

BOLLICINE

	Bottiglia	
	mezza	intera
Prosecco Valdobbiadene Superiore Brut Tenuta Farive - Veneto		18
Lambrusco di Sorbara "Le origini" La Piopa - Emilia Romagna		18
Bonarda Frizzante (Croatina, Barbera, Uva rara) Montespina - Lombardia		19
Fondo 53 Rosè (Pedevendo, Marzemina, Vespaiolo) Miotti - Veneto		19
Brut Rosè Particolare (Sangiovese, Syrah) Buonamico - Montecarlo (LU)		22
Cremant d'Alsace (Pinot blanc, Pinot auxerrois) Kuentz Bas - Francia Alsazia		29
Franciacorta Extra Brut (Chardonnay, Pinot nero) La Montina - Lombardia		34
Alta Langa Pas Dose 2019 (Chardonnay) Ettore Germano - Lombardia		65

**VINI
BIANCHI**

	Bottiglia	
	mezza	intera
Roero Arneis "Serra Lupini" 2023 Angelo Negro - Piemonte	12	18
Falanghina 2023 La Sibilla - Campania	12	18
Erbaluce di Caluso 2023 Briamara - Piemonte		19
Vermentino Colli di Luni 2023 Il Monticello - Liguria	14	22
Muscadet 2023 (Melon de Bourgogne) Chateau L'Oiseliniere - Francia Loira		22
Chardonnay 2023 Fiegl - Friuli Collio		24
Verdicchio di Jesi Superiore 2023 Tenuta Tavignano - Marche		24
Gewurztraminer 2023 Burggrafler - Trentino Alto Adige		26
Rosè Prima Rosa 2023 (Nebbiolo) Angelo Negro - Piemonte		17
Rosè Cuvee 2023 (Pinot nero, Merlot, Lagrein) Burggrafler - Trentino Alto Adige		18
Rosato del Salento 2023 (Negramaro) Altevie - Puglia		20

**VINI
ROSSI**

	Bottiglia	
	mezza	intera
Sgretoli Rosso 2022 (Sangiovese, Cabernet, Merlot) Cantina Sgretoli - Montecarlo (LU)		18
Morellino di Scansano 2022 (Sangiovese) Cantina 8380 - Montemerano (GR)		19
Barco Reale 2022 (Sangiovese, Cabernet, Canaiolo) Tenuta di Capezzana - Carmignano (PO)	13	20
Nebbiolo "Angelin" 2022 Angelo Negro - Piemonte	13	20
Maremma Toscana 2020 (Merlot) Cantina 8380 - Montemerano (GR)		22
Chianti Classico 2021 (Sangiovese) Meleto - Gaiole in Chianti (SI)		23
Pinot Nero 2022 Burggrafler - Trentino Alto Adige		25
Rosso di Bolgheri 2022 (Merlot, Cabernet) Campo al pero - Bolgheri (LI)		26

**ANTIPASTI
& SFIZI**

	Porzione	
	100%	65%
Crostini misti di pane e polenta fritta carne, pomodoro, porri e gorgonzola	7	5
Crocchette di patate fatte in casa crema di pecorino e sesamo nero	7	5
Supplì di riso ripieni all'amatriciana	8	6
Sformatino di zucchine crema di parmigiano e gel di pomodoro	10	-
Antipasto toscano salumi pregiati, crostini, carciofino rustico	12	9
Pappalà pappa al pomodoro e baccalà mantecato	13	10
Insalatina di mare misticanza, molluschi e crostacei al vapore	15	12

**PRIMI
PIATTI**

	Porzione	
	100%	65%
Penne: a dieta domani! ragù, panna, porcini, parmigiano	12	9
Pici sbagliati fatti a mano al ragù di fassona piemontese	12	9
Risotto ai funghi porcini con pecorino e mentuccia	14	-
Carbonara di mare pici, pesce, tuorlo, pepe nero	16	13
Gnocchetti rossi fatti a mano con zucchine, gamberi e scorza di limone	16	13

**SECONDI
PIATTI**

	Porzione	
	100%	65%
Frittura di gamberi e calamari con patatine e verdure fritte	18	15
Baccalà alla mediterranea con verdure arrosto	18	15
Orecchio di elefante cotoletta con osso, contorno di patatine	16	13
Tagliata di Fassona aglio, pepe e rosmarino	20	16
Controfiletto al pepe verde crostine croccante, cipolle rosse in agrodolce	22	-
Verdure patate, insalate, verdure grigliate, bietola, legumi	5	-

**PIZZERIA
A LEGNA**

Impasto bianco Idratazione 85%, mix di frumento, soia e riso, maturazione 24 ore, spianato a mano, croccante.		di serie
Impasto integrale Idratazione 75%, mix con frumento integrale 30%, maturazione 48 ore, spianato a mano, doppia cottura N.B.: non disponibile per la Scrocchina.		1
Impasto senza glutine Idratazione 60%, mix gluten free a base di farina di riso e amido, sottile e croccante		2

**LA
SCROCCHINA**

€ 14 a persona



inquadra il QR code e scopri come viene fatta...

LA SCROCCHINA è una focaccia leggerissima, croccante, ad alta digeribilità, preparata con farine speciali e condita a crudo con materie prime superiori. Viene servita in otto spicchi su un tagliere da due persone, oppure monoporzione in quattro spicchi. Componi la tua Scrocchina fino a quattro gusti (due gusti per la monoporzione) scegliendo fra questi:

LAURA

- crema di patate
- chips di patate arrosto
- rigatino in porchetta

ALBERTO

- mortadella IGP
- burrata
- pistacchi

FRANCO

- bufala DOP
- filetti di acciughe extra
- pomodorini gialli e rossi
- basilico e origano

VALENTINA

- mascarpone
- gorgonzola
- noci
- confettura di fichi

GIORGIO

- sbriciolona del Pinzani
- carciofini rustici
- pecorino stagionato

SOLE

- zucchine marinate
- pesto di pomodori secchi
- burrata

MARIO

- prosciutto crudo dolce
- parmigiano 24 mesi
- rucola
- semi di zucca

CRISTINA

- ricotta di Pistoia
- pera a fette
- pecorino stagionato
- miele bio

**BIANCHE
GOURMET****Tropea**

fior di latte, nduja, salamella piccante salumificio Viani, cipolla rossa di Tropea caramellata 12

Modica

fior di latte, pesto di pomodori secchi e mandorle, fiori di zucca, zucchine marinate, pomodori datterini 12

Amalfi

bufala DOP in cottura, acciughe a filetti interi, origano, datterini, basilico 13

Siena

fior di latte, salsiccia fresca salumificio Moschini, pecorino di Pienza, zucchine grigliate 13

Narnia

fior di latte, pomodori secchi, bietolina saltata, caciotta a latte crudo, semi di zucca 13

Parma

fior di latte, prosciutto crudo dolce, rucola, scaglie di Parmigiano 24 mesi 14

Ariccia

fior di latte, patate arrosto al rosmarino, rigatino in porchetta salumificio Moschini, sesamo nero 14

Novara

fior di latte, crema di gorgonzola e porri stufati, prosciutto cotto Ferrarini, porro fritto 14

Barga

fior di latte, salamella di cinghiale stagionata, porcini saltati, caciotta d'alpeggio, erbe aromatiche 16

**ROSSE
GOURMET****Sanremo**

salsa di San Marzano DOP, pomodori ciliegini, aglio, basilico, olive taggiasche 12

Battipaglia

salsa di San Marzano DOP, pomodorini gialli, bufala DOP a crudo, basilico 13

Gallipoli

salsa di San Marzano DOP, burrata a crudo, pomodori secchi, origano, basilico 13

Positano

salsa di San Marzano DOP, bufala, acciughe a filetti interi, capperi sott'aceto, origano 13

Canosa

pomodoro fresco ripassato all'aglione, fior di latte, zucchine e melanzane grigliate, bietolina saltata 13

Trapani

pomodoro fresco ripassato all'aglione, melanzane grigliate, origano, fior di latte, grana grattugiato in cottura 14

Carloforte

salsa di San Marzano DOP, fior di latte, filetti di tonno pinne gialle sott'olio, cipolla di Tropea, olive leccino 16

Recanati

salsa di San Marzano DOP, fior di latte, calamaretti, gamberi, cozze, aglio e prezzemolo 18

LE**CLASSICHE** (se la tua non c'è prova a chiederla...)

Marinara 6

Margherita 7

Ai Funghi 9

Ai wurstel 9

Al prosciutto cotto 10

Bianca mozzarella e prosciutto cotto 10

Alla salsiccia 10

Salamino piccante 10

Napoli 10

Prosciutto e funghi 10

Quattro stagioni 10

Capricciosa 10

**BIRRE
ITALIANE**

Chiara alla spina Birrificio Messina - 20 cl LAGER cristalli di sale Alc. 4,7% 3,20

Chiara alla spina Birrificio Messina - 40 cl LAGER cristalli di sale Alc. 4,7% 6

Rossa alla spina Birrificio Moretti - 20 cl BOCK doppio malto Alc. 7,2% 3,50

Rossa alla spina Birrificio Moretti - 40 cl BOCK doppio malto Alc. 7,2% 6,50

CERERE - Birrificio di Buti - Bottiglia 33 cl WEISSE artigianale Alc. 5,5% 7

EPA - Birrificio dell'Elba - Bottiglia 33 cl INDIAN PALE ALE artigianale Alc. 5,5% 7