# MENU'

### **ANTIPASTI**

#### POLENTINA DI MARE €13

guazzetto di moscardini e olive taggiasche servito su polentina fritta con gocce di pesto di basilico  ${}^{(7,8,12,14)}$ 

### 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 (1,9,12)

### TARTARE DI TONNO (\*\*) €15

tartare di tonno rosso (\*\*) con pomodori secchi, basilico, granella di pistacchio, dadini di pane croccante, cipolla delicata e basilico fritto (1,4,8)

### L'OVINO FRITTO AL TARTUFO €12

uovo in camicia impanato e fritto servito su fonduta di pecorino toscano e spinacino fresco con tartufo fresco di stagione (1,3,7)

#### TARTARE DI MANZO AL TARTUFO

con nocciole, timo, bottarga di gallina e tartufo fresco di stagione (3,6,8)

### TAGLIERE TOSCANO €16

selezione di affettati con crudo, salame, sbriciolona e mortadella di Prato, coccolí, stracchino e pan bríochè con terrina di fegatino e riduzione di Vinsanto (1,3,4,7,12)

### PRIMI PIATTI

### TORTELLI AL 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 (1,12,14)

### LINGUINE ALL'ESSENZA DI SCAMPO

linguine con aglio, olio e peperoncino alla bisque di scampi servite con cruditè di scampo (1,2,7,12)

### GNOCCHI ALLA RANA PESCATRICE

gnocchi di patate saltati con rana pescatrice e pinoli tostati serviti su crema di cavolo nero (1,7,12,14)

<sup>(\*)</sup> prodotto surgelato

<sup>(\*\*)</sup> prodotto sottoposto a trattamento di bonifica preventiva tramite congelamento in conformità alle prescrizioni del reg. CE 873/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D,

## RISOTTO VIOLA al BARDICCIO €15

risotto con bardiccio del "Guidotti" aromatizzato al vino rosso toscano (7,12)

### TAGLIATELLE al RAGU' di CONTROFILETTO €15

tagliatella all'uovo con ragù di controfiletto di manzo a lenta cottura servito con crumble di pecorino toscano (1,3,7,9)

### TAGLIOLINI al TARTUFO €16

tagliolini al tartufo fresco di stagione aromatizzati con polvere di salvia serviti su fonduta di taleggio (1,7)

### SECONDI PIATTI

### FRITTURA MISTO MARE® € 20

con calamari, gamberi rosa e acciughe del mediterraneo accompagnata da maíonese al límone fatta ín casa (2,3,4,10,12,14)

# LA PORCHETTA DI MARE<sup>(\*\*)</sup> € 25

trancio di tonno rosso<sup>(\*)</sup> al forno alle erbe aromatiche toscane servito su salsa ponzu, con maionese al wasabi, cipolla delicata, capperi fritti con contorno di patate arrosto (1,4)

# FILETTO DI OMBRINA e ZUCCA GIALLA $^{(**)} \in 25$

pescato di ombrina alla granella di nocciola servito su crema di zucca gialla con dadini di zucca al forno aromatizzati con liquirizia e aneto (4,8)

### STRACOTTO DI MANZO AL CHIANTI €20

stracotto di manzo al vino rosso servito su crema di patate al cioccolato bianco (1,7,9,12)

### ROLLE' DI CONIGLIO RIPIENO €23

rollè di coniglio al forno ripieno di bardiccio e pancetta servito con purè di patate e spinaci saltati (1,7,12)

### CONTROFILETTO DI MANZO ai PORCINI € 26

controfiletto di manzo alla griglia su demi-glace aromatizzata ai porcini servito con funghi porcini (\*) saltati, patate arrosto e pomodorini al forno

<sup>(\*)</sup> prodotto surgelato

<sup>(\*\*)</sup> 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,

### I PANINI DEL BASTIANCONTRARIO

#### PANINO COL BARDICCIO €14

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

Servito con patatine (\*) o verdurine fritte (\*) (1,3,7)

### PANINO CON HAMBURGER di MANZO €16

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

Servito con patatine (\*) o verdurine fritte (\*) (1,7)

### PANINO AL POLPO €16

panino alla barbabietola con polpo<sup>(\*)</sup> in doppia cottura, pesto di basilico, burrata, pomodorini al forno e cipolla delicata. Servito con patatine<sup>(\*)</sup> o verdurine fritte<sup>(\*)</sup> (1,7,8,12,14)</sup>

### CONTORNI

Insalata mista	€5
Patatine fritte <sup>(*)</sup>	€5
Verdurine fritte (*)(i)	€5
Patate arrosto	€5
Spinaci saltati	€5

### **DOLCI DELLA CASA**

Sorbetto al Limone	€5
Sgroppino (12)	€6
Cantuccini e Vinsanto del Chianti (1,3,7,8,12)	€ 6,5
Dolci fatti in casa	€ 6,5

(\*) prodotto surgelato

<sup>(\*\*)</sup> 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 I

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

# PIZZERIA

## ----- LE CLASSICHE -----

€5,00
€6,50
€7,00
€8,00
€8,00
€8,00
€8,00
€8,50
€9,00
€9,00
€9,00
€9,00 unghí,
unghí,
unghí,
unghí, €9,00
unghí, €9,00
unghí, €9,00 €9,00
unghí, €9,00 €9,00
unghí, €9,00 €9,00 €9,00 €10,00
unghí, €9,00 €9,00 €9,00 €10,00
unghí, €9,00 €9,00 €10,00
unghí, €9,00 €9,00 €10,00

# ---LE PIZZE del BASTIAN CONTRARIO ---

la GENOVESE BIANCA (1,7,8)	€9,00
Mozzarella, Pesto, Patate Arrosto, Olive Taggiasche, Pecorino, Pomodorini, Ba	asílíco
BARDICCIO (1,7) Pomodoro, Mozzarella, Bardíccio, Cipolla	€9,00
PARMIGIANA (1,7)	€9,00
Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Grígliate, Scamorza, Grana, Basilico	
MEDITERRANEA (1,4,7)	€10,00
Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Capperí, Cípolla, Pomodoríní	
CACIO E PERE (1,5,7,8) Mozzarella, Pecoríno, Pere, Noci, Gorgonzola	€10,00
L'AROMATICA (1,7)	€10,00
Mozzarella, Bardíccio, Patate Arrosto, Pancetta, Rosmarino	
la PIZZICORE (1,7)	€10,00
Mozzarella, Aglio, Olio Piccante, Peperocino Frantumato, Olive Taggiasche, 'No	duja
Calabrese, Pomodori Secchi, Pecorino	9
MAIALE E MELE (1,7)	€11,00
Mozzarella, Pancetta, Bardíccio, 'Nduja Calabrese, Chips di mele, Miele	
"DELICATA" (1,7)	€11,00
Pomodoro, Burrata, 'nduja di Spilinga, Basilico	
LA NAPOLI VERACE (1,4)	€12,00
Pomodoro, Olio all'Aglio, Acciughe del Cantabrico, Aglio Nero, Capperi Fritti, Origano	Fresco,
Olive Taggiasche	
la TARTUFATA (1,2,5,4,6,7,8,9)	€13,00
Mozzarella, Mortadella di Prato, Salsa al Tartufo, Gorgonzola, Burrata	
la CALABRESE (1,7)	€13,00
Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Cipolla, Pomodori secchi, ,nduja, Bu	ırrata
la GOLOSA (1,7,8)	€13,00
Pomodoro, Mozzarella, Sbriciolona Toscana, Crema di Carciofi, Pecorino, Burr	ata
la MAESTRALE (1,4,7)	€14,00
Passata di Pomodorini Gialli, Aglio, Acciughe del Cantabrico, Pomodori Secchi,	
Burrata, Basílico	

**TEGAMINO** (1,7) € 13,00

Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, Prosciutto Cotto, Wurstel, Salsiccia, Salamino Piccante accompagnato da covaccino all'olio

<sup>(\*)</sup> prodotto surgelato

In assenza di mancanza di reperibilità dei prodotti freschi utilizzeremo, awertendovi, 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 1169/2001.

# --- CALZONI E PANELLE ---

CALZONE (1,7) Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pomodoro	€9,00
CALZONE FARCITO (1,7)	€10,00
Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive, Funghi	
LA MERENDA (1,7,8)	€12,00
Calzone "aperto" , con Mortadella di Prato, Granella di Pistacchio,	
Patate Arrosto, Rosmaríno, Burrata	
CALZONPIZZA (1,7)	€13,00
Pomodoro, Olive, Wurstel, Salamino Piccante, Salsiccia, Funghi, Carciofi	
con rípieno di Mozzarella e Prosciutto Cotto	
CALZONE MAIALONE (1,7)	€13,00
Calzone Bíanco aí Cínque Formaggí farcito con Prosciutto Cotto, Spíanata Pic	cante,
Wurstel, Salsiccia, Funghi	
PANELLA CLASSIC (1,7)	€11,00
Focaccia ripiena di Mozzarella Fresca, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini	

€11,00

L'aggiunta di ingredienti extra può variare da  $\in$  1,00 a  $\in$  3,00

Focaccia ripiena di Salsiccia, Stracchino, Patate Arrosto

Supplemento Farina Integrale €1,00

PANELLA SALSICCIA E STRACCHINO (1,7)

Supplemento Gluten Free €3,00

Versione Baby riduzione € 1,00



BIRRE	Q V	
DALLA SPINA		
"Falkenturm Export hell" alc. 5% (1)	chíara píccola lt. 0,2	€3,00
•	media lt. 0,4	€5,00
"Falkenturm BOCK" alc. 6.5% rossa (1)	píccola lt. 0,2	€ 3,50
	media lt. 0,4	€ 5,50
IN BOTTIGLIA		
"Moretti" Chiara <sup>①</sup>	btg. lt. 0,66	€4,00
«= 11 n 11 1 5 500 M	1, ,, ,, ,	C T T 2
"Franziskaner" weissbier alc 5,5% (1)	btg. Lt 0,5	€ <i>5,5</i> 0
"Pyraser" <sup>(1)</sup> Analcolica chiara	btg. Lt 0,5	€ 6,00
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
Lemon Soda	btg vetro. lt. 0,2	€ 2,50
COCKTAIL ANALCOLICI		
Spritz Analcolico		€6,00
Succo di Arancia, Bitter Analcolico, Acqua	Toníca	,
Gín Tonic Zero		€8,00
Tanqueray Zero, Tonica Artigianale		
<u>CAFFETTERIA</u>		
Caffè		€ 2,00
Orzo <sup>(1,7)</sup> /Gínseng <sup>(7)</sup> Te' Caldo		€ 2,50
Cappuccíno (7)		€ 2,50 € 2,50
Caffè corretto		€ 2,)O
24.70 007, 0000		0 ),00
Coperto		€ 2,50

# LISTA ALLERGENI

CODICE	ALIMENTO ALLERGENE	ALLERGENS	IMMAGINE
1	Cereali contenenti Glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro seppi derivati, e tutti i prodotti derivati	Gluten (wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut , their derivative strains, and by products	***
2	Crostacei e loro derivati (sia quelli marini che d'acqua dolce: esempi: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri eccetera)	Crustaceans and products based on sellfish (both marine and freshwater ones: examples: shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs etc.)	
3	Uova e loro derivati	Eggs and products based on eggs	0
4	Pesce e loro derivati	Fish and products based on eggs	
5	Arachidi e loro derivati	Peanuts and peanuts-based products	
6	Soia e loro derivati	Soy and soy-based products	B
7	Latte e loro derivati (incluso lattosio)	Milk and dairy-product (inclused lactose)	
8	Frutta a guscio e loro derivati (mandorle, nocciole, noci, noci di agaciù, noci di pecan, noci del brasile, pistacchi, noci macadamia, noci del Queensland) e i loro prodotti	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts) and their by-products	6
9	Sedano e loro derivati	Celery and procucts based on celery	1
10	Senape e loro derivati	Mustard and mustard-based products	3
11	Sesamo e loro derivati	Sesame seeds and sesame seeds-based products	<b>%</b> ;
12	Anidride Solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites	So,
13	Lupini e loro derivati	Lupins and lupin-based products	::}
14	Molluschi e loro derivati (molluschi di terra e di mare, <u>esempi:</u> capasanta, dattero di mare, lumachino, cozza, ostrica, patella, tartufo di mare, arselle, tellina e vongola, chiocciole eccetera)	Molluscs and mollusc-based products (land and sea molluscs, <u>examples</u> : scallop, sea date, snail, mussel, oyster, patella, sea truffle, clams, clams and clams, snails, etc.)	