

IL NOSTRO MENÙ

Gentile cliente, il nostro menù è caratterizzato da alcuni importanti elementi.

Utilizziamo materie prime di qualità, possibilmente biologiche o a km zero.

Le nostre pizze seguono gli antichi metodi della panificazione, sono create con lievito madre, farine macinate a pietra da grani 100% italiani e sottoposti a molte ore di lievitazione.

Lavoriamo con passione e serietà e speriamo che durante la vostra esperienza riusciate a riscontrare voi stessi l'amore che mettiamo per questo lavoro.

Siamo felici di poter soddisfare le vostre esigenze, proponiamo piatti vegetariani e su prenotazione possiamo fornirvi una più ampia scelta degli ingredienti.

La nostra cucina non è adatta per celiaci, purtroppo non disponiamo di una postazione ad hoc e pertanto, nel rispetto del vostro benessere, non ci sentiamo di darvi questo servizio.

INTOLLERANZE ALIMENTARI O ALLERGIE!!

“Le informazioni circa la presenza di sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale di servizio”

Circolare 4379-p Del 17 febbraio 2011

Coperto €2,50

ANTIPASTI

I nostri fritti sono cotti in una miscela di oli tra cui quello di arachide.

TRIANGOLI FRITTI

€ 14,00

Triangoli di pizza con pomodoro italiano, melanzane fritte, bufala campana DOP
E basilico km0

ACCIUGHE MARINATE ALLA MENTA

€ 13,00

Con limone, aceto, aglio e pomodorini semiseccchi pugliesi

CAPRESE

€ 12,50

Mozzarella di bufala Campana DOP, pomodorini km0, olive Taggiasche e basilico km0
su letto di rucola

CONO MISTO FRITTO

€ 10,50

Patatine con buccia, zeppole alle alghe, fiori di zucca ripieni di mozzarella e acciughe.
(porzione per 2 persone)

PATATINE FRITTE CON BUCCIA

€ 9,50

(porzione per 2 persone)

BRUSCHETTA

€ 8,50

Pane ai Sette Cereali di nostra produzione con pomodorini km0, basilico km0 e origano siciliano

LA FARINATA

€ 8,00

Fatta con farina di ceci Bio del "Podere del Pereto (Siena)"

INSALATA MISTA

€ 7,50

Insalata verde con pomodorini, julienne di carote e olive Taggiasche

INSALATA

€ 6,00

Insalata verde

MENÙ BAMBINI

MENÙ 1

8,00

Wurstel di pollo e patatine fritte

MENÙ 2

€ 9,00

Bistecchine impanate di pollo Bio con patatine fritte

PICCOLA CUCINA DI MARE

TAGLIERE DI MARE

€ 25,00

- Carpaccio affumicato di tonno del Mediterraneo e salmone selvaggio
- Coppetta di burrata di Gioia del Colle e gamberoni argentini* in crosta di erbe aromatiche e guanciale di Cinta Senese
- Palamita in agrodolce con cipolla di Patresi caramellata
- Granfia di polpo lardellato su vellutata di cannellini con carciofi e pistilli di peperoncino

TRIS DI BRUSCHETTA DI MARE

€ 17,00

- Carbonara di mare con salmone selvaggio, semi di papavero e burrata di Gioia del Colle
- Cime di rapa con burrata e acciughe del Cantabrico
- Tonnina con cipolla di Patresi e spuma di bufala

GRANFIA DI POLPO

€ 16,00

Granfia di polpo lardellata su vellutata di cannellini, con carciofi e gocce di burrata decorata con pistilli di peperoncino

TARTARE DI TONNO ROSSO DEL MEDITERRANEO

€ 16,00

Su un letto di burrata di Gioia del Colle con brunoise di pomodorini semiseccchi di Pizzutello, sesamo nero, fiocchi di alga nori e salsa Teryaki

PALAMITA IN AGRODOLCE

€ 15,00

Con cipolla di Tropea e ceci neri del Podere Pereto su letto di Songino

PICCOLA CUCINA DI TERRA

GRAN TAGLIERE DELLA CASA

€ 25,00

Culatta di Norcia, salame di cervo, capocollo di Montalcino, Lardo di Patanegra
Pecorino di Pienza, burrata di Gioia del Colle, fiori di zucca, cipolla caramellata e cavolo viola

TARTARE DI FASSONA

€ 18,00

Con stracciatella di burrata e scaglie di tartufo nero toscano

FESA DI MANZO

€ 14,00

Insalata Songino e scaglie di pecorino di Pienza

VITEL TONNÈ

€ 15,00

Girello d'arrosto di vitello con salsa tonnata fatta come una volta e capperi con scorza di limone km0

LE NOSTRE PIZZE

Fatte con lievito madre, lunga lievitazione e il pomodoro cotto come una volta,
prodotti italiani e in alcuni casi Km0 e biologici.

Ogni pizza è condita con un filo di olio EVO.

Il prezzo delle pizze potrebbe subire una maggiorazione in base alla scelta di
modificare o aggiungere alcuni degli ingredienti:

+ €3,00 per ingredienti di pesce, + €2,50 se di carne, + €1,00 per la verdura, + €2,00 per i formaggi

ELBANA

€ 15,00

Mozzarella fior di latte pugliese e cipolla di Patresi,
in uscita dadolata di pomodorini km0, tonnina del mediterraneo, gocce di burrata e basilico Km0

NOSTRANA

€ 15,00

Pomodoro italiano, stracchino, palamita del Mediterraneo e olive Taggiasche liguri

PUGLIESE

€ 14,50

Cime di rapa, acciughe del Cantabrico e uvetta,
in uscita burrata di Gioia del colle, pinoli e grattata di cacio di ricotta pugliese

CANTABRICO

€ 14,00

Pomodoro italiano, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria,
in uscita gocce di burrata di Gioia del Colle e basilico Km0

REGINA

€ 13,00

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte pugliese,
in uscita culatta di Norcia DOP, rucola, scaglie di parmigiano 24mesi e basilico Km0

VIVACE

€ 13,00

Mozzarella fior di latte pugliese, scamorza affumicata, salsiccia di Cinta Senese,
friarielli e pangrattato croccante

BUFALA

€ 12,50

Pomodoro italiano, mozzarella di bufala campana DOP e basilico Km0

LA NORMA

€ 12,50

Pomodoro italiano, melanzane fritte,
in uscita grattata di ricotta fresca, basilico Km0 e pangrattato croccante

4 FORMAGGI

€ 12,50

Mozzarella fior di latte pugliese, gorgonzola dolce S. Lucio, stracchino,
in uscita grattata di parmigiano 24mesi DOP

LONGONE € 12,00

Pomodoro italiano, acciughe del Mar Cantabrico, capperi di Pantelleria, olive taggiasche e basilico Km0

CLASSICA € 12,00

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte pugliese, prosciutto cotto di Modena, carciofi, porcini e olive taggiasche

LA GOLOSA € 12,00

Mozzarella fior di latte, gocce di gorgonzola S. Lucio, pera Williams, in uscita lardo di Patanegra, noci e colata di miele

INFERNO € 11,00

Pomodoro italiano, stracchino, in uscita pomodorini gialli di Battipaglia, salame piccante calabrese, rucola e salsa di nduja calabrese

VEGETARIANA € 10,50

Mozzarella fior di latte pugliese, zucchine alla julienne, in uscita pomodorini semiseccchi pizzutello , burrata di Gioia del Colle e pangrattato croccante

WURSTEL € 9,50

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte pugliese e wurstel di pollo Bio

BABY € 9,50

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte pugliese e patatine fritte con buccia

MARGHERITA € 8,00

Pomodoro italiano, mozzarella fior di latte pugliese, in uscita olio EVO e basilico Km0

SPECIALITÀ LIGURI

NORVEGESE € 15,00

Doppia sfoglia d'impasto sottilissima ripiena di stracchino, in uscita salmone norvegese selvaggio, insalata Iceberg (o salicornia), olio EVO e semi di papavero

PIZZATA € 13,00

Doppia sfoglia d'impasto sottilissima ripiena di stracchino, latte e olio EVO, sporcata con pomodoro, origano, olive Taggiasche e capperi

ARTE BIANCA € 12,00

Doppia sfoglia d'impasto sottilissima ripiena di stracchino, latte e olio EVO

*In mancanza di prodotto fresco, potrebbe essere utilizzato prodotto congelato

PIZZE GOURMET DI MARE

Con possibile variazione d'impasto ai Cereali € 1,00

L'ORIENTALE GOURMET

€25,00

Crema di spinaci, in uscita Sashimi di tonno rosso scottato in crosta di sesamo nero con spuma di bufala, accompagnato da salsa teryaki

CARBONARA DI MARE GOURMET

€23,00

Crema preparata da noi con salmone selvaggio norvegese, baccalà* del Mediterraneo e peperoni al forno, in uscita 100 gr. di salmone selvaggio norvegese, burrata di Gioia del Colle e semi di papavero

LA POLPO GOURMET

€ 23,00

Crema di cannellini, in uscita polpo croccante con carciofi spadellati, gocce di burrata e grattata di scorza di limone km0

ESTIVA GOURMET

€ 22,00

Crema di piselli, in uscita burrata di Gioia del Colle, gamberoni argentini* in crosta di erbe aromatiche con guanciale di Cinta Senese, pangrattato e fiori misti

TONNO GOURMET

€19,00

Pomodoro italiano, melanzane fritte, in uscita 100 gr. di tonno affumicato, burrata di Gioia del Colle, basilico Km0 e fiori misti

SPECIALITÀ FRITTE GOURMET

TERRA NERA

€22,00

Scigno di pizza frita al carbone vegetale con burrata di Gioia del Colle, gocce di crema di piselli, zucchine julienne, gamberoni argentini in crosta alle erbe aromatiche con guanciale di cinta senese, fiori misti e pangrattato

BARBAROSSA

€20,00

Scigno di pizza frita con pomodoro italiano, burrata di Gioia del Colle, culatta di Norcia E basilico km0

PIZZE GOURMET DI TERRA

Con possibile variazione d'impasto ai Cereali € 1,00

INVERNO GOURMET

€ 22,00

Mozzarella fior di latte pugliese, porcini trifolati, in uscita lardo di patanegra e scaglie di tartufo nero toscano

PIEMONTESE GOURMET

€ 21,00

Crema di zucca, in uscita tartare di Fassona piemontese, robiola di Roccaverano e cipolla caramellata

ESAGERATA GOURMET

€ 20,00

mozzarella fior di latte pugliese, pecorino romano semi stagionato, in uscita porchetta di arriccia IGP, grattata di pecorino di Pienza stagionato in barrique PAT, radicchio rosso in agrodolce e pangrattato

NORCINA GOURMET

€ 19,00

Pomodoro italiano, in uscita 150 gr. di culatta di Norcia IGP, burrata di Gioia del Colle e basilico Km0

CARBONARA DI TERRA

€ 18,00

Mozzarella fior di latte pugliese, uovo strapazzato, 100 gr. di guanciale di Cinta Senese DOP, in uscita pecorino romano DOP, pepe nero e pangrattato

TOSCANA GOURMET

€ 17,00

Pomodoro italiano, pecorino semi stagionato di Pienza, in uscita 100 gr. di Capocollo di Brancaleone di Norcia e scaglie di pecorino di Pienza stagionato in barrique PAT

ALESSANDRINA GOURMET

€ 16,00

Mozzarella fior di latte pugliese, in uscita girello d'arrosto di vitello con salsa tonnata fatta come una volta, capperi, rucola e grattata di scorza di limone

LA LIGURE

€ 15,00

Mozzarella fior di latte pugliese, stracchino, in uscita pesto genovese fatto da noi, olive taggiasche, pinoli, grattata di parmigiano DOP e basilico Km0

I DESSERT

Dolci fatti in casa secondo le disponibilità del giorno

CANTUCCI E ALEATICO € 8,00

Cantucci artigianali al cioccolato e alle mandorle serviti con un piccolo calice di Aleatico

CHEESECAKE SCOMPOSTA € 7,50

Crema di formaggio, biscotto sbriciolato, frutta fresca e gocce di confettura di frutti rossi

CREMA AL MASCARPONE € 7,00

Con fragole e granella di biscotto al burro

TIRAMISÙ TRADIZIONALE € 6,50

Al caffè, fatto con uova pastorizzate

TENERINA € 6,50

Torta tradizionale di Ferrara al cioccolato fondente senza farina, abbinato con panna o gelato alla crema o cioccolato

AFFOGATO AL CAFFÈ € 6,00

TRIANGOLI GOLOSI € 6,00

Triangoli fritti riempiti con nutella, panna e fragole

GELATO € 5,00

Alla crema o cioccolato

SORBETTO AL LIMONE € 4,00

CREMA AL CAFFÈ € 4,00