

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

Pecorino in Carrozza

Pane in cassetta fritto, ripieno di pecorino semi stagionato e speck, servito con una salsa di peperoni rossi arrosto (1,3,7)

6€

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 crostoni 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€

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)

6.50€

Marinara

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

5.50€

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)

8€

Prosciutto e Funghi

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

8€

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€

Bifa

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

8€

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)

8.50€

Maialona

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

9€

Salamino

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

8€

Casertana

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

8€

Vegetariana

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

8.50€

Paolina

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

8€

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€

Lucana

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

8€

Calzone al Prosciutto

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

8€

Calzone Farcito

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

10€

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€

Ennio

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

9€

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€

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€

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€

Piffero Ripieno

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

10€

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€



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

Alla spina	
Bionda Media	5€
Bionda Piccola	3€
Rossa Media	6€
Rossa Piccola	4€

In bottiglia

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.