

Grazie

Thank you

Merci

Danke

Gracias

Obrigado

Спасибо

ALLERGENI

Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Via Porta Vecchia, 23 / 53034 Colle di Val d'Elsa / Siena - Italia

Per prenotazioni / for reservation

Tel. +39 0577 923700

Menù

Per cucinare prediligiamo ingredienti genuini e prodotti freschi sia per il pesce, nostra specialità, sia per le carni, che lo Chef seleziona per i piatti della tradizione popolare e della cultura culinaria toscana, sia per la frutta e le verdure di stagione.

La vostra pazienza per eventuali attese sarà premiata dalla qualità dei nostri piatti che abbiamo scelto di preparare al momento dell'ordinazione per assaporare a pieno gusti e profumi.

Se nel Menù non trovate piatti che preferireste assaggiare oppure desiderate qualcosa di semplice per i vostri bambini non esitate a farne richiesta, lo staff della cucina sarà lieto di potervi accontentare.

I locali sono a disposizione per pranzi o cene aziendali, cerimonie, compleanni ed eventi particolari. Chiedeteci tranquillamente delucidazioni e informazioni.

Coperto € 2,50 a persona



Via Porta Vecchia, 23 / 53034 Colle di Val d'Elsa / Siena - Italia

Per prenotazioni / for reservation

Tel. +39 0577 923700

ANTIPASTI DI TERRA

ANTIPASTO DEL TORRIONE € 14,00

bruschetta, crostini, affettati, provola alla brace o mozzarella, sottoli

PROSCIUTTO TOSCANO E PECORINO € 14,00

PROSCIUTTO CRUDO E MOZZARELLA DI BUFALA € 14,00

FORMAGGI MISTI CON MARMELLATE € 15,00

PAPPA AL POMODORO CON BURRATA € 10,00

SFORMATINO DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 10,50

INFORMATIVA AI CLIENTI INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio possono essere contenuti i seguenti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni:

"Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011"

1		GLUTINE (Cereals Containing Wheat) Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi e prodotti derivati)
2		CROSTACEI (Crustaceans) Crostacei e prodotti a base di crostacei
3		UOVA (Eggs) Uova e prodotti a base di uova
4		PESCE (Fisch) Pesce e prodotti a base di pesce
5		ARACHIDI (Peanuts) Arachidi e prodotti a base di arachidi
6		SOIA (Soya) Soia e prodotti a base di soia
7		LATTE (Milk) Latte e prodotti a base di latte
8		FRUTTA A GUSCIO (Nuts) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia o del Queensland, e i loro derivati)
9		SEDANO (Celery) Sedano e prodotti a base di sedano
10		SENAPE (Mustard) Senape e prodotti a base di senape
11		SEMI DI SESAMO (Sesame) Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12		ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI (Sulphur Dioxide - Sulphites) in concentr. superiori a 10 mg/kg o 10 mg/L in termini di SO ₂ totale
13		LUPINI (Lupin) Lupini e prodotti a base di lupini
14		MOLLUSCHI (Molluscs) Molluschi e prodotti a base di molluschi

LE ATTIVITA' VENGONO SVOLTE ALL'INTERNO DELLO STESSO FABBRICATO PERTANTO E' IMPOSSIBILE EVITARE LA POTENZIALE CONTAMINAZIONE CROCIATA ANCHE SU ALIMENTI CHE NON NE CONTENGONO IN FORMULAZIONE E/O RICETTA.

Un nostro Responsabile incaricato è a vostra disposizione per fornire ogni supporto o informazione aggiuntiva, anche mediante l'esibizione di idonea documentazione (libro ingredienti/allergeni, ricette, etichette originali delle materie prime)

La Direzione

*: prodotto surgelato
**: in mancanza di prodotto fresco sarà utilizzato quello surgelato

LIQUORI

AMARI ASSORTITI / SAMBUCA € 3,50
Averna, Montenegro, Ramazzotti, Lucano, Fernet, Jagermaister

BRANDY / WHISKY / COGNAC € 6,00

GRAPPE BONOLLO € 5,00

GRAPPE SPECIALI RISERVE € 6,00

LIMONCELLO € 3,00

ANTIPASTI DI MARE

“MAREA” ANTIPASTO MISTO COMPLETO € 24,00
quattro portate miste in base alla disponibilità

MISTO FRUTTI DI MARE CRUDI € /Hg 8,00
in base alla disponibilità del fresco

SALMONE MASCHERATO € 15,00
carpaccio di salmone marinato nella barbiabetola, sedano e quinoa

INSALATA DI MARE DEL TORRIONE €15,00

FRESCA TARTARE € 18,00
tartare di tonno, agrumi e stracciatella di bufala

ZUPPETTA MISTA COZZE E VONGOLE € 18,00
pomodoro cozze e vongole

PRIMI PIATTI DI TERRA

RAVIOLO CAPRESE (ripieno: caciotta, timo, maggiorana e uovo) €17,00
pomodorino fresco e basilico

SPAGHETTI ALLA CARBONARA €12,00

GNOCCHI ALLA SORRENTINA €12,00
pomodoro e mozzarella

TAGLIATELLE / RISOTTO AI FUNGHI PORCINI ** €17,50

PICI AL CINGHIALE €13,50

PICI ALL'AGLIONE €11,50

PICI CACIO E PEPE €11,50

PICI AL RAGÙ €11,00

BIBITE

ACQUA MINERALE NATURALE 0,750 CL €3,00

ACQUA MINERALE GASSATA 0,750 CL €3,00

ACQUA MINERALE 50 CL €1,50

BIRRA MORETTI 2/3 CL €4,00

BIRRE SPECIALI DA 1/3 CL €4,50

BIRRA NO ALCOL €5,00

LATTINE ASSORTITE coca cola, fanta, sprite, lemonsoda, coca light €3,50

SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI 0,20 CL €3,50

CAFFÈ ESPRESSO €2,50

CAPPUCCINO €3,50

CAFFÈ DOPPIO O AMERICAN COFFEE €4,00

CAFFÈ VARIO (ginseng, nocciolino) €3,50

BIBITE ALLA SPINA

BIRRA PICCOLA “VIKINGEN” 0,20 CL € 4,00

BIRRA PICCOLA “VIKINGEN” ROSSA 0,20 CL € 4,50

BIRRA MEDIA “VIKINGEN” 0,40 CL € 6,00

BIRRA MEDIA “VIKINGEN” ROSSA 0,40 CL € 6,50

BIRRA GRANDE “VIKINGEN” 1 LT € 12,50

BIRRA GRANDE “VIKINGEN” ROSSA 1 LT € 13,50

COCA COLA MEDIA 0,40 CL € 5,00

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 19,50

CARBONARA DI MARE € 17,00

LINGUINE ALLO SCOGLIO ** € 19,50
cozze, vongole, scampo e gambero

SPAGHETTI ALL'ASTICE € 25,00

PACCHERI AL PROFUMO DI MARE € 17,00

“BACCALINO” € 19,00
ravioli ripieni di baccalà con sugo alla livornese

SPAGHETTO “COLATO” € 19,50
aglio, olio, peperoncino, colatura di alici e gambero rosso crudo

RISOTTO NERANO € 19,00
crema di zucchine alla nerano, stracciatella di bufala e gambero rosso crudo

RISOTTO CACIO, PEPE E SCAMPO CRUDO € 18,00

SECONDI PIATTI DI TERRA		PIZZA BIANCA SPECK E PROVOLA		€ 9,50
		mozzarella, provola affumicata e speck		
FETTINA DI VITELLO ALLA GRIGLIA				€ 12,50
BISTECCA DI MAIALE ALLA GRIGLIA		PIZZA BIANCA MACELLAIA		€ 9,50
		mozzarella, pancetta, salamino piccante, wurstel, cotto e salsiccia		
GRIGLIATA MISTA DI CARNE		RIPIENO TRADIZIONALE		€ 9,50
		mozzarella, pomodoro, cotto, ricotta e funghi		
TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA		CALZONE FRITTO “COMPLETO”		€ 9,50
		pomodoro, ricotta, pepe, provola e ciccioli		
TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI **		CALZONE FRITTO “CLASSICO”		€ 8,50
		pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico		
PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA		CALZONE FRITTO “TOSCANO”		€ 9,00
		mozzarella, salame toscano, ricotta e basilico		
DOLCE MAIALE				€ 19,00
filetto di maiale con salsa dolce				

COSTIERA radicchio, pancetta, mozzarella, provola e scaglie di parmigiano	€ 9,50
GUSTOSA pancetta, provola e mozzarella	€ 9,50
EMILIANA mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e rucola	€ 9,50
PARTENOPEA mozzarella, salsicce e friarielli in base alla disponibilità stagionale	€ 10,00
TIROLESE mozzarella, provola, pomodori, gorgonzola e speck	€ 9,50
PIZZA BIANCA AL COTTO mozzarella e prosciutto cotto	€ 8,00
PIZZA BIANCA AL CRUDO mozzarella e prosciutto crudo	€ 9,00
PIZZA BIANCA CIPOLLA, PATATE e SALSICCIA mozzarella, cipolla, patate fritte e salsiccia	€ 9,50

SECONDI PIATTI DI MARE	
FRITTURA MISTA ** gamberi e calamari	€ 19,50
PESCE SPADA ALLA GRIGLIA **	€ 19,00
CALAMARO DELLO CHEF spuma di patate alla cenere, tartufo e prosciutto crudo croccante	€ 22,00
GRIGLIATA MISTA DI PESCE **	€ 25,00
TRANCIO DI PESCE CON VERDURE DI STAGIONE	€ 20,00
SPIGOLA / ORATA AL SALE O ALLA GRIGLIA	€ 25,00
SPIEDINO DI CALAMARI ALLA GRIGLIA **	€ 17,00
TAGLIATA DI TONNO	€ 18,00
POLPO ALLA EMANUELE polpo croccante, provola affumicata e pomodoro confit	€ 19,50

CONTORNI

INSALATA VERDE € 4,50

INSALATA MISTA € 5,50

INSALATA CAPRICCIOSA € 8,50
insalata mista, mozzarella e olive

INSALATA NIZZARDA € 12,50
insalata mista, prosciutto cotto, uovo, tonno

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA € 6,00

POMODORO E RUCOLA € 4,50

PATATE FRITTE € 4,00

CIACCINI e PIZZE BIANCHE
disponibili solo a cena

CIACCINO TRADIZIONALE € 4,50
olio, sale, pepe

CIACCINO AL ROSMARINO € 4,50
olio, sale, rosmarino

CIACCINO RUSTICO € 4,50
macchiato con aglio, olio, peperoncino e origano

PRIMAVERA € 8,50
pomodorini freschi e mozzarella

BIANCANEVE € 6,50
mozzarella, formaggio

TRICOLORE € 9,50
mozzarella, prosciutto crudo, rucola e scaglie di parmigiano

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e scaglie di grana

€ 9,50

PUTTANESCA

pomodoro, mozz., acciughe, origano, capperi, peperoncino, salame piccante e olive

€ 9,50

ESTIVA

base di solo pomodoro e, all'uscita dal forno, bufala, pomodorini, scaglie di grana, basilico, olio e origano

€ 11,00

PIRATA

pomodoro, mozzarella, calamari, polpo, seppia, cozze, vongole e origano

€ 11,00

VESUVIO x2 persone

pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, ricotta, salame piccante, parmigiano

€ 15,50

MEZZA LUNA

metà aperta - pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi
metà chiusa - prosciutto cotto e mozzarella

€ 9,50

PIZZE

disponibili solo a cena

MARINARA

pomodoro, aglio e origano

€ 5,50

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico

€ 7,00

BUFALA

pomodoro e mozzarella di bufala

€ 10,00

ROMANA

pomodoro, mozzarella acciughe

€ 8,50

AI FUNGHI CHAMPIGNON

pomodoro, mozzarella e funghi

€ 8,50

AL PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

€ 8,00

SCARPARELLO

pomodoro, mozzarella, pomodorini, pepe, peperoncino e pecorino

€ 12,50

ALLA SALSICCIA

pomodoro, mozzarella e salsiccia toscana

€ 8,50

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 8,50	SALSICCIA E FUNGHI pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi	€ 9,00
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano ed aglio	€ 9,00	CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e olive	€ 9,50
WURSTEL E PATATINE pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine	€ 8,50	CICCIO FORMAGGIO poco pomodoro, mozzarella, pecorino, gorgonzola, fontina e parmigiano	€ 9,50
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, cotto e funghi c.	€ 9,00	QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, carciofini, cotto, funghi e olive	€ 9,50
SALSICCIA E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla	€ 9,00	VEGETARIANA mozzarella, pomodoro, melanzane, peperoni e zucchine	€ 9,50
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 9,00	PORCINI pomodoro, mozzarella e funghi porcini	€ 11,00
TORRIONE pomodoro, mozzarella, provola, salsiccia, peperoni e rucola	€ 9,50	PIZZA DOC poco pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodorini freschi	€ 10,50
AGRESTONE pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, aglio e peperoncino	€ 9,00	SAPORITA pomodoro, mozzarella, salsiccia, provola e melanzane fritte	€ 9,50