

ANTIPASTI

**Salmone* scozzese affumicato, stracciatella di burrata
e Parmigiano croccante**

€ 14,00

**Catalana di gamberi argentini, piovra*, pomodorini e sedano,
aceto di mele e cipolla rossa di Tropea**

€ 14,00

Tartare di tonno*, olio al basilico e lime, coulis di pomodoro fresco

€ 12,00

**Burrata di bufala lombarda (km. zero)
con ventaglio di pomodoro "Cuore di bue"**

€ 12,00

Tagliere di salumi

(minimo 2 persone) € 10,00

**Prosciutto crudo San Daniele "Riserva" (stagionatura 30 mesi)
servito con mozzarella di bufala lombarda (km. zero)**

€ 15,00

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

PRIMI PIATTI

Trenette alle vongole veraci e granella di pistacchi

€ 12,00

Spaghetti con ricci di mare e bottarga di muggine

€ 13,00

Testaroli lunigiani con pesto genovese

€ 10,00

Pici toscani con ragù bianco di Cinta senese al ginepro

€ 10,00

Risotto ai funghi porcini e mascarpone

(minimo 2 persone) € 12,00

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

SECONDI PIATTI TERRA

Cotoletta di vitello
con battuto di pomodoro fresco e olio al basilico
€ 18,00

Bocconcini di filetto flambati al Cognac e zucchine
crumble di mandorle e Parmigiano reggiano croccante
€ 18,00

Tagliata di Angus Irlandese alle tre salse con patate dorate
€ 16,00

Pecorino fresco di Pienza alla griglia con miele e noci
€ 12,00

LA NOSTRA CARNE ALLA GRIGLIA

Costata o Fiorentina scaloppata servita su
piastra di sale dell'Himalaya, accompagnata con salse e patate dorate
(minimo 2 persone) € 5,00 (100 gr)

Filetto di Angus (250 gr) con salsa bernese, misticanza e carpaccio di verdure
€ 18,00

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

SECONDI PIATTI MARE

Tagliata di tonno* appena scottata con senape di Digione e dragoncello
€ 17,00

Branzino* aperto e gratinato alle tre verdure
€ 18,00

Frittura di totani*, gamberi e zucchine
€ 16,00

Rombo al forno con patate e funghi porcini
€ 22,00

Orata o Branzino fresco in crosta di sale o griglia
€ 18,00 (il prezzo può variare in base al peso)

**Bocconcini di salmone* alla Vodka e zest di limone
con savarin di riso Venere alle verdure mediterranee**
€ 14,00

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

I NOSTRI CONTORNI

Verdure grigliate € 6,00

Verdure al vapore € 5,00

Insalata mista € 4,00

Insalata di pomodorini ciliegini € 6,00

Patate dorate al rosmarino € 5,00

Patatine fritte € 5,00

DESSERT

**Dolci al carrello di nostra produzione
€ 6,00**

SORBETTI

limone, mela verde, mandarino

Analcolico € 4,00

Alcolico € 5,00

Frutta fresca di stagione € 5,00

Coperto 2 euro

L'elenco di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili in menù

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale

* Questi prodotti potrebbero essere congelati o abbattuti

Per la nostra pizza utilizziamo solo farine Bio da grano lavato, in grado di soddisfare contemporaneamente il desiderio di gusto e benessere

Abbinare ad una lunga lievitazione naturale (48/72 ore) consentono una più facile digestione rispetto alle farine zero e doppio zero. Sono ideali per una corretta e sana alimentazione perché mantengono inalterati tutti i componenti del chicco di grano, i macronutrienti e il germe

PIU' GUSTO, FIBRE E ANTIOSSIDANTI... PIU' DIGERIBILE, PIU' SALUTARE!

PIZZE CLASSICHE

MARINARA Pomodoro, aglio, olio, origano	€ 5,00
MARGHERITA Pomodoro, mozzarella fior di latte, basilico	€ 6,50
NAPOLI Pomodoro, mozzarella fior di latte, acciughe, origano	€ 7,00
DIAVOLA Pomodoro, mozzarella fior di latte, salame piccante	€ 7,50
VEGETARIANA Pomodoro, mozzarella fior di latte, verdure grigliate (melanzane, zucchine, peperoni)	€ 8,00
PRIMAVERA Pomodoro, mozzarella di bufala, pomodorini, basilico	€ 8,50
CALZONE Pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto	€ 7,50

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere preparate con farina integrale

Tutte le pizze possono contenere prodotti allergeni, è possibile consultarne l'elenco in menù e chiedere informazioni al personale

La disponibilità degli ingredienti delle nostre pizze è soggetta al mercato in quanto utilizziamo esclusivamente prodotti freschi e di alta qualità cotti e trattati nella nostra cucina con i medesimi criteri che applichiamo alla ristorazione

LE NOSTRE PIZZE SPECIALI

LUNA ROSSA	€ 14,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, carpaccio di tonno fresco “pinna gialla”, erba cipollina, olio al basilico	
SARDA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, salsiccia sarda stagionata, pecorino sardo	
LEGGIADRA	€ 9,00
Pomodoro, crescenza, bresaola, rucola, olio e.v.o.	
AMALFI	€ 10,00
Mozzarella fiordilatte, crudo di parma, zest di limone, zenzero	
VESUVIO	€ 8,00
Mozzarella fior di latte, friarielli, salsiccia napoletana	
SCAPECE	€ 8,50
Mozzarella fior di latte, zucchine marinate, acciughe, menta, zest di limone	
ASPARAGGIOSA	€ 9,00
Scamorza affumicata, asparagi, grana	
DELIZIOSA	€ 8,50
Pomodoro, mozzarella fior di latte, pancetta, zucchine grigliate, grana	
GAMBEROSA	€ 10,00
Pomodoro, mozzarella fior di latte, erba cipollina, gamberi, zucchine grigliate	
CAPRESE	€ 9,00
Pomodoro ciliegino, mozzarella di bufala, tonno sott’olio, olive schiacciate, basilico	
FOCACCIA DELICATA	€ 9,50
Burrata, pomodori secchi, olio e.v.o. e pepe macinato	
FOCACCELLA	€ 10,50
Pomodoro ciliegino, crudo di Parma, stracciatella di burrata, olio e.v.o.	

A richiesta tutte le nostre pizze possono essere preparate con farina integrale

Tutte le pizze possono contenere prodotti allergeni, è possibile consultarne l’elenco in menù e chiedere informazioni al personale