

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

bruschetta, crostini, affettati, formaggio, sottoli

€ 14,00

PROSCIUTTO CRUDO 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
Averna, Montenegro, Ramazzotti, Lucano, Fernet, Jagermaister

€ 3,50

BRANDY / WHISKY / COGNAC

€ 6,00

GRAPPE BONOLLO

€ 5,00

GRAPPE SPECIALI RISERVE

€ 6,00

LIMONCELLO

€ 3,00

ANTIPASTI DI MARE

“MAREA” ANTIPASTO MISTO COMPLETO**
quattro portate miste in base alla disponibilità

€ 24,00

CRUDO DI SCAMPO ALLA PIZZAIOLA
con maionese di polpo e polvere di olive nere

€ 19,00

SALMONE MASCHERATO
carpaccio di salmone marinato nella barbiabetola e riccioli di burro

€ 15,00

INSALATA DI MARE DEL TORRIONE

€ 16,00

FRESCA TARTARE
tartare di tonno

€ 18,00

ZUPPETTA MISTA COZZE E VONGOLE
pomodoro cozze e vongole

€ 18,00

CARPACCIO DI RICCIOLA
con maionese al lime, quinoa soffiata e mela verde

€ 19,00

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

**RISOTTO CON CREMA DI POMODORINI
E STRACCIATA DI BUFALA** €18,00

PICI ALL'AGLIONE €11,50

PICI CACIO E PEPE €11,50

PICI AL RAGÙ €11,00

FRESCHES MEZZE MANICHE €14,00
con zucchine, menta, spuma di bufala e profumo di limone

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 €4,50

BIRRE SPECIALI DA 1/3 CL €5,00

BIRRA NO ALCOL €5,00

APEROL SPRITZ €7,50

LATTINE ASSORTITE coca cola, fanta, sprite, lemonsoda, coca zero €4,00

SUCCHI DI FRUTTA ASSORTITI 0,20 CL €4,00

CAFFÈ ESPRESSO €3,00

CAPPUCCINO €4,00

CAFFÈ DOPPIO O AMERICAN COFFEE €5,00

CAFFÈ VARIO (ginseng, nocciolino) €4,00

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 € 6,50

BIRRA MEDIA “VIKINGEN” ROSSA 0,40 CL € 7,00

BIRRA GRANDE “VIKINGEN” 1 LT € 13,50

BIRRA GRANDE “VIKINGEN” ROSSA 1 LT € 14,50

COCA COLA MEDIA 0,40 CL € 5,00

PRIMI PIATTI DI MARE

SPAGHETTI ALLE VONGOLE VERACI € 21,00

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

RAVIOLO MARINO € 22,00
ripieno di ricotta, gambero e lime, con guazzetto di vongole

SPAGHETTO REALE € 23,00
con burro montano al limone e caviale

SECONDI PIATTI DI TERRA

FILETTO DI MANZO € 28,00
cipolla bruciata e cuore di bue

GRIGLIATA MISTA DI CARNE € 19,00

TAGLIATA CON RUCOLA E GRANA € 19,00

TAGLIATA AI FUNGHI PORCINI ** € 21,00

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA € 12,00

VIETRI € 12,50
mozzarella, crema di pomodorini gialli e rossi saltati in padella, guanciale e scorza di lime

SORRENTO € 12,50
mozzarella, provola, mix di pepe, salciccia, burrata e scorza di lime

NERANO € 12,50
crema di zucchini alla Nerano, mozzarella e scaglie di parmigiano

PICCIU € 16,00
mozzarella, tartare di tonno, cipolla caramellata, gazpacho di pomodoro e polvere di olive

RIPIENO TRADIZIONALE € 10,50
mozzarella, pomodoro, cotto, ricotta e funghi

CALZONE FRITTO “COMPLETO” € 10,50
pomodoro, ricotta, pepe, provola e ciccioli

CALZONE FRITTO “CLASSICO” € 9,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e basilico

CALZONE FRITTO “TOSCANO” € 10,00
mozzarella, salame toscano, ricotta e basilico

EMILIANA €10,00
mozzarella, stracchino, prosciutto crudo e rucola

PARTENOPEA €11,00
mozzarella, salsicce e friarielli in base alla disponibilità stagionale

TIROLESE €10,00
mozzarella, provola, pomodori, gorgonzola e speck

PIZZA BIANCA AL COTTO €9,00
mozzarella e prosciutto cotto

PIZZA BIANCA AL CRUDO €10,00
mozzarella e prosciutto crudo

PIZZA BIANCA CIPOLLA, PATATE e SALSICCIA €10,50
mozzarella, cipolla, patate fritte e salsiccia

PIZZA BIANCA SPECK E PROVOLA €10,50
mozzarella, provola affumicata e speck

PIZZA BIANCA MACELLAIA €10,50
mozzarella, pancetta, salamino piccante, wurstel, cotto e salsiccia

SECONDI PIATTI DI MARE

FRITTURA MISTA ** €19,50
gamberi e calamari

PESCE SPADA ALLA GRIGLIA ** €19,00

GRIGLIATA MISTA DI PESCE ** €25,00

TRANCIO DI RICCIOLA €22,00
dadolata di pomodoro fresco e spuma di patate al limone

SPIGOLA / ORATA AL SALE O ALLA GRIGLIA €25,00

SPIEDINO DI CALAMARI ALLA GRIGLIA ** €17,00

CALAMARO SCOTTATO** €27,00
con crema di peperone, polvere di nero di seppia, bottarga e lime

TAGLIATA DI TONNO €18,00
con gazpacho di pomodoro, cipolla caramellata e polvere di olive nere

POLPO ALLA EMANUELE** €19,50
polpo croccante, provola affumicata e pomodoro confit

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 € 5,00

CIACCINI e PIZZE BIANCHE
disponibili solo a cena

CIACCINO TRADIZIONALE € 5,00
olio, sale, pepe

CIACCINO AL ROSMARINO € 5,00
olio, sale, rosmarino

CIACCINO RUSTICO € 5,00
macchiato con aglio, olio, peperoncino e origano

PRIMAVERA € 9,00
pomodorini freschi e mozzarella

BIANCANEVE € 7,00
mozzarella, formaggio

TRICOLORE € 10,00
mozzarella, prosciutto crudo,rucola e scaglie di parmigiano

COSTIERA € 10,00
radicchio, pancetta, mozzarella, provola e scaglie di parmigiano

GUSTOSA € 10,00
pancetta, provola e mozzarella

PARMIGIANA

pomodoro, mozzarella, melanzane fritte e scaglie di grana

€10,00

PUTTANESCA

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

€10,00

ESTIVA

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

€12,50

ALICÉA

mozzarella, acciughe del Cantabrico, pomodorini semidry e lime

€13,00

VESUVIO x2 persone

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

€16,50

MEZZA LUNA

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

€10,00

PIZZE

disponibili solo a cena

MARINARA

pomodoro, aglio e origano

€6,00

MARGHERITA

pomodoro, mozzarella e basilico

€8,00

BUFALA

pomodoro, basilico, e mozzarella di bufala

€11,00

ROMANA

pomodoro, mozzarella acciughe

€9,00

AI FUNGHI CHAMPIGNON

pomodoro, mozzarella e funghi

€9,00

AL PROSCIUTTO

pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto

€9,00

SCARPARELLO

pomodoro, mozzarella, pomodorini, pepe, peperoncino e pecorino

€13,00

ALLA SALSICCIA

pomodoro, mozzarella e salsiccia

€9,00

DIAVOLA pomodoro, mozzarella, salamino piccante	€ 9,00	SALSICCIA E FUNGHI pomodoro, mozzarella, salsiccia e funghi	€ 10,00
NAPOLETANA pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, capperi, origano ed aglio	€ 9,50	CAPRICCIOSA pomodoro, mozzarella, carciofi, funghi, prosciutto cotto e olive	€ 10,00
WURSTEL E PATATINE pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine	€ 9,00	CICCIO FORMAGGIO poco pomodoro, mozzarella, pecorino, gorgonzola, fontina e parmigiano	€ 10,00
PROSCIUTTO E FUNGHI pomodoro, mozzarella, cotto e funghi c.	€ 10,00	QUATTRO STAGIONI pomodoro, mozzarella, carciofini, cotto, funghi e olive	€ 10,00
SALSICCIA E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, salsiccia e cipolla	€ 10,00	VEGETARIANA mozzarella, pomodoro, melanzane, peperoni e zucchine	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla	€ 10,00	PORCINI pomodoro, mozzarella e funghi porcini	€ 12,50
TORRIONE pomodoro, mozzarella, provola, salsiccia, peperoni e rucola	€ 10,00	PIZZA DOC poco pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e pomodorini freschi	€ 12,00
AGRESTONE pomodoro, mozzarella, salsiccia, cipolla, aglio e peperoncino	€ 10,00	SAPORITA pomodoro, mozzarella, salsiccia, provola e melanzane fritte	€ 10,50