FRESCO
12

SPAGHETTI AI FRUTTI DI MARE
12

SPAGHETTI ALLE VONGOLE LUPINO
11

TAGLIOLINI CON PISTACCHI E BOTTARGA
11

GNOCCHI ALLA BOIA CON VONGOLE E PANNA
10

RISOTTO DEL PESCATOR IPO
12

I SECONDI DI MARE

TONNO IN SALSA TATAKI SU GRANELLA DI NOCCIOLA
16

FILETTO DI BRANZINO IN CROSTA DI SESAMO E INSALATE DI
STAGIONE
15

ZUPPA DI MARE ROSSA
GAMBERONI, CALAMARI, TOTANI PESCE SPADA COZZE E VONGOLE *
18

BRANZINO SFILETTATO ALLA CREMA DI ARANCE SICILIANE
15

GAMBERONI ALLA GRIGLIA
14

FRITTURA CON CALAMARI, GAMBERI
15

FRITTURA DI PARANZA E CALAMARI
16

FRITTO BOMBA PER 2 PERSONE
CON CALAMARI, GAMBERI, PARANZA

28

GRIGLIATA DI PESCE
GAMBERONI, PESCE SPADA E SEPIE
18

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 TERRA

**RAVIOLO DI BURRATA CON CREMA DI POMODORI DATTERINI,
EMULSIONE AL BASILICO E PECORINO**

11

VALDARNESE

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

10

IL POMODORO

TAGLIOLINI CON POMODORINI E GRANELLA DI NOCCIOLE

10

RISOTTO VERDE CON CUORE DI BURRATA E PERLE DI POMODORO

11

SECONDI DI TERRA

**FILETTI POLLO COTTI A BASSA TEMPERATURA
CON CREMA DI PECORINO AL TARTUFO E LE SUE SCAGLIE**

13

CONTROFILETTO ALLA GRIGLIA

14

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA E GRANA

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 FRITTE

5

VERDURE STUFATE

6

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

GRECA: FETA, INSALATA VERDE, POMODORI, OLIVE, CIPOLLA E ORIGANO

8

BEVANDE

VINO DELLA CASA BIANCO O ROSSO	10
ACQUA	2
BIRRA PICCOLA 0,2	2,50
BIRRA MEDIA 0,4	5
BIBITA PICCOLA 0,2	2,50
BIBITA MEDIA 0,4	5
CAFFÈ	1,50
AMARI E LIQUORI	DA 2
SERVIZIO E COPERTO	2

LA PINSA

BURRATA

CON POMODORO, BURRATA E BASILICO,

9

LA VEGANA

CON POMODORO E VERDURE GRIGLIATE

9

BUFALOTTA

CON POMODORO E MOZZARELLA DI BUFALA

9

BELLA NAPOLETANA

CON ACCIUGHE CANTABRICO, BUFALA, CAPPERI E POMODORO FRESCO

9

LA TOSCANA

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

9

LA CALABRESE

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

9

LA BOLOGNESE

CON MOZZARELLA DI BUFALA, MORTADELLA IGP, GRANELLA DI PISTACCHI

9

PROFUMI DI BOSCO *

CON FIOR DI LATTE PORCINI CREMA DI TARTUFO

10

LA MARGHERITA

CON POMODORO E FIOR DI LATTE

8

OPPURE A VOSTRO GUSTO.....

LE PIZZE

STRACCIATELLA POMODORO, STRACCIATELLA E ZUCCHINE GRIGLIATE	10
SALMONE BASE NEUTRA, PHILADELPHIA, SALMONE AFFUMICATO E RUCOLA	10
LA MAGNIFICA MOZZARELLA, BRESAOLA, RUCOLA E GRANA	10
GLI ASPARAGI MOZZARELLA ASPARAGI, SCAMORZA AFFUMICATA E PANCETTA AFFUMICATA	10
LA CAPRESE POMODORO, PECORINO ROMANO, MOZZARELLA, POMODORO FRESCO E BASILICO	9
BUFALONA POMODORO E BUFALA	9
BUFALONA REALE POMODORO. BUFALA. POMODORO FRESCO E BASILICO	9
LA FRESCA DI IPO POMODORO, MOZZARELLA, VERDURE FRESCHE DI STAGIONE	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 POMODORO E MOZZARELLA POMOD. FRESCO PROSCIUTTO CRUDO. RUCOLA. GRANA	10
NORDISTA POMODORO E MOZZARELLA. FUNGHI. SPECK. RUCOLA. GRANA. POMOD. FRESCO	10
VEGETARIANA POMODORO E MOZZARELLA , PEPERONI, ZUCCHINE E MELANZANE	9
FRUTTI DI MARE POMODORO GAMBERI, CALAMARO, COZZE E VONGOLE	12
TONNO E CIPOLLA POMODORO E MOZZARELLA , TONNO E CIPOLLA	9
SAPORE DI BOSCO POMODORO E MOZZARELLA PORCINI E CHAMPIGNON	10
SCAMORZA REALE POMODORO. RADICCHIO ROSSO E SCAMORZA	9

MARGHERITA POMODORO E MOZZARELLA	7
PORCINI POMODORO E MOZZARELLA CON PORCINI FRESCHI	10
CAPRICCIOSA POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI E WURSTEL	9
4 STAGIONI POMODORO E MOZZARELLA , COTTO. OLIVE. CARCIOFI. FUNGHI	9
NAPOLI POMODORO E MOZZARELLA , CAPPERI E ACCIUGHE	9
CALZONE MOZZARELLA E COTTO BIANCO	9
CALZONE FARCITO MOZZARELLA E PROSCIUTTO COTTO CARCIOFI WURSTEL E FUNGHI	10

PER ALLERGIE ED INTOLLERANZE CHIEDERE LA SCHEDA AL PERSONALE

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