

# MENU'



## ANTIPASTI

<b>POLENTINA DI MARE</b>	13 €	<b>L'OVINO FRITTO AL TARTUFO</b>	12 €
guazzetto di moscardini e olive taggiasche servito su polentina fritta con gocce di pesto di basilico <sup>(7,8,12,14)</sup>		uovo in camicia impanato e fritto servito su fonduta di pecorino toscano e spinacino fresco con tartufo fresco di stagione <sup>(1,3,7)</sup>	
<b>SFUMATURE DI POLPO</b>	13 €	<b>TARTARE DI MANZO</b>	14 €
tentacoli di 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 <sup>(1,9,12)</sup>		battuta di manzo con nocciole, timo, bottarga di gallina e tartufo fresco di stagione <sup>(3,6,8)</sup>	
<b>TARTARE DI TONNO</b>	15 €	<b>TAGLIERE TOSCANO</b>	16 €
tartare di tonno (**) con pomodori secchi, basilico, granella di pistacchio, dadini di pane croccante, cipolla delicata e basilico fritto <sup>(1,4,8)</sup>		selezione di affettati con crudo, salame, sbriciolona e mortadella di Prato, coccoli, stracchino e pan brioche con terrina di fegatino e riduzione di Vinsanto <sup>(1,3,4,7,12)</sup>	

## PRIMI

<b>TORTELLI AL GUAZZETTO DI POLPO</b>	16 €	<b>RISOTTO VIOLA AL BARDICCIO</b>	15 €
torrentelli al ripieno di polpo in guazzetto serviti su crema di ceci, con olive taggiasche, briciole di pane e pomodorini al forno <sup>(1,12,14)</sup>		risotto con bardiccio del "Guidotti" aromatizzato al vino rosso toscano <sup>(7,12)</sup>	
<b>LINGUINE ALL'ESSENZA DI SCAMPO</b>	16 €	<b>TAGLIATELLE AL RAGU' DI CONTROFILETTO</b>	15 €
linguine con aglio, olio e peperoncino alla bisque di scampi servite con crudité di scampo <sup>(1,2,7,12)</sup>		tagliatella all'uovo con ragù di controfiletto di manzo a lenta cottura servito con crumble di pecorino toscano <sup>(1,3,7,9)</sup>	
<b>GNOCCHI ALLA RANA PESCATRICE</b>	16 €	<b>TAGLIOLINI AL TARTUFO</b>	16 €
gnocchi di patate saltati con rana pescatrice e pinoli tostati serviti su crema di cavolo nero <sup>(1,7,12,14)</sup>		tagliolini al tartufo fresco di stagione aromatizzati con polvere di salvia serviti su fonduta di taleggio <sup>(1,7)</sup>	

## SECONDI

<b>FRITTURA MISTO MARE</b> (*)	20 €	<b>STRACOTTO DI MANZO AL CHIANTI</b>	20 €
con calamari, gamberi rosa e acciughe del mediterraneo accompagnata da maionese al limone fatta in casa <sup>(2,3,4,10,12,14)</sup>		stracotto di manzo al vino rosso servito su crema di patate al cioccolato bianco <sup>(1,7,9,12)</sup>	
<b>LA PORCHETTA DI MARE</b>	25 €	<b>ROLLE' DI CONIGLIO RIPIENO</b>	23 €
trancio di tonno (**) al forno alle erbe aromatiche toscane servito su salsa ponzu, con maionese al wasabi, cipolla delicata, capperi fritti con contorno di patate arrosto <sup>(1,4)</sup>		rollè di coniglio al forno ripieno di bardiccio e pancetta servito con purè di patate e spinaci saltati <sup>(1,7,12)</sup>	
<b>FILETTO DI OMBRINA E ZUCCA GIALLA</b>	25 €	<b>CONTROFILETTO DI MANZO AI PORCINI</b>	26 €
pescato di ombrina alla granella di nocciola servito su crema di zucca gialla con dadini di zucca al forno aromatizzati con liquirizia e aneto <sup>(4,8)</sup>		controfiletto di manzo alla griglia su demi-glace aromatizzata ai porcini servito con funghi porcini (*) saltati, patate arrosto e pomodorini al forno - aggiunta di tartufo fresco € 5,00 -	

(\*) 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 avvisarci 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.

# MENU'



## PANINI DEL BASTIANCONTRARIO

### PANINO COL BARDICCIO

pane rustico con bardiccio del "Guidotti" alla griglia, rucola, melanzane grigliate, crema di gorgonzola dolce. Servito con patatine<sup>(\*)</sup> o verdurine fritte<sup>(\*)</sup><sup>(1,3,7)</sup>

15 €

### PANINO CON HAMBURGER DI MANZO

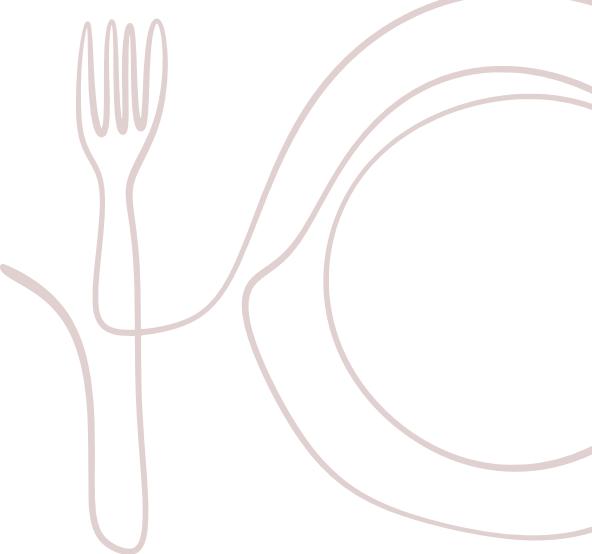
pane integrale con hamburger di manzo, zucchine grigliate e marinate, scamorza affumicata, insalata e pancetta croccante. Servito con patatine<sup>(\*)</sup> o verdurine fritte<sup>(\*)</sup><sup>(1,7)</sup>

16 €

### PANINO AL POLPO

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><sup>(1,7,8,12,14)</sup>

16 €



## CONTORNI

### PATATINE FRITTE<sup>(\*)</sup>

6 €

### VERDURINE FRITTE<sup>(\*)</sup><sup>(1)</sup>

6 €

### SPINACI SALTATI

6 €

### INSALATA MISTA

6 €

### PATATE ARROSTO

6 €

## DESSERT

### SORBETTO AL LIMONE

6 €

### SGROPPINO<sup>(12)</sup>

6,5 €

### CANTUCCINI E VINSANTO DEL CHIANTI<sup>(1,3,7,8,12)</sup>

6,5 €

### DOLCI FATTI IN CASA

6,5 €

<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, 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.

# MENU'



## PIZZE CLASSICHE

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

## PIZZE DEL BASTIAN CONTRARIO

<b>LA GENOVESE BIANCA</b> <sup>(1,7,8)</sup> Mozzarella, Pesto, Patate Arrosto, Olive Taggiasche, Pecorino, Pomodorini, Basilico	9 €	<b>MAIALE E MELE</b> <sup>(1,7)</sup> Mozzarella, Pancetta, Bardiccio, 'Nduja Calabrese, Chips di mele, Miele	11 €
<b>BARDICCIO</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro, Mozzarella, Bardiccio, Cipolla	9 €	<b>DELICATA</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro, Burrata, 'nduja di Spilinga, Basilico	11 €
<b>PARMIGIANA</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro, Mozzarella, Melanzane Grigliate, Scamorza Grana, Basilico	9 €	<b>NAPOLI VERACE</b> <sup>(1,4)</sup> Pomodoro, Olio all'Aglio, Acciughe del Cantabrico, Aglio Nero, Capperi Fritti, Origano Fresco, Olive Taggiasche	12 €
<b>MEDITERRANEA</b> <sup>(1,4,7)</sup> Pomodoro, Mozzarella, Tonno, Cipolla, Pomodorini, Capperi	10 €	<b>LA TARTUFATA</b> <sup>(1,2,3,4,6,7,8,9)</sup> Mozzarella, Mortadella di Prato, Salsa al Tartufo, Gorgonzola, Burrata	13 €
<b>CACIO E PERE</b> <sup>(1,5,7,8)</sup> Mozzarella, Pecorino, Pere, Noci, Gorgonzola	10 €	<b>LA CALABRESE</b> <sup>(1,7)</sup> Pomodoro, Mozzarella, Spianata Piccante, Cipolla, Pomodori secchi, ,nduja, Burrata	13 €
<b>L'AROMATICA</b> <sup>(1,7)</sup> Mozzarella, Bardiccio, Patate Arrosto, Pancetta, Rosmarino	10 €	<b>LA GOLOSA</b> <sup>(1,7,8)</sup> Pomodoro, Mozzarella, Sbriciolona Toscana, Crema di Carciofi, Pecorino, Burrata	13 €
<b>LA PIZZICORE</b> <sup>(1,7)</sup> Mozzarella, Aglio, Olio Piccante, Peperocino Frantumato, Olive Taggiasche, 'Nduja Calabrese, Pomodori Secchi, Pecorino	10 €	<b>LA MAESTRALE</b> <sup>(1,4,7)</sup> Passata di Pomodorini Gialli, Aglio, Acciughe del Cantabrico, Pomodori Secchi, Burrata, Basilico	14 €

<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, 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.

# MENU'



## CALZONI, PANELLE E...IL TEGAMINO

<b>CALZONE</b> <sup>(1,7)</sup>	9 €	<b>PANELLA CLASSIC</b> <sup>(1,7)</sup>	11 €
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pomodoro		Focaccia ripiena di Mozzarella Fresca, Prosciutto Crudo, Rucola, Pomodorini	
<b>CALZONE FARCITO</b> <sup>(1,7)</sup>	10 €	<b>PANELLA SALSICCIA E STRACCHINO</b> <sup>(1,7)</sup>	11 €
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive, Funghi		Focaccia ripiena con Stracchino, Salsiccia, Patate Arrosto	
<b>MERENDA</b> <sup>(1,7,8)</sup>	12 €	<b>TEGAMINO</b> <sup>(1,7)</sup>	13 €
Calzone "aperto", con Mortadella di Prato, Granella di Pistacchio, Patate Arrosto, Rosmarino, Burrata		La Pizza "Scomposta": Pomodoro, Mozzarella, Funghi, Olive, Carciofi, Prosciutto Cotto, Wurstel, Salsiccia, Salamino Piccante tutto cotto in forno in un Coccio di Terracotta accompagnato da Covaccino all'Olio	
<b>CALZONPIZZA</b> <sup>(1,7)</sup>	13 €	L'aggiunta di ingredienti extra può variare da € 1 a € 3	
Pomodoro, Olive, Wurstel, Salamino Piccante, Salsiccia, Funghi, Carciofi con ripieno di Mozzarella e Prosciutto Cotto		Aggiunta Tartufo Fresco di Stagione	5 €
<b>CALZONE MAIALONE</b> <sup>(1,7)</sup>	13 €	Supplemento Farina Integrale	1 €
Calzone Bianco ai Cinque Formaggi farcito con Prosciutto Cotto, Spianata Piccante, Wurstel, Salsiccia, Funghi		Supplemento Gluten Free	3 €
		Versione Baby riduzione	1 €

# BEVANDE

## BEVANDE ANALCOLICHE

Acqua Naturale / Frizzante	btg. 0,75 lt	2 €
Coca Cola alla spina	0,3 lt / 0,4 lt	3,5 € / 4 €
Coca Cola bottiglia in vetro	btg. 1 lt	6 €
Coca Zero / Fanta / Sprite	btg. 0,33 lt	3,5 €
Estathè Limone / Pesca	btg. 0,25 lt	3 €
Lemonsoda	btg. 0,20 lt	2,5 €

## COCKTAIL ANALCOLICI

<b>SPRITZ ANALCOLICO</b>	6 €
Succo all'Arancia, Bitter Analcolico, Acqua Tonica	
<b>GIN TONIC ZERO</b>	8 €
Tanqueray Zero, Acqua Tonica Artigianale	
Coperto	2,5€

## BIRRE ALLA SPINA

Falkenturm Export hell <sup>(1)</sup>	alc. 5% - 0,2 lt / 0,4 lt	3 € / 5 €
Falkenturm BOCK <sup>(1)</sup>	alc. 6,5% - 0,2 lt / 0,4 lt	3,5 € / 6 €

## BIRRE IN BOTTIGLIA

Moretti <sup>(1)</sup>	alc. 4,6% - 0,66 lt	4,5 €
Franziskaner weissbier <sup>(1)</sup>	alc. 5,5% - 0,5 lt	5,5 €
Pyraser Analcolica <sup>(1)</sup>	0,5 lt	6 €

## CAFFETTERIA

Caffè	2 €
Orzo <sup>(1,7)</sup>	2,5 €
Te' Caldo	2,5 €
Cappuccino <sup>(7)</sup>	2,5 €
Caffè Corretto	3 €

<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, 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 avvisarci 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.