


PER COMINCIARE

Crostino burro e acciughe del Cantabrico 1,4,7 con scorza di limone e menta	€ 6 ⁰⁰
Bruschetta al pomodoro 1 	€ 6 ⁵⁰
Fetta di pane abbrustolita con pomodoro fresco a pezzetti, olio d'oliva, sale e basilico	
Caprese tricolore 7	€ 9 ⁰⁰
Insalata di pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico con olio evo	
Fritto misto 1,7	€ 13 ⁰⁰
Zucchine tagliate a bastoncini, arancinette, anelli di cipolla, salvia, camembert	
Gran tagliere di salumi e formaggi con crostini € 16 ⁰⁰	
Salumi misti e formaggi misti (pecorino fresco, semi stagionato e stagionato) accompagnati con marmellata di mostarda, giardiniera di verdure, crostini neri e bruschette al pomodoro 1,4,7,9,12	

LA CUCINA

Pici all'aglione 1 	€ 10 ⁵⁰
Pasta fresca condita con salsa a base di pomodoro, peperoncino, prezzemolo e aglio	
Paccheri alla sorrentina 1,7	€ 11 ⁰⁰
Paccheri conditi con salsa di pomodoro, stracciatella e basilico	
Pappardelle al cinghiale 1,3,9,12	€ 11 ⁰⁰
Pasta fresca condita con salsa rossa al ragù di cinghiale	
Ravioli alla mugellana 1,3,7,9,12	€ 11 ⁰⁰
Ravioli di pasta all'uovo ripieni di patate con ragù di carne	
Peposo di manzo 9,12	€ 14 ⁰⁰
Spezzatino di manzo cotto con salsa al pomodoro, sedano, carote, cipolle, vino rosso aromatizzato al pepe nero	
Caponata di verdure, mozzarella e pesto 1,3,7,8	€ 14 ⁰⁰
Mix di verdure (melanzane, zucchine, peperoni, pomodori, cipolla e olive) servito con pane tostato, mozzarella fiordilatte e pesto di basilico	
Cotoletta "home made" di vitello King Size 1,3	€ 19 ⁰⁰
Cotoletta di vitello impanata e frita, servita con patate arrosto	

INSALATE

Alla Greca 3,7	€ 10 ⁰⁰
Insalata iceberg, cetrioli, olive, cipolla, pomodoro, feta greca, salsa allo yogurt	
Cesare 1,3,4,7	€ 13 ⁰⁰
Insalata iceberg, filetti di petto di pollo, crostini, scaglie di grana, salsa caesar	

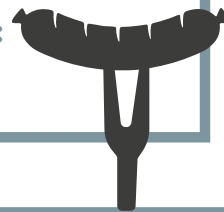


ENGLISH 
VERSION MENU



* Per le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze rivolgersi al personale di servizio ** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati o surgelati all'origine

IL SAPORE DELLA CARNE E IL PROFUMO DEL LEGNO CHE ARDE: UN CONNUBIO PER VERI INTENDITORI



GRIGLIA

Galletto alla diavola con patate fritte dippers	€ 16 ⁵⁰
Cotto a bassa temperatura marinato alle spezie toscane,	
Rosticciana alla griglia con patatine fritte dippers	€ 16 ⁵⁰
Costine di maiale cotte a bassa temperatura con aromi toscani	
Tagliata di manzo 3,7	€ 21 ⁵⁰
Entrecôte di bovino, condita con rucola e grana	
Grande grigliata di carne e verdure 3,7	€ 42 ⁰⁰
Tagliata, costine, pollo, salsicce toscane, e verdure grigliate	
Bistecca alla fiorentina	x HG € 5 ⁰⁰
La T-bone steak più amata al mondo, proveniente da allevamenti italiani	

CONTORNI

Insalata mista	€ 6 ⁰⁰
Insalata iceberg, rucola, radicchio, carote e pomodorini rossi	
Spinaci	€ 6 ⁰⁰
Spinaci saltati all'aglio	
Mix di verdure saltate	€ 6 ⁰⁰
Melanzane, peperoni, zucchine, pomodori, cipolla olio e sale	
Verdure grigliate	€ 7 ⁰⁰
Melanzane, peperoni, zucchine	

LE PATATE

Patate arrosto	€ 6 ⁰⁰
Patate cotte al forno con olio evo e rosmarino	
Patate fritte dippers	€ 6 ⁰⁰
Patatine fritte tagliate a forma di barchetta	
Patate dolci	€ 6 ⁵⁰
Patatine dolci fritte	

BEVANDE

Acqua Minerale Naturale o Gasata 0,75 l	€ 3 ⁰⁰
Soft Drinks	€ 3 ⁰⁰
Succo di frutta	€ 3 ⁰⁰
CAFFETTERIA	
Espresso	€ 1 ³⁰
Cappuccino 7	€ 2 ⁰⁰



WINE LIST
SCARICA QUI
DOWNLOAD HERE



PANE FRESCO
CARNI SELEZIONATE
IL TUTTO SERVITO CON
PATATINE EXTRACROCCANTI!



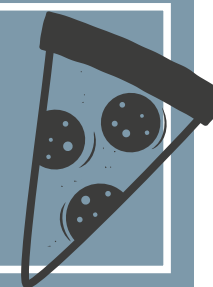
BURGER & PATATINE CON PANE BRIOSCIATO AL SESAMO

Vegan Burger 1,3 	€ 15 ⁰⁰
Beyond meat burger, pomodoro, cipolla stufata alla birra, insalata iceberg	
Fried Chicken 1,3,11	€ 16 ⁰⁰
Straccetti di pollo fritto, insalata iceberg, pomodoro, maionese al limone	
Pulled pork 1,3,9,10,11	€ 17 ⁰⁰
Straccetti di maiale affumicato cotto a bassa temperatura, insalata coleslaw, salsa bbq, ketchup	
Doppio Malto 1,3,7,11	€ 18 ⁰⁰
Hamburger di manzo, insalata iceberg, pancetta, pomodoro, cipolla stufata alla birra, cheddar	
Cheese Steak 1,3,7,10,11	€ 18 ⁵⁰
Tagliata di manzo alla griglia, cipolla stufata, maionese alla senape, cheddar fuso	
Il Toscano 1,3,7,10,11	€ 19 ⁰⁰
Hamburger di manzo, bacon, crema di carciofi, rucola scamorza affumicata, salsa barbecue	

LE BIRRE

ALLA SPINA	0,20 lt	0,40 lt
Birrificio Angelo Poretti 1	€ 4 ⁵⁰	€ 6 ⁰⁰
4 luppoli L'Originale - Vol 5%		
Birrificio Angelo Poretti 1	€ 4 ⁵⁰	€ 6 ⁰⁰
8 luppoli PILS - Vol 4,6%		
Birrificio Angelo Poretti 1	€ 4 ⁵⁰	€ 6 ⁵⁰
9 luppoli IPA - Vol 5,9%		
	0,25 lt	0,50 lt
Grimbergen Blonde - Vol 6,7% 1	€ 5 ⁰⁰	€ 7 ⁰⁰
Grimbergen Double Ambrée - Vol 6,5% 1	€ 5 ⁰⁰	€ 7 ⁰⁰
Grimbergen Belgian Pale Ale - Vol 5,5% 1	€ 5 ⁰⁰	€ 7 ⁰⁰
	0,30 lt	0,50 lt
Kronenbourg Blanc - Vol 5% 1	€ 5 ⁰⁰	€ 7 ⁰⁰
IN BOTTIGLIA 33cl		
Birrificio Angelo Poretti 1	€ 5 ⁰⁰	
4 luppoli L'Originale - Vol 5%		
Birrificio Angelo Poretti 1	€ 5 ⁵⁰	
4 luppoli non filtrata - Vol 5%		
Birrificio Angelo Poretti 1	€ 5 ⁵⁰	
4 luppoli Zero Zero - Vol 0%		
Grimbergen Blonde - Vol 6,7% 1	€ 6 ⁰⁰	
Grimbergen Double Ambrée - Vol 6,5% 1	€ 6 ⁰⁰	
Birra Senza Glutine	€ 5 ⁵⁰	

LUNGHE LIEVITAZIONI
FINO A 48 ORE
COTTURA IN FORNO A LEGNA




PIZZE

CON MOZZARELLA FIORDILATTE

Margherita 1,7	€ 7 ⁵⁰
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, basilico e olio evo	
Diavola 1,7	€ 9 ⁰⁰
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, salame piccante, basilico, olio evo	
Vegetariana 1,7	€ 9 ⁵⁰
Mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, peperoni, basilico e olio evo	
Posillipo 1,7	€ 10 ⁰⁰
Pomodoro, mozzarella fiordilatte, melanzane, pesto, scaglie di pecorino di Pienza e olio evo	
Napoli e provincia 1,4,7	€ 11 ⁰⁰
Pomodoro, pomodorini al forno, mozzarella fiordilatte, basilico, acciughe del cantabrico e olio evo	
Bianca, salsiccia gorgonzola e friarielli 1,7	€ 11 ⁵⁰
Pizza bianca, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, salsiccia e friarielli	
Senese 1,7	€ 11 ⁵⁰
Mozzarella fiordilatte, pomodorini, pancetta croccante, rucola e scaglie di pecorino di Pienza	

FOCACCE

STESSA BASE, FORMA DIVERSA E DOPPIA COTTURA

Sapore dell'orto 1 	€ 11 ⁰⁰
Pomodorini rossi, zucchine, melanzane e peperoni misti	
La Gustosa 1,7	€ 12 ⁰⁰
Radicchio, scamorza affumicata, prosciutto cotto	
La Saporita 1,7	€ 12 ⁰⁰
Mozzarella fiordilatte, olio evo, salsiccia, cipolle caramellate, rucola	
La Decisa 1,7	€ 13 ⁰⁰
Scamorza affumicata, nduja, friarielli	
La Profumata 1,7	€ 13 ⁰⁰
Crudo, rucola, mozzarella fiordilatte, lime, olio evo	

ALLERGENI

1 Glutine - 2 Crostacei - 3 Uova e derivati - 4 Pesce - 5 Arachidi
6 Soia - 7 Latte e derivati - 8 Frutta e guscio - 9 Sedano - 10 Senape
11 Sesamo - 12 Anidride Solforosa e Solfiti - 13 Molluschi - 14 Lupini

Coperto €2