

Territorio, tradizione e innovazione.
Mio padre mi ha sempre insegnato a preservare la **Terra** e
rispettare **le tradizioni**.
Il nostro compito sta nell'acquisire tali insegnamenti, con un
occhio rivolto **al passato** e l'altro alla **ricerca del nuovo**.
Mantenendo lo sguardo su ciò che è più importante:
la qualità.



I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto Toscano

Prosciutto crudo, salame, finocchiona e crostini ai fegatini (1,7,9)

10€

Taglierino di Salumi e Formaggi

Prosciutto crudo, salame, finocchiona, pecorino fresco di Pienza e pecorino stagionato di Pienza (7)

12€

Sommommoli

Conosciuti in Toscana anche come "coccoli" o "donzelle", sono piccole palline di pasta fritta accompagnate con prosciutto crudo di Parma e crema di stracchino (1,5,7)

10€

Crostini Caserecci

Cinque diversi crostini con pane di nostra produzione: fegatini, salsiccia toscana e stracchino, gorgonzola dolce DOP e granella di noci, funghi champignon freschi, crostino di stagione (1,7,8,9)

8€

Sformatino dello Chef

Sformatino di verdura che varia in base alla stagionalità dei prodotti

Chiedi il prezzo allo staff

Polentine Fritte

*Quattro crostini di polenta fritta ai fegatini e ai funghi porcini trifolati (1,5,7,9)**

6€

Antipasto di Mare Caldo

*Antipasto di pesce misto composto da totani, seppie, polpo, cozze, vongole, gamberone, pomodoro San Marzano DOP e pomodorini (1,2,4,9,14)**

12€

Burrata e acciughe

Due crostini con pane di nostra produzione con burrata fresca pugliese IGP e acciughe del Mar Cantabrico (1, 4, 7)

6€

**in assenza di fresco, il prodotto potrebbe essere congelato*

I PRIMI

Tagliatelle al Ragù

Tagliatelle artigianali di "Maccheroni e Ravioli" al ragù toscano (1,3,7,9)

9€

Carbonara 50 e 50

Spaghetti alla carbonara con metà parte di Grana Padano DOP, metà di pecorino romano DOP e guanciale romano Fiorucci (1,3,7)

8.50€

Gnocchi, Cacio e Fiori

Gnocchi di patate fatti in casa con crema di Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pepe, zucchine spadellate e fiori di zucca freschi (1,3,7)

9€

Penne Strascicate

Penne con ragù toscano e besciamella (1,7,9)

8.50€

Spaghetti alla Carrettiera

Classico primo della tradizione italiana con pomodoro San Marzano DOP, aglio, peperoncino fresco e prezzemolo (1)

7.50€

Penne alla Boscaiola

*Penne con salsiccia toscana, funghi porcini e panna (1,7)**

9€

Spaghetti allo Scoglio

*Spaghetti con totani, seppie, polpo, cozze, vongole e gamberi (1,2,4,9,14)**

13€

Risotto di Mare

*Risotto con totani, seppie, polpo, cozze, vongole e gamberi (1,2,4,9,14)**

13€

Carbonara di Mare

*Spaghetti alla carbonara, ma senza guanciale, con totani, seppie e polpo (1,2,4,7)**

12€

Linguine alle Vongole

Linguine artigianali di "Maccheroni e Ravioli" alle vongole lupini (1,3,7,14)

12€

**in assenza di fresco, il prodotto potrebbe essere congelato*

LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

Margherita

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e origano di Sicilia (1,7)

7€

Marinara

Pomodoro San Marzano DOP, crema d'aglio, peperoncino Cayenne e origano di Sicilia (1)

6€

Focaccia all'olio (1)

3.50€

Napoli

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, acciughe del Mar Cantabrico, capperi e origano di Sicilia (1,7)

9€

Prosciutto e Funghi

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani e champignon freschi (1,7)

8.50€

Margherita DOP

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP e origano di Sicilia (1,7)

9€

Quattro Formaggi

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, maasdam olandese, emmental svizzero e gorgonzola dolce DOP (1,7)

8.50€

Bifa

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia e cipolla di Tropea (1,7)

8.50€

Crudo e Burrata

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto crudo di Parma e burrata pugliese IGP (1,7)

11.50€

Quattro Stagioni

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani, champignon freschi, olive nere spagnole e carciofi rustici (1,7,12)

9€

Maialona

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani, salsiccia e wurstel (1,7)

9.50€

Salamino

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte e salamino piccante (1,7)

9€

Casertana

Pomodoro San Marzano DOP, crema d'aglio, acciughe del Mar Cantabrico, olive leccine denocciolate, capperi e origano di Sicilia (1,4,12)

8.50€

Vegetariana

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, peperoni spadellati, melanzane alla griglia, olive nere spagnole e rucola (1,7,12)

9€

Paolina

Fior di latte e prosciutto crudo di Parma (1,7)

9€

Parmigiana

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, melanzane alla griglia e Grana Padano DOP (1,7)

9€

Schiaccia

Focaccia con prosciutto crudo di Parma, rucola e Grana Padano DOP (1,7)

9.50€

Lucana

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, salsiccia e peperoni spadellati (1,7)

8.50€

Calzone al Prosciutto

Pomodoro San Marzano DOP, prosciutto cotto Villani e fior di latte (1,7)

8.50€

Calzone Farcito

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani, champignon fresco e salsiccia piccante e wurstel (1,7)

10.50€

La Romana

Fior di latte, salsiccia toscana, patate cotte in forno a legna, gorgonzola dolce DOP (1,7)

9€

La Tirolese

Fior di latte, speck croccante, gorgonzola dolce DOP e patate cotte in forno a legna (1,7)

9€

SE TI VA, PUOI AGGIUNGERE

Doppia Pasta +0.50€

Mozzarella di Bufala +2.50€

Il prezzo varia in base ad aggiunte, quantità e qualità del prodotto

LE STORICHE DAL 1984

Carbonaia

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, crema d'aglio, salsiccia piccante (1,7)

8.50€

Ennio

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, tonno, crema d'aglio, cipolla di Tropea, prezzemolo (1,4,7)

9.50€

Bona

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani, champignon freschi, carciofi rustici, olive nere spagnole, würstel, salsiccia piccante e gorgonzola dolce DOP (1,7,12)

11.50€

Nobile

Pomodoro San Marzano DOP, bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma, rucola, Grana Padano DOP e pomodorini Piccadilly (1,7)

12€

Giacomino

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, melanzane alla griglia, gorgonzola dolce DOP e 'nduja calabra (1,7)

9.50€

Sofi

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, melanzane alla griglia, speck e mascarpone (1,7)

9.50€

Atomica

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, peperoncino di Cayenne, salamino piccante, peperoni spadellati e salsiccia piccante (1,7)

9.50€

10.30

Pomodoro San Marzano DOP, crema d'aglio, acciughe del Mar Cantrabico, olive nere spagnole e peperoncino di Cayenne (1,4,12)

8.50€

Rosa

Pomodoro San Marzano DOP, gorgonzola dolce DOP e cipolla di Tropea (1,7)

8€

Calzone Nord e Sud

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani, 'nduja calabria e gorgonzola dolce DOP (1,7)

9.50€

Piffero Ripieno

Pomodoro San Marzano DOP, fior di latte, prosciutto cotto Villani, champignon freschi, carciofi rustici e würstel (10,1,7,12)

10.50€

Montanara

Fior di latte, champignon freschi, speck croccante e gorgonzola dolce DOP (1,7)

9€

LA NOSTRA IDEA DI PIZZA

Marisa

Bufala campana DOP, prosciutto crudo di Parma, pecorino fresco di Pienza e confettura di fichi dell'azienda agricola "Stelle di Maremma" (1,7)

14€



CONSIGLIATA CON
9.9.18 White IPA

Aglio, Olio e Peperoncino

Bufala campana DOP, crema d'aglio, peperoncino fresco, acciughe del Mar Cantabrico, burrata pugliese IGP e tarallo pugliese sbriciolato (1,4,6,7,8,9,10,11)

12.50€



CONSIGLIATA CON
Ibu-66

Regina

Pomodoro San Marzano dop, bufala campana DOP, crema di tartufo di "Stefania Calugi" e prosciutto crudo di Parma (1,7,14)

13€



CONSIGLIATA CON
Flamme Rouge

Un Quarto all'Undici

Bufala campana DOP, crema d'aglio, peperoncino di Cayenne, olive leccine denocciolate, acciughe del Mar Cantabrico e strisce di sugo San Marzano DOP (1,4,7,12)

12.50€



CONSIGLIATA CON
Flamme Rouge, Ibu-66

Nonna Margherita

La pomarola della "Mara", bufala campana DOP, pomodorini Piccadilly, burrata pugliese IGP e origano di Sicilia (1,7,9)

12.50€



CONSIGLIATA CON
Borea Blonde Ale

La Rustica

Fior di latte, patate cotte in forno a legna, salsiccia toscana e crema di Parmigiano al tartufo bianchetto di "Stefania Calugi" (1,7)

12.50€



CONSIGLIATA CON
9.9.18 White IPA

COPERTO 2€

DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

| | |
|--|-------|
| Torta di Nocciole bagnata al Rum, con Crema di Ricotta, Pere e scaglie di Cioccolato (3,7,8) | 6.50€ |
| Cheesecake (1,7) | 6€ |
| Tiramisù al Caffè (1,3,7) | 6€ |
| Tiramisù al Vin Santo (1,3,7,8) | 6€ |
| Zuppa Inglese (1,3,7) | 6€ |
| Panna Cotta (7) | 6€ |
| Crêpes (1,3,7) | 6€ |
| Crème Brûlée (3,7) | 6€ |

ALTRE BEVANDE

| | |
|---------------------------------|-------|
| Acqua Frizzante e Naturale 70cl | 2€ |
| Acqua Frizzante e Naturale 50cl | 1.50€ |
| Coca Cola Media 0.40L | 5€ |
| Coca Cola Piccola 0.30L | 3.50€ |
| Bibite in Lattina | 3€ |

Coca Cola
Cola Cola Zero
Fanta
Sprite
Thè Freddo

BIRRE

| | |
|-------------------|----|
| <i>Alla spina</i> | |
| Bionda Media | 5€ |
| Bionda Piccola | 3€ |
| Rossa Media | 6€ |
| Rossa Piccola | 4€ |

| | |
|------------------------------------|-------|
| <i>In bottiglia</i> | |
| Moretti 66cl | 4€ |
| Moretti 33cl | 3€ |
| Inchnusa Non Filtrata 50cl | 3.50€ |
| Ichnusa 33cl | 3€ |
| Ceres 33cl | 3.50€ |
| Erdinger Weiss 50cl | 6€ |
| Gjulia ioi Senza Glutine 33cl | 6€ |
| Birra analcolica Heineken 0.0 33cl | 3€ |

CAFFETTERIA E LIQUORI

| | |
|---------------------------|-------|
| Caffè | 2€ |
| Decaffeinato | 2.20€ |
| Orzo | 2.20€ |
| Caffè Corretto | 2.50€ |
| Amari | 3€ |
| Amaro Quinta Era | 4€ |
| Jefferson | 4€ |
| Limoncello | 4€ |
| Arancino | 4€ |
| Grappa Bianca e Barricata | 4€ |
| Passito Aleatico | 4€ |

DAL BIRRIFICIO ARTIGIANALE BAUS BEER IN VINCI

BOREA

Blonde Ale 33cl (4.7%)

*Birra bionda, semplice e intrigante,
dal gusto equilibrato*

6€

9.9.18

White IPA 33cl (6.0%)

*Birra dal colore chiaro e intenso, caratterizzata
dall'amaro esotico che si sposa con la freschezza
agrumata delle spezie*

6€

FLAMME ROUGE

Dubbel 33cl (6.7%)

*Birra rossa di ispirazione belga, dove la morbidezza
dei dolci sentori maltosi si intreccia con
un'avvolgente sensazione alcolica*

6€

IBU-66

American Pale Ale 33cl (4.5%)

*Birra color oro intenso dall'aroma coinvolgente.
L'amaro deciso è bilanciato da un corpo elegante
che la rende estremamente beverina e rinfrescante*

6€

CARTA DEI VINI

VINO DELLA CASA

Rosso (*Sangiovese, Podere Paglieri, Montespertoli, Fi*)

| | | | |
|------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <i>Al calice</i> | <i>Quartino</i> | <i>1/2L</i> | <i>1L</i> |
| 3€ | 4€ | 6.50€ | 10€ |

Bianco Fermo (*Trebbiano, Varvirginio, Montespertoli, Fi*)

| | | | |
|------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <i>Al calice</i> | <i>Quartino</i> | <i>1/2L</i> | <i>1L</i> |
| 3€ | 4€ | 6.50€ | 10€ |

Bianco Frizzante (*Silvanello, Emilia Romagna, Mo*)

| | | | |
|------------------|-----------------|-------------|-----------|
| <i>Al calice</i> | <i>Quartino</i> | <i>1/2L</i> | <i>1L</i> |
| 3€ | 4€ | 6.50€ | 10€ |

BOLLICINE E BIANCHI

“Tratturo Terre di Chieti” Toscana Bianco IGT, Spinelli

Chardonnay/Abruzzo/Atessa (CH)/13%

12€

“Signoria” Valdobbiadene Prosecco Superiore Extra Dry

Glera/Veneto/Valdobbiadene (TV)/11.50%

15€

“Costa Toscana Filari di Luna” Ansonica IGT, CapalBio Fattoria

Ansonica/Toscana/Capalbio (GR)/12.50%

16€

“Vermentino” Costa Toscana IGT, Tenuta Marsiliana, Principe Corsini

Vermentino/Toscana/Capalbio (GR)/12%

19€

“Pomino Bianco” Pomino DOC, Castello di Pomino, Frescobaldi

Chardonnay, Pinot bianco, Altri vitigni/Toscana/Pomino, Rufina (FI)/12.50%

21€

“Le Stagioni del Vino, Capitolo 8” Pecorino Superiore Abruzzo DOC, Spinelli

Pecorino/Abruzzo/Atessa (CH)/12.50%

26€

“Villa Antinori” Toscana IGT, Marchesi Antinori, Tenuta Monteloro

Pinot bianco/Toscana/Pontassieve (FI)/13.50%

30€

ROSATI

“Giardino Rosé” Toscana IGT Rosato, Santa Cristina, Antinori

Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese, Syrah/Toscana/Centoia (AR)/12%

22€

ROSSI

"Le Terre" Rosso Toscano, Sensi
Sangiovese/Toscana/Lamporecchio (PT)/12.50%
12€

"Morellino di Scansano" Toscana DOCG
Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon/Toscana (GR)/13.50%
19€

"Le Corti" Chianti Classico DOCG, Villa Le Corti
Sangiovese, Colorino/Toscana/San Casciano in Val di Pesa (FI)/14%
24€

"Il Mandorlo" Chianti Classico DOCG, Il Mandorlo Azienda Agricola
Sangiovese, Merlot/Toscana/San Casciano in Val di Pesa (FI)/14.50%
26€

"Borro Bozzone" Toscana IGT, Le Cantinacce
Sangiovese, Cabernet, Merlot/Toscana/Barberino Val d'Elsa, Tavarnelle (FI)/13.50%
28€

"Nipozzano" Chianti Rufina Riserva DOCG, Castello di Nipozzano, Frescobaldi
Sangiovese, Malvasia Nera, Colorino, Merlot, Cabernet Sauvignon/Toscana/Nipozzano (FI)/13.50%
30€

"Peppoli" Chianti Classico DOCG, Marchesi Antinori
Sangiovese, Merlot, Syrah/Toscana/Bargino, San Casciano in Val di Pesa (FI)/13.50%
32€

"Caccia al Palazzo" Bolgheri DOC, Tenuta di Vaira
Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc/Toscana/Castagneto Carducci (LI)/14%
34€

ELENCO ALLERGENI

| | |
|----|--|
| 1 | <i>Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.</i> |
| 2 | <i>Crostacei e prodotti derivati.</i> |
| 3 | <i>Uova e prodotti derivati.</i> |
| 4 | <i>Pesce e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.</i> |
| 5 | <i>Arachidi e prodotti derivati.</i> |
| 6 | <i>Soia e prodotti derivati.</i> |
| 7 | <i>Latte e prodotti derivati, incluso lattosio.</i> |
| 8 | <i>Frutta a guscio, cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.</i> |
| 9 | <i>Sedano e prodotti derivati.</i> |
| 10 | <i>Senape e prodotti derivati.</i> |
| 11 | <i>Semi di sesamo e prodotti derivati.</i> |
| 12 | <i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg e 10 mg/l espressi come SO₂.</i> |
| 13 | <i>Lupini e prodotti derivati.</i> |
| 14 | <i>Molluschi e prodotti derivati.</i> |

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.