

MENU'

ANTIPASTI

GAZPACHO DI POMODORO CON BACCALA' €13

gazpacho di pomodoro con polpette di baccalà mantecato,
dadini di pane croccante e basilico fritto ^(1,4,7)

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 ^(1,12)

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

tartare di tonno rosso^(**) servita con panzanella toscana,
dadini di pane croccante, basilico fritto e cipolla delicata ^(1,4)

L'OVINO AL TARTUFO €12

uovo cotto a bassa temperatura 62° su crema di burrata
servito con tartufo fresco di stagione ^(3,7)

TARTARE DI MANZO AL TARTUFO €14

con nocciole, timo servita su spuma di burrata,
bottarga di gallina e tartufo fresco di stagione ^(3,6,7,8)

TAGLIERE TOSCANO €16

selezione di affettati con crudo, salame, sbriciolona e mortadella di Prato,
coccoli, stracchino e pan briochè con terrina di fegatino ^(1,4,7,12)

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 ^(1,12,14)

LINGUINE ALL'ESSENZA DI SCAMPO €16

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

RISOTTO ALLA MARINARA €16

risotto all'acqua di pomodoro
con cozze, capperi fritti e briciole di pane ^(1,7,12,14)
all'aroma di origano e aglio nero

^(*) 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 ^(1,3,6,7,10,11)

TAGLIOLINI al TARTUFO € 15

tagliolini al tartufo fresco di stagione
aromatizzati con polvere di salvia ^(1,7)

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)

SECONDI PIATTI

FRITTURA MISTO MARE^(*) € 20

con calamari, gamberi rosa e acciughe del mediterraneo
accompagnata da maionese al limone fatta in casa ^(2,3,4,10,12,14)

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 ^(1,4)

PESCATO DEL GIORNO in CAPPUCCIO ^(**)

trancio di pescato del giorno alla granella di nocciola
servito su crema di cavolo cappuccio viola con patate arrosto ^(4,8)
- 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 ^(1,7,9,12)

ROLLE' DI CONIGLIO RIPIENO € 22

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

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 ⁽¹⁾

^(*) 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 I

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^(*) (1,3,7)

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^(*) (1,7)

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^(*) (1,7,14)

PANINO con SASHIMI DI TONNO^(**) €16

pane rustico con sashimi di tonno^(**), basilico, burrata e scorza di limone.

Servito con patatine^(*) o verdure fritte^(*) (1,3,4,7)

CONTORNI

<u>Insalata mista</u>	<u>€ 5</u>
<u>Patatine fritte^(*)</u>	<u>€ 5</u>
<u>Verdure fritte^(*)(1)</u>	<u>€ 5</u>
<u>Patate arrosto</u>	<u>€ 5</u>
<u>Spinaci saltati</u>	<u>€ 5</u>

DOLCI DELLA CASA

<u>Sorbetto al Limone</u>	<u>€ 5</u>
<u>Sgroppino⁽¹²⁾</u>	<u>€ 6</u>
<u>Cantuccini e Vinsanto del Chianti</u>	<u>€ 6,5</u>
<u>Dolci fatti in casa</u>	<u>€ 6,5</u>

(*) 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 1169/2001.

PIZZERIA

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

COVACCINO ALL'OLIO ⁽¹⁾	€ 5,00
MARINARA ⁽¹⁾ <i>Pomodoro, Aglio, Origano</i>	€ 6,50
MARGHERITA ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella</i>	€ 7,00
WURSTEL ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Wurstel</i>	€ 8,00
SALSICCIA ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia</i>	€ 8,00
PROSCIUTTO ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto</i>	€ 8,00
SALAMINO ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante</i>	€ 8,00
NAPOLI ^(1,4,7,12) <i>Pomodoro, Mozzarella, Acciughe, Capperi, Origano</i>	€ 8,50
PROSCIUTTO E FUNGHI ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Funghi Champignon</i>	€ 9,00
WURSTEL E PATATINE ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Wurstel, Patatine Fritte(*)</i>	€ 9,00
ORTOLANA ⁽¹⁾ <i>Passata di Pomodorini Gialli, Melanzane Grigliate, Julienne di Zucchine, Olive, Funghi, Pomodorini</i>	€ 9,00
CAPRICCIOSA ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Olive, Funghi Champignon, Carciofi</i>	€ 9,00
BUFALINA ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Pomodorini, Basilico</i>	€ 9,00
PORCINI ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Funghi Porcini(*)</i>	€ 9,00
CINQUE FORMAGGI ^(1,7) <i>Mozzarella, Gorgonzola, Grana, Scamorza Affumicata, Stracchino</i>	€ 10,00
MAIALONA ^(1,7) <i>Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Salsiccia, Wurstel, Salamino Piccante</i>	€ 10,00
BIANCA CON PORCINI E TARTUFO ^(1,2,3,4,6,7,8,9) <i>Mozzarella, Funghi Porcini(*), Salsa al Tartufo</i>	€ 10,00
BOSCAIOLA ^(1,2,3,4,6,7,8,9) <i>Pomodoro, Mozzarella, Pancetta, Funghi Porcini(*) , Salsa al Tartufo</i>	€ 12,00

(*) 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.

---LE PIZZE del BASTIAN CONTRARIO ---

GENOVESE ^(1,7,8)	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Pesto di Basilico, Scamorza, Pomodorini</i>	
BARDICCIO ^(1,7)	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Bardiccio, Cipolla</i>	
PARMIGIANA ^(1,7)	€ 9,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Grigliate, Scamorza, Grana, Basilico</i>	
MEDITERRANEA ^(1,4,7)	€ 10,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Capperi, Cipolla, Pomodorini</i>	
CACIO E PERE ^(1,5,7,8)	€ 10,00
<i>Mozzarella, Pecorino, Pere, Noci, Gorgonzola</i>	
L'AROMATICA ^(1,7)	€ 10,00
<i>Mozzarella, Bardiccio, Patate Arrosto, Pancetta, Rosmarino</i>	
la PIZZICORE ^(1,7)	€ 10,00
<i>Mozzarella, Aglio, Olio Piccante, Peperoncino Frantumato, Olive Taggiasche, 'Nduja Calabrese, Pomodori Secchi, Pecorino</i>	
MAIALE E MELE ^(1,7)	€ 11,00
<i>Mozzarella, Pancetta, Bardiccio, 'Nduja Calabrese, Chips di mele, Miele</i>	
"DELICATA" ^(1,7)	€ 11,00
<i>Pomodoro, Burrata, 'nduja di Spilinga, Basilico</i>	
LA NAPOLI VERACE ^(1,4)	€ 12,00
<i>Pomodoro, Olio all'Aglio, Acciughe del Cantabrico, Aglio Nero, Capperi Fritti, Origano Fresco</i>	
la TARTUFATA ^(1,2,3,4,6,7,8,9)	€ 13,00
<i>Mozzarella, Mortadella di Prato, Salsa al Tartufo, Gorgonzola, Burrata</i>	
la CALABRESE ^(1,7)	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Cipolla, Pomodori secchi, 'nduja, Burrata</i>	
la GOLOSA ^(1,7,8)	€ 13,00
<i>Pomodoro, Mozzarella, Sbriciolona Toscana, Crema di Carciofi, Pecorino, Burrata</i>	
la MAESTRALE ^(1,4,7)	€ 14,00
<i>Passata di Pomodorini Gialli, Aglio, Acciughe del Cantabrico, Pomodori Secchi, Burrata, Basilico</i>	
TEGAMINO ^(1,7)	€ 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 ^(1,7) <i>Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pomodoro</i>	€ 9,00
CALZONE FARCITO ^(1,7) <i>Mozzarella, Pomodoro, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive, Funghi</i>	€ 10,00
LA MERENDA ^(1,7,8) <i>Calzone "aperto", con Mortadella di Prato, Granella di Pistacchio, Patate Arrosto, Rosmarino, Burrata</i>	€ 12,00
CALZONPIZZA ^(1,7) <i>Pomodoro, Olive, Wurstel, Salamino Piccante, Salsiccia, Funghi, Carciofi con ripieno di Mozzarella e Prosciutto Cotto</i>	€ 13,00
CALZONE MAIALONE ^(1,7) <i>Calzone Bianco ai Cinque Formaggi farcito con Prosciutto Cotto, Spianata Piccante, Wurstel, Salsiccia, Funghi</i>	€ 13,00
PANELLA CLASSIC ^(1,7) <i>Focaccia ripiena di Mozzarella Fresca, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini</i>	€ 11,00
PANELLA SALSICCIA E STRACCHINO ^(1,7) <i>Focaccia ripiena di Salsiccia, Stracchino, Patate Arrosto</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 1169/2001.

BIRRE



DALLA SPINA

"Falkenturm Export hell" <i>alc. 5%</i> ⁽¹⁾	chiara piccola lt. 0,2	€ 3,00
	media lt. 0,4	€ 5,00
"Falkenturm BOCK" <i>alc. 6.5% rossa</i> ⁽¹⁾	piccola lt. 0,2	€ 3,50
	media lt. 0,4	€ 5,50

IN BOTTIGLIA

"Moretti" Chiara ⁽¹⁾	btg. lt. 0,33	€ 3,00
	btg. lt. 0,66	€ 4,00
"Pyrazer" ⁽¹⁾		
- "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> ⁽¹⁾	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
Estathe	btg vetro. lt. 0,25	€ 3,00
Lemon Soda	btg vetro. lt. 0,2	€ 2,50

COCKTAIL ANALCOLICI

Spritz Analcolico ⁽¹⁺⁾	€ 7,00
Gin Tonic Zero ⁽¹⁺⁾	€ 8,00

CAFFETTERIA

Caffè	€ 2,00
Orzo/Ginseng	€ 2,50
Te' Caldo	€ 2,50
Cappuccino ⁽⁷⁾	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,00
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: <u>esempi</u> : gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri eccetera)	Crustaceans and products based on sellfish (both marine and freshwater ones: <u>examples</u> : shrimps, prawns, lobsters, crabs, hermit crabs etc.)	
3	Uova e loro derivati	Eggs and products based on eggs	
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	
7	Latte e loro derivati (incluso lattosio)	Milk and dairy-product (included 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	
9	Sedano e loro derivati	Celery and procutts based on celery	
10	Senape e loro derivati	Mustard and mustard-based products	
11	Sesamo e loro derivati	Sesame seeds and sesame seeds-based products	
12	Anidride Solforosa e solfiti	Sulphur dioxide and sulphites	
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.)	