

MENU'

ANTIPASTI

POLENTA E BACCALA' € 12

baccalà mantecato servito su polentina fritta e salsa di pomodoro

SFUMATURE DI POLPO € 13

polpo^(*) in doppia cottura servito su crema di patate all'acqua di polpo e la sua maionese, julienne di sedano, cipolla delicata e pane croccante

PANZANELLA con TARTARE DI TONNO ^(**) € 15

tartare di tonno rosso^(**) servita con panzanella toscana, dadini di pane croccante, basilico fritto e cipolla delicata

TRIS di CROSTONI € 11

pan brioché con terrina di fegatino, riduzione di amaro all'arancia f.lli Morelli e scorze d'arancia – bruschetta con pomodoro fresco, aglio, basilico e spuma di burrata – crostone con acciughe del Cantabrico, burro e tartufo fresco

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO € 14

con nocciole, timo servita su spuma di burrata, bottarga di gallina e tartufo fresco di stagione

TAGLIERE TOSCANO € 16

selezione di affettati "Macelleria Marini" di Agliana (PT) con crudo, salame, sbriciolona e mortadella di Prato, coccoli, burrata

PRIMI PIATTI

TORTELLI AL GUAZZETTO DI POLPO € 16

tortelli al ripieno di polpo in guazzetto serviti su crema di ceci, con olive taggiasche, briciole di pane e pomodorini al forno

LINGUINE ALL'ESSENZA DI SCAMPO € 16

linguine con aglio, olio e peperoncino alla bisque di scampi servite con crudité e polvere di scampo

TAGLIOLINI ALLE VONGOLE E PESTO DI PISTACCHIO € 17

tagliolini con vongole veraci, pesto di pistacchio, briciole di pane alle acciughe e gocce di nero di seppia

(*) prodotto surgelato

(**) prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, avvertendovi, prodotti surgelati di ottima qualità

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale di sala, saremo in grado di indirizzarvi al meglio nella vostra scelta illustrandovi, su vostra richiesta, l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

GNUDI al POMODORO € 13

gnudi alla toscana su salsa di pomodoro
serviti con ricotta salata e basilico fritto

TAGLIOLINI CON CARCIOFI E MAGGIORANA € 14

tagliolini mantecati con burro e maggiorana
serviti con carciofi fritto e bottarga di gallina

TAGLIATELLE al RAGU' di CONTROFILETTO € 15

tagliatella all'uovo con ragù di controfiletto di manzo a lenta cottura
servito con crumble di pecorino toscano

SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTO MARE^(*) € 20

con calamari, gamberi rosa e acciughe del mediterraneo
accompagnata da maionese al limone fatta in casa

LA PORCHETTA DI MARE^(**) € 25

trancio di tonno rosso^(**) al forno alle erbe aromatiche toscane
servito su salsa ponzu, con maionese al wasabi, cipolla delicata, capperi fritti
con contorno di patate arrosto

PESCATO DEL GIORNO in CAPPUCCIO ^(**)

trancio di pescato del giorno alla granella di nocciola
servito su crema di cavolo cappuccio viola con patate arrosto
- prezzo variabile da € 22 a € 25 -

STRACOTTO DI MANZO AL CHIANTI € 20

stracotto di manzo al vino rosso
servito su crema di patate al cioccolato bianco

ROLLE' DI CONIGLIO RIPIENO € 22

rollè di coniglio al forno ripieno di bardiccio e pancetta
servito con purè di patate e spinaci saltati

FILETTO DI MANZO in CROSTA € 25

filetto di anteriore di manzo in crosta di pane
servito con patate arrosto e pomodorini al forno
su crema di melanzane alla mediterranea

^(*) prodotto surgelato

^(**) prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, avvertendovi, prodotti surgelati di ottima qualità

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale di sala, saremo in grado di indirizzarvi al meglio nella vostra scelta illustrandovi, su vostra richiesta, l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

I PANINI DEL BASTIANCONTRARIO

PANINO COL BARDICCIO €14

pane rustico con bardiccio del "Guidottí" alla griglia, rucola, melanzane grigliate, crema di gorgonzola dolce.

Servito con patatine^(*) o verdure fritte^(*)

PANINO CON HAMBURGER di MANZO €16

pane integrale con hamburger di manzo di produzione "Macelleria Guidottí", zucchine grigliate e marinate, scamorza affumicata, insalata e pancetta croccante.

Servito con patatine^(*) o verdure fritte^(*)

PANINO AL POLPO €16

panino alla barbabietola con polpo^(*) in doppia cottura, guacamole, panna acida, spinacino fresco, pomodorini al forno e cipolla delicata.

Servito con patatine^(*) o verdure fritte^(*)

PANINO con SASHIMI DI TONNO^(**) €16

pane rustico con sashimi di tonno^(**), basilico, burrata e scorza di limone. Servito con patatine^(*) o verdure fritte^(*)

CONTORNI

<u>Insalata mista</u>	€ 5
<u>Patatine fritte^(*)</u>	€ 5
<u>Verdure fritte^(*)</u>	€ 5
<u>Patate arrosto</u>	€ 5
<u>Spinaci saltati</u>	€ 5

DOLCI DELLA CASA

<u>Sorbetto al Limone</u>	€ 5
<u>Sgroppino</u>	€ 6
<u>Cantuccini e Vinsanto del Chianti</u>	€ 6,5
<u>Dolci fatti in casa</u>	€ 6,5

^(*) prodotto surgelato

^(**) prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 1

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, avvertendovi, prodotti surgelati di ottima qualità

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale di sala, saremo in grado di indirizzarvi al meglio nella vostra scelta illustrandovi, su vostra richiesta, l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

PIZZERIA

----- LE CLASSICHE -----

COVACCINO ALL'OLIO	€ 5,00
MARINARA <i>Pomodoro, Aglio, Origano</i>	€ 6,50
MARGHERITA <i>Pomodoro, Mozzarella</i>	€ 7,00
WURSTEL <i>Pomodoro, Mozzarella, Wurstel</i>	€ 8,00
SALSICCIA <i>Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia</i>	€ 8,00
PROSCIUTTO <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto</i>	€ 8,00
SALAMINO <i>Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante</i>	€ 8,00
NAPOLI <i>Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon</i>	
WURSTEL E PATATINE <i>Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine Fritte(*)</i>	€ 9,00
ORTOLANA	€ 9,00
<i>Passata di Pomodorini Gialli, Melanzane Grigliate, Julienne di Zucchine, Olive, Funghi, Pomodorini</i>	
CAPRICCIOSA	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Olive, Funghi Champignon, Carciofi</i>	
BUFALINA <i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico</i>	€ 9,00
PORCINI <i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini(*)</i>	€ 9,00
CINQUE FORMAGGI	€ 10,00
<i>Mozzarella, Gorgonzola, Pecorino, Grana, Scamorza Affumicata</i>	
MAIALONA	€ 10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Wurstel, Salamino Piccante</i>	
BIANCA CON PORCINI E TARTUFO	€ 9,50
<i>Mozzarella, Funghi Porcini(*), Salsa al Tartufo</i>	
BOSCAIOLA	€ 12,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Funghi Porcini^(*), Salsa al Tartufo</i>	

(*) prodotto surgelato

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, avvertendovi, prodotti surgelati di ottima qualità

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale di sala, saremo in grado di indirizzarvi al meglio nella vostra scelta illustrandovi, su vostra richiesta, l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

---LE PIZZE del BASTIAN CONTRARIO ---

GENOVESE	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Pesto di Basilico, Scamorza, Pomodorini</i>	
BARDICCIO	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bardiccio, Porri</i>	
PARMIGIANA	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Grigliate, Scamorza, Grana, Basilico</i>	
MEDITERRANEA	€ 10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Capperi, Cipolla, Pomodorini</i>	
CACIO E PERE	€ 10,00
<i>Mozzarella, Pecorino, Pere, Noci, Gorgonzola</i>	
L'AROMATICA	€ 10,00
<i>Mozzarella, Bardiccio, Patate Arrosto, Rosmarino</i>	
la PIZZICORE	€ 10,00
<i>Mozzarella, Aglio, Olio Piccante, Peperocino Frantumato, Olive Taggiasche, 'Nduja Calabrese, Pomodori Secchi, Pecorino</i>	
MAIALE E MELE	€ 11,00
<i>Mozzarella, Pancetta, Bardiccio, 'Nduja Calabrese, Chips di mele, Miele</i>	
“DELICATA”	€ 11,00
<i>Pomodoro, Burrata, 'nduja di Spilinga, Basilico</i>	
la TARTUFATA	€ 13,00
<i>Mozzarella, Mortadella di Prato, Salsa al Tartufo, Gorgonzola, Burrata</i>	
la CALABRESE	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Cipolla, Pomodori secchi, ,nduja, Burrata</i>	
la GOLOSA	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Sbriciolona Toscana, Crema di Carciofi, Pecorino, Burrata</i>	
la MAESTRALE	€ 14,00
<i>Passata di Pomodorini Gialli, Aglio, Acciughe del Cantabrico, Pomodori Secchi, Burrata, Basilico</i>	
la LIBECCIO	€ 15,00
<i>Pomodoro, Acciughe del Cantabrico, Capperi Fritti, Aglio Nero, Origano, Tartufo Fresco di Stagione</i>	
TEGAMINO	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, Prosciutto Cotto, Wurstel, Salsiccia, Salamino Piccante accompagnato da covaccino all'olio</i>	

(*) prodotto surgelato

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, avvertendovi, prodotti surgelati di ottima qualità

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale di sala, saremo in grado di indirizzarvi al meglio nella vostra scelta illustrandovi, su vostra richiesta, l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

--- CALZONI E PANNELLE ---

CALZONE <i>Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pomodoro</i>	€ 9,00
CALZONE FARCITO <i>Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive, Funghi</i>	€ 10,00
FLAUTO VEGETARIANO <i>Calzoncino con Pomodoro e Scamorza farcito con Mozzarella, Pomodorini, Patate Arrosto, Melanzane, Zucchine, Fagiolini, Porri, Olio Piccante</i>	€ 11,00
LA MERENDA <i>Calzone "aperto", con Mortadella di Prato, Granella di Pistacchio, Patate Arrosto, Rosmarino, Burrata</i>	€ 12,00
CALZONPIZZA <i>Pomodoro, Olive, Wurstel, Salamino Piccante, Salsiccia, Funghi, Carciofi con ripieno di Mozzarella e Prosciutto Cotto</i>	€ 13,00
CALZONE MAIALONE <i>Calzone Bianco ai Cinque Formaggi farcito con Prosciutto Cotto, Spianata Piccante, Wurstel, Salsiccia, Funghi</i>	€ 13,00
PANELLA CLASSIC <i>Focaccia ripiena di Mozzarella Fresca, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini</i>	€ 11,00
PANELLA GENOVESE <i>Focaccia ripiena di Mozzarella, Patate Arrosto, Fagiolini, Pesto di Basilico, Acciughe, Scamorza Affumicata, Olive Taggiasche</i>	€ 11,00

L'aggiunta di ingredienti extra può variare da € 1,00 a € 3,00

Supplemento Farina Integrale € 1,00

Supplemento Gluten Free € 3,00

Versione Baby riduzione € 1,00

(*) prodotto surgelato

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, avvertendovi, prodotti surgelati di ottima qualità

In caso di allergie o intolleranze alimentari, si prega di avvisare il nostro personale di sala, saremo in grado di indirizzarvi al meglio nella vostra scelta illustrandovi, su vostra richiesta, l'elenco degli ingredienti allergenici utilizzati e presenti nell'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

BIRRE



DALLA SPINA

"Falkenturm Export hell" <i>alc. 5%</i>	chiara piccola lt. 0,2	€ 3,00
	media lt. 0,4	€ 5,00
"Falkenturm BOCK" <i>alc. 6.5% rossa</i>	piccola lt. 0,2	€ 3,50
	media lt. 0,4	€ 5,50

IN BOTTIGLIA

"Moretti" Chiara	btg. lt. 0,33	€ 3,00
	btg. lt. 0,66	€ 4,00
"Pyrazer"		
- "Pils" chiara <i>alc. 4,9%</i>	btg. Lt 0,5	€ 6,00
- "Dunkel" rossa, <i>alc. 5,5%</i>	btg. Lt 0,5	€ 6,00
- Analcolica chiara	btg. Lt 0,5	€ 6,00
"Franziskaner" weissbier <i>alc 5,5%</i> ,	btg. Lt 0,5	€ 5,50

BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua naturale / frizzante	lt. 0,75	€ 2,00
Coca cola	spina lt. 0,3	€ 3,00
	spina lt. 0,4	€ 3,50
	btg. vetro lt. 1	€ 5,50
Coca Zero/Fanta/Sprite	btg. vetro lt. 0,33	€ 3,00
Estathè	btg vetro. lt. 0,25	€ 3,00
Succo Arancia	btg vetro. lt. 0,2	€ 2,50
Lemon Soda	btg vetro. lt. 0,2	€ 2,50

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00
Orzo/Ginseng	€ 2,50
Te' Caldo	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
Coperto	€ 2,50