

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**.



## PER INIZIARE

### Antipasto Toscano

*Prosciutto crudo di Parma, salame toscano, finocchiona, pecorino fresco e stagionato di Pienza e crostini ai fegatini (1,7,9)*

13€

### 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)*

11€

### Crostini Misti

*Cinque diversi crostini di pane tostato: fegatini, salsiccia toscana e stracchino, gorgonzola dolce DOP e granella di noci, funghi champignon freschi e crostino del giorno o di stagione (1,7,8,9)*

8€

### Sformatino dello Chef

*Sformatino di verdura che varia in base alla disponibilità e stagionalità dei prodotti. Consulta il menù del giorno.*

*Chiedi il prezzo allo staff*

### Polentine Fritte di Terra

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

6€

### Burrata e acciughe

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

6€

### FOCACCINE

#### Focaccia all'Olio

*Focaccia all'olio EVO dell'azienda agricola Talente in San Casciano in Val di Pesa (1)*

3.5€

#### La Schizzata

*Focaccia con peperoncino di Cayenne, schizzata di pomodoro San Marzano DOP, origano di Sicilia e olio EVO (1)*

4€

#### Salvia e Rosmarino

*Focaccia con salvia, rosmarino e olio EVO (1)*

3.5€

### CONTORNI

#### Patate Fritte (1,5)

4€

#### Insalata Verde

3€

#### Insalata Mista

*Insalata verde, pomodorini Piccadilly e carotine Julienne*

3.5€

*\*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€

## 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€

## Maiolona

*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€

## LE PIZZE DELLA TRADIZIONE

### 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 würstel (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€
Borea Blond Ale Senza Glutine Baus Beer 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 bevibile 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€

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

## **ELENCO ALLERGENI**

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