



Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Per ulteriori chiarimenti sarà a vostra disposizione il menù e il libro degli ingredienti. Ai sensi del Reg. UE 1169/11

* alimento congelato/surgelato

QUESTA RICETTA
ATTENZIONE
CREA DIPENDENZA

SFIZI



COCCOLI, CRUDO E STRACCHINO

Pasta frita al momento con prosciutto crudo toscano del Salumificio Sandri e stracchino di Massimiliano Busti - 6.8

MOZZARELLA IN CARROZZA*



Mozzarelle impanate e fritte - 4.5

POLLETTINO*



Bocconcini di pollo
impanati e fritti - 4.5

TARTARINA



Tartare di carne Chianina con
capperi, Parmigiano Reggiano,
limone e pepe - 6.8

TORTINA DI CECI



Minitorta di ceci classica - 3.2

ANELLI DI CIPOLLA*



Anelli di cipolla in
croccante panatura - 3.8

ALETTE DI POLLO*



Alette di pollo
cotte alla griglia - 4.0

LE 3 TORTINE DI CECI

Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri, gorgonzola DOP di Massimiliano Busti, salsiccia del Salumificio Sandri - 8.5



LE 3 TORTINE DI CECI VEG

Pinoli e pesto della Mediterranea Belfiore, stracchino di Massimiliano Busti, melanzana sott'olio della Mediterranea Belfiore - 8.5



PATATINE

DIPPERS*



Patate con buccia dal taglio ondulato, servite con ketchup e maionese - 3.5

CHIPS



Patate fresche a sfoglia, tagliate a mano, servite con ketchup e maionese - 3.0

CONTADINO



Patate fresche a spicchi, tagliate a mano, servite con ketchup e maionese - 3.5

SCAMORZA E BACON*



Patate tagliate a forma di cubetto, con scamorza fusa e bacon croccante - 4.5

TRIS DI PATATINE*



Cubetti di patata scamorza e bacon. Patatine cacio e pepe e tartufo. Patate del contadino - 7.8

CACIO, PEPE E TARTUFO*



Patatine fritte con formaggio fuso, pepe e tartufo - 4.8

TAGLIERE PIZZICOTTO

Abbinamento
consigliato con
OLIO E SALE



Schiacciattino salato - 3



Abbinamento
consigliato con
un calice di
LAGONE

Prosciutto crudo stagionato, salame toscano, porchetta arrosto, mortadella riserva, finocchiona, salamella, pecorino toscano con confettura, coccoli, crostino con burrata, salsiccia e salsa tartufata, barchetta di verdure sott'olio, crostino gorgonzola pere caramellate e noci, flan di asparagi con formaggio fuso, brie con fichi mirilli e noci - **16**

TAGLIERE VEGETARIANO*

Abbinamento
consigliato con
OLIO E SALE



Abbinamento
consigliato con
un calice di
BORGERI ROSSO



Schiacciattino salato - 3

Melanzana, zucchini e peperone grigliato, pecorino toscano con confettura, flan di asparagi con formaggio fuso, caprese con granella di pistacchio, cartoccio di verdure fritte, brie con fichi di mirilli e noci, barchetta di verdure sott'olio, mozzarella in carrozza - **15.5**

BURGER BUNS



GUARDA COME
LI PREPARIAMO

fatto da noi con l'aiuto di

*GIUSEPPE
LO DICO*



Farina Multicereali BIO, zucchero, lievito, latte
intero, uova, sale e burro

**I NOSTRI BURGER
POSSONO ESSERE
RICHIESTI CON UN
GUSTOSO PANE
GLUTEN FREE**



TAGLIERI E IL NOSTRO PANE

HAMBURGER CHIANINA



LA FAMOSA IGP TOSCANA
ritenuta una razza autoctona e pregiata dell'Italia centrale, Toscana e Umbria

IMPERFETTO

SPECIALE

SOLO DA NOI
200 GR
DI CARNE CHIANINA



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, melanzana frita, uovo al tegamino, burrata di Massimiliano Busti, insalata e maionese - **13.5**

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con pecorino fuso, speck croccante, insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **11.5**



Abbinamento consigliato con Birra Americana in lattina con HAZYISH IPA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia REALE

BOTTA DI VITA*



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, patatine chips, pecorino Toscano fuso, pomodoro, anelli di cipolla fritti, insalata e salsa bbq - **12.8**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

FUSO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con pecorino fuso, insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **10.5**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia DUCHESSA

FARABUTTO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, insalata, pecorino fuso, funghi di bosco e maionese al tartufo - **12**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia ROSSA

IMBRANATO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante del Salumificio Sandri, uova al tegamino, insalata e maionese - **13.5**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIZIOSA

CARBONARO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con fonduta di Parmigiano Reggiano, uovo al tegamino, bacon croccante e scaglie di Grana Padano - **13.8**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia ROSSA

TUTTOFUMO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr affumicato con metodo naturale, stracciatella di Massimiliano Busti, bacon croccante e insalata servito nella nostra campana di vetro con vero fumo di legno pregiato - **13.8**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MALEDETTA

CONTROMANO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con lardo di colonnata del Salumificio Sandri, pere caramellate, miele, noci, radicchio rosso e briè - **12.5**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LEFFE ROUGE

GANZO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con gorgonzola fuso di Massimiliano Busti, speck croccante del Salumificio Sandri, carciofi della Mediterranea Belfiore e salsa al pepe verde - **12.5**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

CLASSICO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **9.8**



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

HAMBURGER SUINO



CIALTRONE

Burger di suino del Salumificio Sandri con pecorino fuso, bacon croccante, uovo al tegamino, cipolla caramellata e salsa Bbq - 11.5



Abbinamento
consigliato con
Birra in bottiglia
WEISS

HAMBURGER POLLO



COCCODE

Straccetti di pollo impanati con farina di mais, bacon croccante, pecorino fuso, insalata, pomodoro e maionese - 9.8

TERZA
RIMA

Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
DANNATA

HAMBURGER PESCE



VATTELOAPESCA

Burger di tonno con granella di pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, maionese alla senape e pomodorino confit - 13.5



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
MACHETE

HAMBURGER VEGY



SANTO SUBITO*

Burger di verdure e scamorza con stracciatella di Massimiliano Busti, cipolla caramellata, zucchini grigliato e pomodorini confit - 10.5



Abbinamento
consigliato con
Birra Americana
in lattina
DALE'S PALE ALE



**ALESSANDRO
ANNACLARA
GERMANA**

Li cuociamo freschi, le friggiamo sul momento, le creiamo con amore, seguendo la stagionalità e la genuinità, il tutto con il sorriso sulle labbra. Siamo Alessandro, Annaclara e Germana e questa è la nostra cucina.

**BURGER AL
PIATTO**

...UN GUSTO...
COSÌ LO TROVI...
...SOLO QUI!!!...



INFURIATO



NOVITÀ

Carne Chianina da 200 gr su fonduta di Pecorino ai porcini, con dadini di pane tostati, scaglie di Pecorino ai porcini e porcini freschi. Patatine tagliate a fiammifero aromatizzate al timo - 18

PESTATO



NOVITÀ

Carne Chianina da 200 gr su pesto di pistacchio di Bronte e stracciatella di Massimiliano Busti. Pasta frita con Mortadella Riserva. Quenelle di patate e fonduta di provola dolce con pomodorini confit - 22

TANTA ROBA*



NOVITÀ

Carne Chianina da 200 gr su fonduta di Pecorino al tartufo, uovo al tegamino e scaglie di tartufo nero. Bruschette di pane al Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri. Flan di asparagi - 19

EPICO



NOVITÀ

Carne Chianina da 200 gr su fonduta di gorgonzola e semi di zucca con spinacio fresco saltato e salvia frita. Chips di zucca. Fagottino con ripieno di zucca, Parmigiano Reggiano e speck croccante - 16



Il Salumificio Sandri è un'azienda di Montescudaio specializzata nella lavorazione e nel confezionamento delle carni bovine e suine. Nostra complice di gusto dal 2014, eccellenza della nostra zona con un prodotto selezionato e naturale a km 0

ROSTI



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MALEDETTA



Sapori della nostra terra, la classica rosticcia condita secondo la ricetta toscana, cotta a fuoco vivo sulla nostra griglia, tenera e gustosa. - 18

ABBINALO CON...

PATATE SCAMORZA E BACON*



Patate tagliate a forma di cubetto, con scamorza fusa e bacon croccante - 4.5

PATATE DEL CONTADINO



Patate fresche a spicchi, tagliate a mano, servite con ketchup e maionese - 3.5

PATATE CACIO, PEPE E TARTUFO*



Patatine fritte con formaggio fuso, pepe e tartufo - 4.8



TAGLIATE CHIANINA



TRICOLORE



Tagliata di carne Chianina con pomodorini, rucola di campo e pecorino Toscano - **18.2**

Abbinamento consigliato con vino BRUCIATO

CICCIA E PATATE



LA PIÙ MANGIATA

Tagliata di carne Chianina con patate del contadino - **18**

Abbinamento consigliato con vino MORELLINO DI SCANSANO

SOLITA



Tagliata di carne Chianina con rucola di campo, scaglie di grana e pinoli - **18.5**

Abbinamento consigliato con vino BRUCIATO

CIPOLLE CARAMELLATE



Tagliata di carne Chianina con cipolle caramellate - **18**

Abbinamento consigliato con vino BRUCIATO

LARDO E PISTACCHI



Tagliata di carne Chianina con lardo di Colonnata e pistacchi di Bronte - **18.2**

Abbinamento consigliato con vino BORGHERI ROSSO

FUNGHI LARDO E TARTUFO



Tagliata di carne Chianina con porcini, lardo di Colonnata e tartufo nero a scaglie - **19.5**

Abbinamento consigliato con vino LAGONE

POKE

Base Riso

PROVOCANTE*



Riso Basmati con bocconcini di Chianina, spinaci, asparagi, carote al vapore, patate del contadino e cipolle caramellate- **14.5**

TERZA RIMA Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIRTUOSA

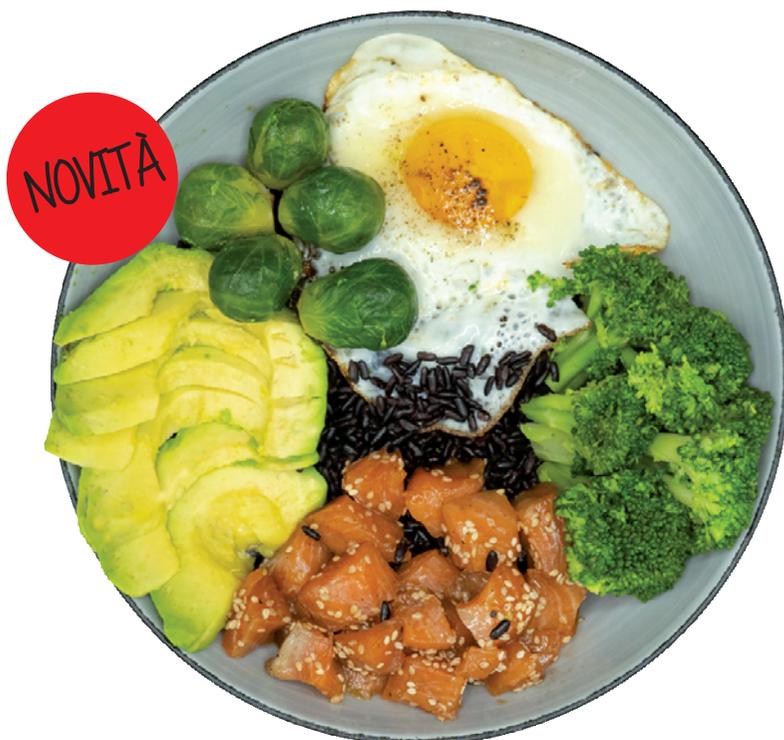
POLLEGGIATA



Riso Basmati con petto di pollo, ceci, avocado, edamer, carote e patate al vapore, salsa yogurt e senape- **12**

Founders BEER Abbinamento consigliato con Birra Americana in lattina ALL DAY IPA

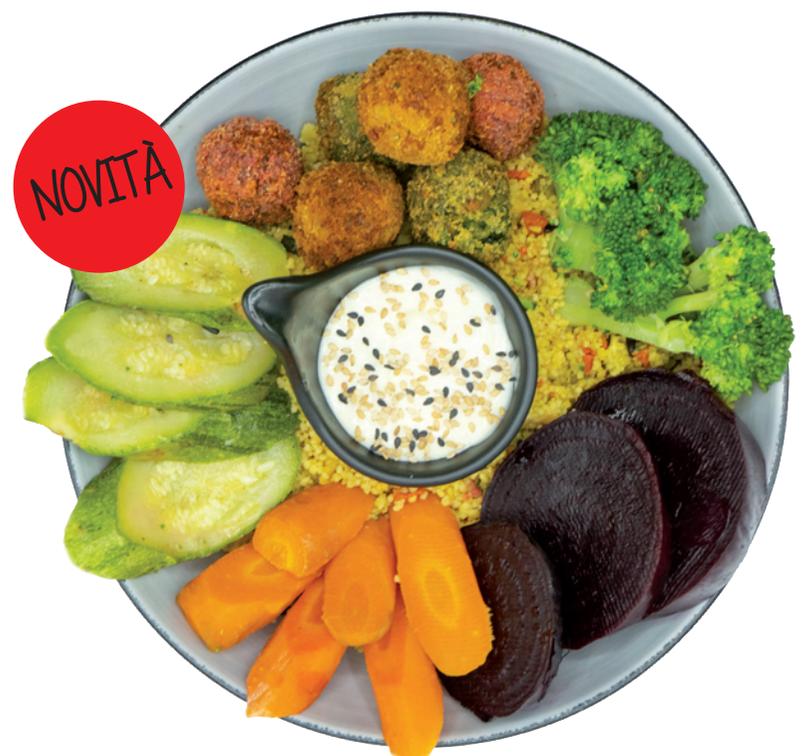
CONTROCORRENTE



Riso Venere con salmone marinato alla soia e semi di sesamo, avocado, uovo al tegamino, broccoli al vapore e cavolini di Bruxelles - **14.5**

TERZA RIMA Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIRTUOSA

SCHICCHERA*



Cous Cous di verdure con polpette vegetariane, carote, zucchini, rapa rossa, broccoli al vapore e salsa ai formaggi - **13**

Founders BEER Abbinamento consigliato con Birra Americana in lattina ALL DAY IPA

BOWL

ZAMPAGIALLA

Base Insalata

TONNINA



Insalata con pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, dadini di pane, pomodorini e salsa yogurt - 12

TERZA RIMA Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIRTUOSA



Insalata con tonno scottato alla piastra, pomodorini secchi, olive, dadini di pane tostati e salsa soia con semi di sesamo - 14.5

Founders Brewing Abbinamento consigliato con Birra Americana in Lattina ALL DAY IPA

BELLA

TRITA



Insalata mista con feta frita, datterini rossi, cetrioli, melanzane e zucchini grigliati, peperoni gialli e rossi e dadini di pane tostati - 12

TERZA RIMA Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIRTUOSA



Insalata mista con polpette di Chianina, asparagi, patate al vapore, bacon croccante, datterini rossi, rapa rossa e citronette - 14.5

Founders Brewing Abbinamento consigliato con Birra Americana in Lattina ALL DAY IPA



Giuseppe, di origini Siciliane, il pizzaiolo di Pizzicotto Gourmet, approdato in Toscana da sei anni con il suo bagaglio fatto di tradizione ed esperienza. Impastare, stendere e condire sono i tre gesti che compie ogni giorno ed è così che nascono le pizze di Pizzicotto Gourmet e i soffici panini per gli hamburger, curando con particolare attenzione il settore del Gluten Free



GOURMET

BOLOGNA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia BLANCHE

Base stracciatella di Massimiliano Busti, carciofi sott'olio della Mediterranea Belfiore, Mortadella riserva e granella di pistacchi di Bronte - **15.5**

PRESIDENTE



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

Base burrata al tartufo di Massimiliano Busti con degustazione di salumi del Salumificio Sandri di Montescudaio: prosciutto crudo Toscano, porchetta arrosto cotta a legna, salame Toscano e lardo di Colonnata - **14.5**

CANTABRICO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia BIONDA

Base pomodoro Gustarosso, burratina di Massimiliano Busti, acciughe del Mar Cantabrico e capperi di Pantelleria - **13.5**

CHIANINA



Abbinamento consigliato con Birra Americana in lattina ALL DAY IPA

Base burrata al tartufo di Massimiliano Busti, tartare di carne Chianina, pomodorini rossi confit, insalatina fresca e scaglie di tartufo nero - **18**

MARGHERITE

MARGHERITA



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
LISA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di
latte del Caseificio Sabelli e basilico
fresco - 6.8

FACCIA GIALLA



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
REALE

Passata al datterino giallo, mozzarella fior
di latte del Caseificio Sabelli e basilico
fresco - 7.8

POMOD'ORO



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
VIA EMILIA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli,
datterini gialli e rossi e basilico fresco - 8.8

REGINA



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
LISA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala
Campana DOP, datterini rossi e
basilico fresco - 11.5

INTRAMONTABILI

SALSICCIA



Hacker Pschorr
Abbinamento consigliato con WEISSE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e salsiccia fresca del Salumificio Sandri - 8.8

CRUDO, RUCOLA E GRANA



TERZA RIMA
Abbinamento consigliato con VIZIOSA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri, rucola di campo e Parmigiano Reggiano 14 mesi - 9.5

ORTO GRIGLIATO



NOVITÀ

COLTIVA
Abbinamento consigliato con IPA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, verdure fresche: datterino rosso, zucchini, melanzana, radicchio, peperone e cipolla - 8.5

SPECK E MASCARPONE



DUCHESSE
Abbinamento consigliato con DUCHESSE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, mascarpone fresco e speck del Salumificio Sandri - 9.8

SALAMINO PICCANTE



LA PIÙ MANGIATA

MACHETE
Abbinamento consigliato con MACHETE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, salamino piccante del Salumificio Sandri - 9

WURSTEL



Hacker Pschorr
Abbinamento consigliato con WEISSE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e wurstel - 8.8



LATTERIA SORRENTINA
produciamo latticini da oltre
100 anni... genuinità e freschezza
uniti a una sapiente arte casearia,
sono il segreto del nostro successo



MARCHIO GUSTAROSSO
nasce dalla volontà di dare forma a
un sogno, preparare la miglior
conserva di pomodoro, rito che si
consumava nelle campagne sarnesi
tra agosto e settembre

10 E LODE



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

Pomodoro Gustarosso, stracciatella di Massimiliano Busti, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri, gocce di tartufo nero, granella di nocciole, olio extravergine e basilico fresco - **13.5**

DIVINA



TERZA RIMA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIZIOSA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri - **13**

MORTADELLINA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia WHITE RIOT

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, stracciatella di Massimiliano Busti, Mortadella Riserva e granella di pistacchi di Bronte tostiti - **12.5**

SUPERBA



TERZA RIMA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIZIOSA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri e burratina al tartufo di Massimiliano Busti - **13**

MELAGODO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MALEDETTA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, provola affumicata, cipolle caramellate, porchetta arrosto cotto a legna del Salumificio Sandri e gocce di marmellata di cipolle - **12.8**

TARTUFELLA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia REALE

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, battuto di tartufo nero, funghi freschi al coltello e salsiccia fresca del Salumificio Sandri - **13.5**

MELATIRO



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
BIONDA

Crema di porri, filetti di tonno all'olio d'oliva,
stracciatella di Massimiliano Busti,
olive, pomodorini rossi confit, olio extra vergine
BIO al basilico - 13.5

CONTRO CORRENTE



Abbinamento
consigliato con
Birra Americana
in lattina
ALL DAY IPA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli,
salmone affumicato, pomodorini rossi confit,
burratina di Massimiliano Busti e rucola
di campo - 13.8

PESCE IN BARILE



TERZA
RIMA

Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
VIRTUOSA

Pomodorino giallo Campano, Bufala
Campana DOP, acciughe del Mar Cantabrico
a crudo con capperi di Pantelleria e pistacchi
di Bronte tostati - 13

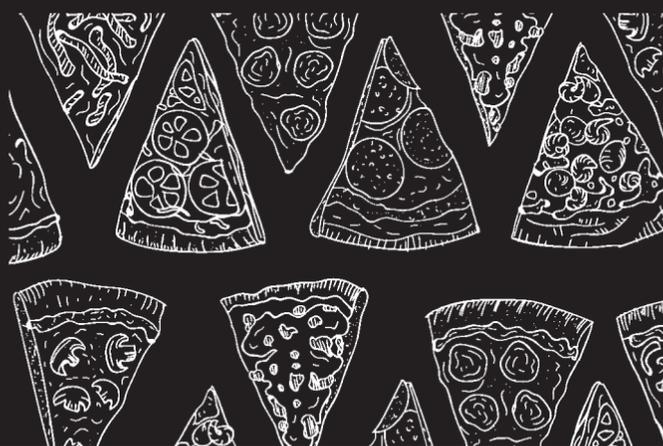
FUOCO DI CALABRIA



Abbinamento
consigliato con
Birra Artigianale
in bottiglia
MALEDETTA

Pomodoro Gustarosso, burratina di Massimiliano
Busti, salamino piccante del Salumificio Sandri,
nduja fresca, fili di peperoncino e olio extra
vergine BIO al peperoncino - 11

LE SPECIALI



SCHIACCIATINI

MIRACOLO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia BIONDA

Burratina di Massimiliano Busti, verdure grigliate e pomodorini rossi - 9

BURROSO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

Burratina di Massimiliano Busti, speck del Salumificio Sandri, pomodorini rossi e rucola di campo - 9.8

TONNATO



TERZA RIMA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIRTUOSA

Maionese, filetti di tonno all'olio d'oliva, pomodorini rossi e insalatina fresca - 9.5

CRUDO E MOZZARELLA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia DUCHESSA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri - 9

COTTO E MOZZARELLA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e prosciutto cotto artigianale - 8.5

OLIO E SALE



Schiacciato salato - 3

PIZZICOTTO **KIDS**

PIZZA BABY



Margherita - 6.0
Wurstel e Patatine - 6.5

HAMBURGER E PATATINE*



Burger cotto alla griglia con
patatine dippers - 7.5

WURSTEL E PATATINE*



Wurstel cotto alla griglia con
patatine dippers - 6.0

CICCIA E PATATINE*



Burger di Chianina da 200 gr.
cotto alla griglia con patatine
dippers - 8.5

POLLO FRITTO E PATATINE*



Bocconcini di pollo fritto con
patatine dippers - 6.5



GLUTEN FREE



MARGHERITE

INTRAMONTABILI

MARGHERITA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e basilico fresco - 6.8

FACCIA GIALLA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia REALE

Passata al datterino giallo, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e basilico fresco - 7.8

SALSICCIA



Abbinamento consigliato con WEISSE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e salsiccia fresca del Salumificio Sandri - 8.8

CRUDO, RUCOLA E GRANA



Abbinamento consigliato con VIRTUOSA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri, rucola di campo e Parmigiano Reggiano 14 mesi - 9.5

POMOD'ORO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, datterini gialli e rossi e basilico fresco - 8.8

REGINA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, datterini rossi e basilico fresco - 11.5

SPECK E MASCARPONE



Abbinamento consigliato con DUCHESSA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, mascarpone fresco e speck del Salumificio Sandri - 9.8

SALAMINO PICCANTE



Abbinamento consigliato con MACHETE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, salamino piccante del Salumificio Sandri - 9

SCHIACCIATINI

MIRACOLO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia BIONDA

Burratina di Massimiliano Busti, verdure grigliate e pomodorini rossi - 9

TONNATO



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIRTUOSA

Maionese, filetti di tonno all'olio d'oliva, pomodorini rossi e insalatina fresca - 9.5

ORTO GRIGLIATO



Abbinamento consigliato con IPA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, verdure fresche: datterino rosso, zucchini, melanzana, radicchio, peperone e cipolla - 8.5

WURSTEL



Abbinamento consigliato con WEISSE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e wurstel - 8.8

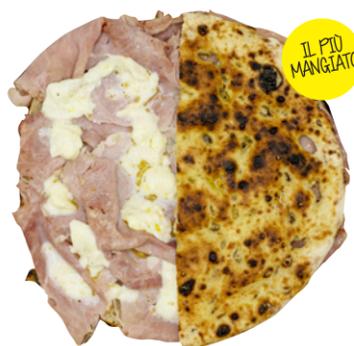
LE 3 TORTINE DI CECI

Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri, gorgonzola DOP di Massimiliano Busti, salsiccia del Salumificio Sandri - 8.5



LE PIU' MANGIATE

COTTO E MOZZARELLA



Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e prosciutto cotto artigianale - 8.5

OLIO E SALE



Schiacciato salato - 3

LE 3 TORTINE DI CECI VEG

Pinoli e pesto della Mediterranea Belfiore, stracchino di Massimiliano Busti, melanzana sott'olio della Mediterranea Belfiore - 8.5



TUTTE LE LAVORAZIONI SENZA GLUTINE SONO CERTIFICATE AIC. LAVORATE IN SICUREZZA IN UN LABORATORIO SPECIFICO DALL'IMPASTO ALLA REALIZZAZIONE FINALE



HAMBURGER CHIANINA



BURGER AL PIATTO

BOTTA DI VITA*



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, patatine chips, pecorino Toscano fuso, pomodoro, anelli di cipolla fritti, insalata e salsa bbq - 12.8

FUSO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con pecorino fuso, insalata, pomodoro, ketchup e maionese - 10.5

FARABUTTO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, insalata, pecorino fuso, funghi di bosco e maionese al tartufo - 12

IMBRANATO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante del Salumificio Sandri, uova al tegamino, insalata e maionese - 13.5

CARBONARO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con fonduta di Parmigiano Reggiano, uovo al tegamino, bacon croccante e scaglie di Grana Padano - 13.8

TUTTOFUMO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr affumicato con metodo naturale, stracciatella di Massimiliano Busti, bacon croccante e insalata servita nella nostra campana di vetro con vero fumo di legno pregiato - 13.8

CONTROMANO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con lardo di colonnata del Salumificio Sandri, pere caramellate, miele, noci, radicchio rosso e briè - 12.5

GANZO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con gorgonzola fuso di Massimiliano Busti, speck croccante del Salumificio Sandri, carciofi della Mediterranea Belfiore e salsa al pepe verde - 12.5

CLASSICO



Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con insalata, pomodoro, ketchup e maionese - 9.8

INFURIATO



Carne Chianina da 200 gr su fonduta di Pecorino ai porcini, con dadini di pane tostati, scaglie di Pecorino ai porcini e porcini freschi. Patatine tagliate a fiammifero aromatizzate al timo - 18

TANTA ROBA*



Carne Chianina da 200 gr su fonduta di Pecorino al tartufo, uovo al tegamino e scaglie di tartufo nero. Bruschette di pane al Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri. Flan di asparagi - 19

PESTATO



Carne Chianina da 200 gr su pesto di pistacchio di Bronte e stracciatella di Massimiliano Busti. Pasta trita con Mortadella Riserva. Quenelle di patate e fonduta di provola dolce con pomodorini confit - 22

EPICO



Carne Chianina da 200 gr su fonduta di gorgonzola e semi di zucca con spinacio fresco saltato e salvia frita. Chips di zucca. Fagottino con ripieno di zucca, Parmigiano Reggiano e speck croccante - 16



HAMBURGER SUINO

CIALTRONE

Burger di suino del Salumificio Sandri con pecorino fuso, bacon croccante, uovo al tegamino, cipolla caramellata e salsa Bbq - 11.5



HAMBURGER PESCE

VATTELOAPESCA

Burger di tonno con granella di pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, maionese alla senape e pomodorini confit - 13.5



HAMBURGER POLLO

COCCODE

Straccetti di pollo impanati con farina di mais, bacon croccante, pecorino fuso, insalata, pomodoro e maionese - 9.8



HAMBURGER VEGY

SANTO SUBITO*

Burger di verdure e scamorza con stracciatella di Massimiliano Busti, cipolla caramellata, zucchini grigliato e pomodorini confit - 10.5

LE REALIZZAZIONI SENZA GLUTINE POSSONO ESSERE CONTAMINATE DA TRACCE DI GLUTINE E DERIVATI POICHE NON LAVORATE IN UN LABORATORIO ESCLUSIVO



TAGLIATE CHIANTINA



TRICOLORE



Tagliata di carne Chianina con pomodorini, rucola di campo e pecorino Toscano - 18.2

CICCIA E PATATE



Tagliata di carne Chianina con patate del contadino - 18

SOLITA



Tagliata di carne Chianina con rucola di campo, scaglie di grana e pinoli - 18.5

CIPOLLE CAMELLATE



Tagliata di carne Chianina con cipolle caramellate - 18

LARDO E PISTACCHI



Tagliata di carne Chianina con lardo di Colonnata e pistacchi di Bronte - 18.2

FUNGHI LARDO E TARTUFO



Tagliata di carne Chianina con porcini, lardo di Colonnata e tartufo nero a scaglie - 19.5

GLUTEN FREE

SETE DI NOVITÀ?

BIRRE ALLASPINA



BECK'S

30 cl - 3.0
40 cl - 4.5

LA BIONDA TEDESCA NUMERO UNO AL MONDO, RINOMATA PER LA SUA QUALITÀ IN 85 PAESI



GOOSE

25 cl - 3.5
50 cl - 5

BIRRA NATA NEL BIRRIFICIO DI CHICAGO GOOSE ISLAND BEER COMPANY. QUESTA BIRRA RILEVA UN COLORE ARANCIO RAMATO CON UNA SCHIUMA BIANCO SPORCO CREMOSA E DURATURA



LEFFE ROUGE

33 cl - 4.5

BIRRA ROSSA DELL'ABBZIA DI NOTRE DAME DALL'ARAMO INTENSO DI MALTO CON NOTE DI CAFFÈ TOSTATO E AGRUMI CANDITI



BIRREINBOTTIGLIA



LEFFE BLONDE	4.0	MESSINA CRISTALLI DI SALE	4.0	BIONDA	4.0
LEFFE ROUGE	4.0	FRANZISKANER 50 CL.	5.0	AMBRATA	4.5
BECK'S	4.0	ICHNUSA NF 50 CL.	5.0	STRONG	4.5
CORONA	4.5	SENZA GLUTINE		ROSSA	4.5
TENNENT 'S	4.5	DAURA DAMM	4.5	WEISS	4.5
CERES	4.5			NON FILTRATA	4.5

BIRRE ARTIGIANALI



LISA 33 CL.
LAGER - DORATO - 5% **5.0**
DUCHESSA
DUBBEL - CHIARO - 5,8% **6.0**
REALE
AMBRATA - AMBRATO - 6,4% **6.0**
MALEDETTA
ALE - ARANCIO - 6,2% **6.0**



BIONDA 33 CL.
LAGER - DORATO - 6% **6.0**
ROSSA
DUBBEL - ROSSO - 8% **6.0**
IPA
IPA - AMBRATO - 8,5% **6.0**
BLANCHE
BLANCHE - GIALLO OPALINO - 5% **6.0**



VIA EMILIA 33 CL.
ITALIAN PILSNER - DORATO - 5% **5.0**
MACHETE
DOUBLE IPA - DORATO - 7,6% **6.0**
WHITE RIOT
BLANCHE - GIALLO OPALINO - 4% **6.0**



VIRTUOSA 33 CL.
ALE - GIALLO VELATO - 5,6% **6.0**
VIZIOSA
PALE ALE - GIALLO DORATO - 6,6% **6.0**
DANNATA
STRONG ALE - RAMATO - 7,5% **6.0**

VINIEBOLLICINE

BIANCHI

LA PETTEGOLA 4.0 16.0
VERMENTINO
(VERMENTINO)
AIA VECCHIA 16.0
VERMENTINO
(VERMENTINO, VIOGNIER)
**ST. MICHAEL
EPPAN** 22.0
GEWURZTRAMINER
(GEWURZTRAMINER)
**MELETTI
CAVALLARI** 5.0 16.0
BORGERI BIANCO
(VERMENTINO, VIOGNIER)

ROSSI

**TENUTA GUADO
AL TASSO** 26.0
BRUCIATO
(CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)
AIA VECCHIA 5.0 18.0
LAGONE
(MERLOT, CABERNET SAUVIGNON,
CABERNET FRANCO)
**MELETTI
CAVALLARI** 5.0 18.0
BORGERI ROSSO
(CABERNET SAUVIGNON, MERLOT, SYRAH)

BOLLICINE

SAN MARTINO 4.0 18.0
PROSECCO 11
(GLERA)
TERRE DUCCO 22.0
FRANCIACORTA BRUT
(CHARDONNAY)
TERRE DUCCO 22.0
FRANCIACORTA SATEN
(CHARDONNAY)
MARSURET 18.0
PROSECCO SUPERIORE
(GLERA)
CANTI 13.0
CUVÉE DOLCE
(MOSCATO, MALVASIA)

BIBITE

ACQUA NATURALE 75 CL	2.0	COCA COLA SPINA MEDIA	3.5
ACQUA FRIZZANTE 75 CL	2.0	COCA COLA SPINA PICCOLA	2.5
COCA COLA 33 CL	3.0	COCA COLA ZERO 33 CL	3.0
FANTA 33 CL	3.0	SPUMA PAOLETTI 25 CL	3.0
SPRITE 33 CL	3.0	ESTA THE LIMONE/PESCA 25CL	3.0

