PIZZICOTTO

PIZZA&BURGER
GOURMET

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 meitre e il libro degli ingredienti. Ai sensi del Reg. UE 1169/11

* alimento congelato/surgelato

SFIZI

ATTENZIONE
QUESTA RICETTA CREA DIPENDENZA

COCCOLI, CRUDO E STRACCHINO

Pasta fritta al momento con prosciutto crudo toscano del Salumificio Sandri e stracchino di Massimiliano Busti - **7.5**

MOZZARELLA IN CARROZZA*

Mozzarelle impanate e fritte - **5**

POLLETTINO*

Bocconcini di pollo impanati e fritti - **5**

TARTARINA

Tartare di carne Chianina con capperi, Parmigiano Reggiano, limone e pepe - **7**

TORTINA DI CECI

Minitorta di ceci classica - **3.5**

ANELLI DI CIPOLLA*

Anelli di cipolla in croccante panatura - **4.5**

ALETTE DI POLLO*

Alette di pollo cotte alla griglia - **4.5**

LE 3 TORTINE DI CECI

Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri, gorgonzola DOP di Massimiliano Busti, salsiccia del Salumificio Sandri - **9**

LE 3 TORTINE DI CECI VEG

Pinoli e pesto della Mediterranea Belfiore, stracchino di Massimiliano Busti, melanzana sott'olio della Mediterranea Belfiore - **9**

PATATINE

DIPPERS*

Patate con buccia dal taglio ondulato, servite con ketchup e maionese - **4**

CHIPS

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

CONTADINO

Patate fresche a spicchi, tagliate a mano, servite con ketchup e maionese - **4**

SCAMORZA E BACON*

Patate tagliate a forma di cubetto, con scamorza fusa e bacon croccante - **5**

TRIS DI PATATINE*

Cubetti di patata scamorza e bacon. Patatine cacio e pepe e tartufo. Patate del contadino - **8.5**

CACIO, PEPE E TARTUFO*

Patatine fritte con formaggio fuso, pepe e tartufo - **5**

TAGLIERE PIZZICOTTO

Abbinamento consigliato con
OLIO E SALE

Schiacciatino 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 verdurine sott'olio, crostino gorgonzola pere caramellate e noci, flan di asparagi con formaggio fuso, brie con fichi mirtilli e noci - **16.5**

TAGLIERE VEGETARIANO

Abbinamento consigliato con un calice di BORGERI ROSSO

Abbinamento consigliato con
OLIO E SALE

Schiacciatino salato - **3**

Melanzana, zucchino e peperone grigliato, pecorino toscano con confettura, flan di asparagi con formaggio fuso, caprese con granella di pistacchio, cartoccio di verdurine fritte, brie con fichi di mirtilli e noci, barchetta di verdurine sott'olio, mozzarella in carrozza - **16**

BURGER BUNS

GUARDA COME LI PREPARIAMO

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

GLUTEN FREE

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

HAMBURGER CHIANINA

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

SOLO DA NOI 200 GR DI CARNE CHIANINA

IMPERFETTO

NOVITÀ

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, melanzana fritta, uovo al tegamino, burrata di Massimiliano Busti, insalata e maionese - **14**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia **LISA**

SPECIALE

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con pecorino fuso, speck croccante, insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **12**

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 - **13.5**

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 - **11**

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 - **12.5**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MALEDETTA

IMBRANATO

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante del Salumificio Sandri, uova al tegamino, insalata e maionese - **14**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

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 - **14**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

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 - **14**

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 - **13**

Leffe

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 - **13**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

CLASSICO

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **10**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

HAMBURGER DI CHIANINA

HAMBURGER SUINO

CIALTRONE

Burger di suino del Salumificio Sandri con pecorino fuso, bacon croccante, uovo al tegamino, cipolla caramellata e salsa Bbq - **12**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

HAMBURGER POLLO

COCCODE

Straccetti di pollo impanati con farina di mais, bacon croccante, pecorino fuso, insalata, pomodoro e maionese - **10**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

HAMBURGER PESCE

VATTELOAPESCA

Burger di tonno con granella di pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, maionese alla senape e pomodorino confit - **14**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

HAMBURGER VEGY

SANTO SUBITO*

Burger di verdure e scamorza con stracciatella di Massimiliano Busti, cipolla caramellata, zucchino grigliato e pomodorini confit - **12**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

HAMBURGER DI SUINO, POLLO, PESCE, VEGY

AiC Associazione Italiana Celiachia
Alimentazione Fuori Casa

PIZZICOTTO

PIZZA&BURGER
GOURMET

ANNACLARA
GERMANA

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

BURGER AL PIATTO

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

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE
CHIANINA

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**

PESTATO

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

TANTA ROBA*

Carne Chainina 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

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

BURGER AL PIATTO

PIZZICOTTO
PIZZA&BURGER
GOURMET

TAGLIATE CHIANINA

TRICOLORE

Tagliata di carne Chianina con pomodorini, rucola di campo e pecorino Toscano - **19**

Abbinamento consigliato con vino BRUCIATO

CICCIA E PATATE

LA PIÙ MANGIATA

Tagliata di carne Chianina con patate del contadino - **19**

Abbinamento consigliato con vino MORELLINO DI SCANSANO

SOLITA

Tagliata di carne Chianina con rucola di campo, scaglie di grana e pinoli - **19.5**

Abbinamento consigliato con vino BRUCIATO

CIPOLLE CARAMELLATE

Tagliata di carne Chianina con cipolle caramellate - **19**

Abbinamento consigliato con vino BRUCIATO

LARDO E PISTACCHI

Tagliata di carne Chianina con lardo di Colonnata e pistacchi di Bronte - **19.5**

AAbbinamento consigliato con vino BORGERI ROSSO

FUNGHI LARDO E TARTUFO

Tagliata di carne Chianina con porcini, lardo di Colonnata e tartufo nero a scaglie - **21**

Abbinamento consigliato con vino LAGONE

TAGLIATE DI CARNE CHIANINA E ROSTINCIANA

POKE

Base Riso

PROVOCANTE*

Riso Basmati con bocconcini di Chianina, spinaci, asparagi, carote al vapore, patate del contadino e cipolle caramellate- **15**

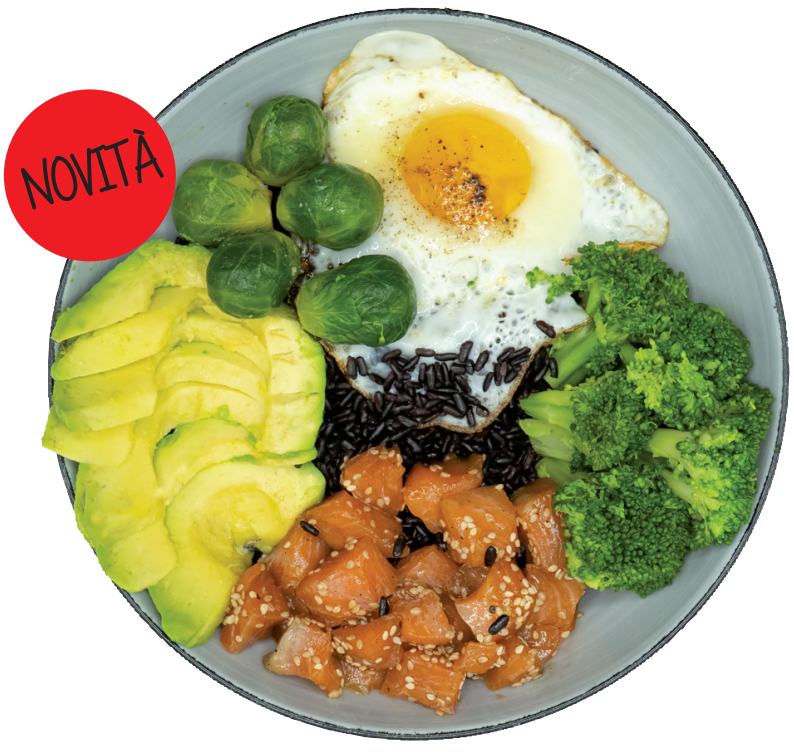
Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia DUCHESSA

POLLEGGIATA

Riso Basmati con petto di pollo, ceci, avocado, edamer, carote e patate al vapore, salsa yogurt e senape-**13**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

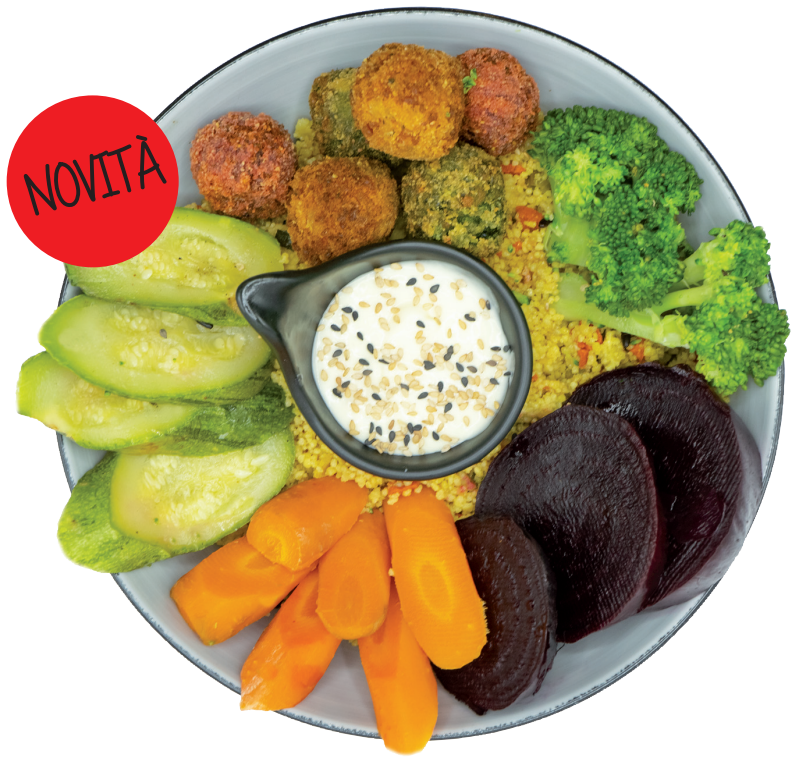
CONTROCORRENTE



Riso Venere con salmone marinato alla soia e semi di sesamo, avocado, uovo al tegamino, broccoli al vapore e cavolini di Bruxelles - **16**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

SCHICCHERA*



Cous Cous di verdure con polpette vegetariane, carote, zucchini, rapa rossa, broccoli al vapore e salsa ai formaggi - **14**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MALEDETTA

BOWL

Base Insalata

ZAMPAGIALLA

Insalata con pollo alla griglia, scaglie di parmigiano, dadini di pane, pomodorini e salsa yogurt - **13**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia DUCHESSA

TONNINA

Insalata con tonno scottato alla piastra, pomodorini secchi, olive, dadini di pane tostati e salsa soia con semi di sesamo - **16**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia MACHETE

BELLA

Insalata mista con feta fritta, datterini rossi, cetrioli, melanzane e zucchini grigliati, peperoni gialli e rossi e dadini di pane tostati - **13**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

TRITA

Insalata mista con polpette di Chianina, asparagi, patate al vapore, bacon croccante, datterini rossi, rapa rossa e citronette - **16**

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

AiC Associazione Italiana Celiachia

PIZZICOTTO

PIZZA&BURGER
GOURMET

LA PIZZERIA

BOLOGNA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Base stracciatella di Massimiliano Busti, carciofi sott'olio della Mediterranea Belfiore, Mortadella riserva e granella di pistacchi di Bronte - **16**

PRESIDENTE

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia REALE

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 - **15**

CANTABRICO

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

Base pomodoro Gustarosso, burratina di Massimiliano Busti, acciughe del Mar Cantabrico e capperi di Pantelleria -**15**

CHIANINA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Base burrata al tartufo di Massimiliano Busti, tartare di carne Chianina, pomodorini rossi confit, insalatina fresca e scaglie di tartufo nero - **19**

MARGHERITE

MARGHERITA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e basilico fresco - **7.5**

FACCIA GIALLA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia REALE

Passata al datterino giallo, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e basilico fresco - **8.5**

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 - **9.5**

REGINA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, datterini rossi e basilico fresco - **12**

INTRAMONTABILI

SALSICCIA

Abbinamento consigliato con MALEDETTA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e salsiccia fresca del Salumificio Sandri - **9.5**

CRUDO, RUCOLA E GRANA

Abbinamento consigliato con VIA EMILIA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri, rucola di campo e Parmigiano Reggiano14 mesi - **10**

ORTO GRIGLIATO

Abbinamento consigliato con WHITE RIOT

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, verdure fresche: datterino rosso, zucchini, melanzana, radicchio, peperone e cipolla - **9.5**

SPECK E MASCARPONE

Abbinamento consigliato con DUCHESSA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, mascarpone fresco e speck del Salumificio Sandri - **11**

SALAMINO PICCANTE

Abbinamento consigliato con MACHETE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, salamino piccante del Salumificio Sandri - **9.5**

WURSTEL

Abbinamento consigliato con REALE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e wurstel - **9.5**

Latteria SORRENTINA
Il Fior di Latte dal 1880

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

Gustarosso®

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

PIZZE MARGHERITE ED INTRAMONTABILI

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 - **14**

DIVINA

Abbinamento consigliato con VIA EMILIA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri - **14**

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 tostati - **13.5**

SUPERBA

Abbinamento consigliato con REALE

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri e burratina al tartufo di Massimiliano Busti - **14**

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 - **13.5**

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 - **14**

MELATIRO

Abbinamento consigliato con DUCHESSA

Crema di porri, filetti di tonno all'olio d'oliva, stracciatella di Massimiliano Busti, olive, pomodorini rossi confit, olio extra vergine BIO al basilico - **14**

CONTRO CORRENTE

Abbinamento consigliato con VIA EMILIA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, salmone affumicato, pomodorini rossi confit, burratina di Massimiliano Busti e rucola di campo - **14.5**

PESCE IN BARILE

Abbinamento consigliato con MACHETE

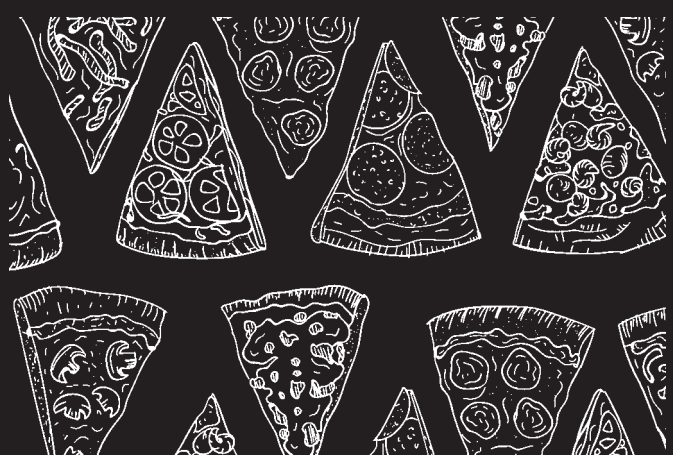
Pomodorino giallo Campano, Bufala Campana DOP, acciughe del Mar Cantabrico a crudo con capperi di Pantelleria e pistacchi di Bronte tostati - **14**

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 - **12**

LE SPECIALI



SCHIACCIATINI

MIRACOLO

Abbinamento consigliato con MACHETE

Burratina di Massimiliano Busti, verdure grigliate e pomodorini rossi - **9.5**

BURROSO

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia VIA EMILIA

Burratina di Massimiliano Busti, speck del Salumificio Sandri, pomodorini rossi e rucola di campo - **10**

TONNATO

Abbinamento consigliato con WHITE RIOT

Maionese, filetti di tonno all'olio d'oliva, pomodorini rossi e insalatina fresca -**10**

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 - **9.5**

COTTO E MOZZARELLA

Abbinamento consigliato con Birra Artigianale in bottiglia LISA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e prosciutto cotto artigianale -**9**

OLIO E SALE

Schiacciatino salato - **3.5**

PIZZICOTTO KIDS

PIZZA BABY

Margherita - **6.5**
Wurstel e Patatine - **7**

HAMBURGER E PATATINE*

Burger cotto alla griglia con patatine dippers - **8**

WURSTEL E PATATINE*

Wurstel cotto alla griglia con patatine dippers - **6.5**

CICCIA E PATATINE*

Burger di Chianina da 200 gr. cotto alla griglia con patatine dippers - **9.5**

POLLO FRITTO E PATATINE*

Bocconcini di pollo fritto con patatine dippers - **7**

SCHIACCIATINI, MENU BAMBINI

GLUTEN FREE

MARGHERITE

MARGHERITA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e basilico fresco - **7.5**

FACCIA GIALLA

Passata al datterino giallo, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e basilico fresco - **8.5**

POMOD'ORO

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, datterini gialli e rossi e basilico fresco - **9.5**

REGINA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala Campana DOP, datterini rossi e basilico fresco - **12**

INTRAMONTABILI

SALSICCIA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e salsiccia fresca del Salumificio Sandri - **9.5**

CRUDO, RUCOLA E GRANA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, prosciutto crudo Toscano del Salumificio Sandri, rucola di campo e Parmigiano Reggiano14 mesi - **10**

SPECK E MASCARPONE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, mascarpone fresco e speck del Salumificio Sandri - **11**

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, salamino piccante del Salumificio Sandri - **9.5**

ORTO GRIGLIATO

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli, verdure fresche: datterino rosso, zucchini, melanzana, radicchio, peperone e cipolla - **9.5**

WURSTEL

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e wurstel - **9.5**

SCHIACCIATINI

MIRACOLO

Burratina di Massimiliano Busti, verdure grigliate e pomodorini rossi - **9.5**

TONNATO

Maionese, filetti di tonno all'olio d'oliva, pomodorini rossi e insalatina fresca - **10**

COTTO E MOZZARELLA

Mozzarella fior di latte del Caseificio Sabelli e prosciutto cotto artigianale - **9**

OLIO E SALE

Schiacciatino salato - **3.5**

LE 3 TORTINE DI CECI

Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri, gorgonzola DOP di Massimiliano Busti, salsiccia del Salumificio Sandri - **9**

LE 3 TORTINE DI CECI VEG

Pinoli e pesto della Mediterranea Belfiore, stracchino di Massimiliano Busti, melanzana sott'olio della Mediterranea Belfiore - **9**

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

HAMBURGER CHIANINA

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 - **13.5**

FUSO

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con pecorino fuso, insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **11**

FARABUTTO

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante, insalata, pecorino fuso, funghi di bosco e maionese al tartufo - **12.5**

IMBRANATO

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con bacon croccante del Salumificio Sandri, uova al tegamino, insalata e maionese - **14**

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 - **14**

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 - **14**

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 - **13**

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 - **13**

CLASSICO

Burger di carne Chianina IGP Toscano da 200 gr con insalata, pomodoro, ketchup e maionese - **10**

HAMBURGER SUINO

CIALTRONE

Burger di suino del Salumificio Sandri con pecorino fuso, bacon croccante, uovo al tegamino, cipolla caramellata e salsa Bbq - **12**

HAMBURGER PESCE

VATTELOAPESCA

Burger di tonno con granella di pistacchi di Bronte, cipolla caramellata, maionese alla senape e pomodorino confit - **14**

HAMBURGER POLLO

COCCODE

Straccetti di pollo impanati con farina di mais, bacon croccante, pecorino fuso, insalata, pomodoro e maionese - **10**

HAMBURGER VEGY

SANTO SUBITO*

Burger di verdure e scamorza con stracciatella di Massimiliano Busti, cipolla caramellata, zucchino grigliato e pomodorini confit - **12**

BURGER AL PIATTO

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 Chainina 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 fritta 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 fritta. Chips di zucca. Fagottino con ripieno di zucca, Parmigiano Reggiano e speck croccante - **16**

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

TAGLIATE CHIANINA

TRICOLORE

Tagliata di carne Chianina con pomodorini, rucola di campo e pecorino Toscano - **19**

CICCIA E PATATE

Tagliata di carne Chianina con patate del contadino - **19**

SOLITA

Tagliata di carne Chianina con rucola di campo, scaglie di grana e pinoli - **19.5**

CIPOLLE CARAMELLATE

Tagliata di carne Chianina con cipolle caramellate - **19**

LARDO E PISTACCHI

Tagliata di carne Chianina con lardo di Colonnata e pistacchi di Bronte - **19.5**

FUNGHI LARDO E TARTUFO

Tagliata di carne Chianina con porcini, lardo di Colonnata e tartufo nero a scaglie - **21**

GLUTEN FREE

SETE DI NOVITÀ?

BIRRE ALLA SPINA

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

ROUGE
LEFFE
33 cl - **4.5**

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

BIRRE IN BOTTIGLIA

LEFFE BLONDE	**4.0**
LEFFE ROUGE	**4.0**
BECK'S	**4.0**
CORONA	**4.5**
TENNENT 'S	**4.5**

MESSINA CRISTALLI DI SALE	**4.0**
FRANZISKANER 50 CL.	**5.0**
ICHNUSA NF 50 CL.	**5.0**
SENZA GLUTINE **DAURA DAMM**	**4.5**

MENABREA

BIONDA	**4.0**
AMBRATA	**4.5**
ROSSA	**4.5**

BIRRE ARTIGIANALI

I LUPPOLI PIÙ TRENDY DEL MOMENTO

birradelborgo

	33 CL.
LISA 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

BIRRIFICIO DEL DUCATO

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

VINI E BOLLICINE

BIANCHI

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

ROSSI

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

BOLLICINE

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

BIBITE

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

Leo GROUP