

MENU'



ANTIPASTI

POLENTINA DI MARE 13 €

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

SFUMATURE DI POLPO 13 €

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 ^(1,9,12)

TARTARE DI TONNO 15 €

tartare di tonno^(**) 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 14 €

battuta di manzo 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, coccoli, stracchino e pan briochè con terrina di fegatino e riduzione di Vinsanto ^(1,3,4,7,12)

PRIMI

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 crudité di scampo ^(1,2,7,12)

GNOCCHI ALLA RANA PESCATRICE 16 €

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

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 ragu' 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

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 ^(**) 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 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 - 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 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.

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^(*) o verdure fritte^(*) (1,3,7)

15 €

PANINO CON HAMBURGER DI MANZO

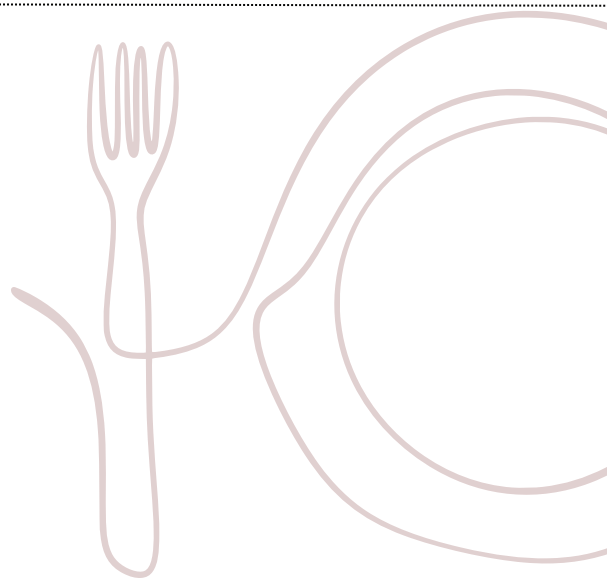
pane integrale con hamburger di manzo, zucchine grigliate e marinate, scamorza affumicata, insalata e pancetta croccante. Servito con patatine^(*) o verdure fritte^(*) (1,7)

16 €

PANINO AL POLPO

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

16 €



CONTORNI

PATATINE FRITTE ^(*)

6 €

VERDURINE FRITTE ^(*)(1)

6 €

SPINACI SALTATI

6 €

INSALATA MISTA

6 €

PATATE ARROSTO

6 €

DESSERT

SORBETTO AL LIMONE

6 €

SGROPPINO ⁽¹²⁾

6,5 €

CANTUCCINI E VINSANTO DEL CHIANTI ^(1,3,7,8,12)

6,5 €

DOLCI FATTI IN CASA

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.

MENU'



PIZZE CLASSICHE

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

PIZZE DEL BASTIANCONTRARIO

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

^(*) 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.

MENU'



CALZONI, PANNELLE E...IL TEGAMINO

CALZONE ^(1,7)	9 €	PANELLA CLASSIC ^(1,7)	11 €
Mozzarella, Prosciutto Cotto, Pomodoro		Focaccia ripiena di Mozzarella Fresca, Prosciutto	
CALZONE FARCITO ^(1,7)	10 €	Crudo, Rucola, Pomodorini	
Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive, Funghi		PANELLA SALSICCIA E STRACCHINO ^(1,7)	11 €
MERENDA ^(1,7,8)	12 €	Focaccia ripiena con Stracchino, Salsiccia, Patate Arrosto	
Calzone "aperto", con Mortadella di Prato, Granella di Pistacchio, Patate Arrosto, Rosmarino, Burrata		TEGAMINO ^(1,7)	13 €
CALZONPIZZA ^(1,7)	13 €	La Pizza "Scomposta":	
Pomodoro, Olive, Wurstel, Salamino Piccante, Salsiccia, Funghi, Carciofi con ripieno di Mozzarella e Prosciutto Cotto		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	
CALZONE MAIALONE ^(1,7)	13 €		
Calzone Bianco ai Cinque Formaggi farcito con Prosciutto Cotto, Spianata Piccante, Wurstel, Salsiccia, Funghi		L'aggiunta di ingredienti extra può variare da € 1 a € 3	
		Aggiunta Tartufo Fresco di Stagione	5 €
		Supplemento Farina Integrale	1 €
		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

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

BIRRE ALLA SPINA

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

BIRRE IN BOTTIGLIA

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

CAFFETTERIA

Caffè	2 €
Orzo ^(1,7)	2,5 €
Te' Caldo	2,5 €
Cappuccino ⁽⁷⁾	2,5 €
Caffè Corretto	3 €

^(*) 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.