

BEVANDE

Acqua naturale <i>Natural water</i> 0,75 l	€ 3,00
SOFT DRINKS	
Bibite - Soft drinks 0,33 l	€ 3,00
Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Fuzetea alla pesca, Fuzetea al limone	
Li Mori selection 0,20 l	€ 3,00
Limone - Chinotto - Gassosa	
Succhi - Juice 0,2 l	€ 3,00
Ace, arancia, albicocca, ananas, mirtillo, pera, pesca, mela	
<i>Ace, orange, apricot, pineapple, blueberry, pear, peach, apple</i>	

BIRÆ ALLA SPINÆ		
<i>DRAUGHT BEER</i>	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%	5,00 €	7,00 €
	0,30 lt	0,50 lt
Kronenbourg Blanc, Vol 5% ¹	5,00 €	7,00 €

BIRÆ IN BOTÆIGLIA 0,33 lt	
<i>BOTTLED BEER</i>	
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 €



WIVE LIST
scarica qui
download here

Coperto Cover charge €2

Allergeni, allergens

1 Glutine, *Gluten* - 2 Crostacei, *Shellfish* - 3 Uova e derivati, *Eggs and egg products*
4 Pesce, *Fish* - 5 Arachidi, *Peanuts* - 6 Soia, *Soy* - 7 Latte e derivati, *Milk and milk products*
8 Frutta e guscio, *Nuts* - 9 Sedano, *Celery* - 10 Senape, *Mustard* - 11 Sesamo, *Sesame*
12 Anidride Solforosa e Solfiti, *Sulfites* - 13 Molluschi, *Mollusc* - 14 Lupin, *Lupins*

COCKTAILS

Americano	€ 7,00
Vermouth rosso, bitter campari, soda	
<i>Red vermouth, bitter campari, soda water</i>	
Aperol spritz ¹²	€ 7,00
Aperol, prosecco, soda	
<i>Aperol, prosecco wine, soda water</i>	
Campari spritz ¹²	€ 7,00
Bitter campari, prosecco, soda	
<i>Bitter campari, prosecco wine, soda water</i>	
Hugo ¹²	€ 7,00
Prosecco, soda, liquore fiori di sambuco, menta	
<i>Prosecco wine, soda, elderflower liqueur, mint</i>	
Mojito	€ 8,00
Rhum, zucchero, lime, soda, menta	
<i>Rum, sugar, lime, soda water, mint</i>	
Mojito basilico	€ 8,00
Rhum, zucchero, lime, soda, basilico	
<i>Rum, sugar, lime, soda water, basil</i>	
Gin tonic rosmarino	€ 8,00
Gin, acqua tonica, rosmarino	
<i>Gin, tonic water, rosemary</i>	
Moscow mule	€ 8,00
Vodka, ginger beer, lime	
Negroni	€ 8,00
Vermouth rosso, bitter campari, gin	
<i>Red vermouth, bitter campari, gin</i>	
Negroni sbagliato ¹²	€ 8,00
Vermouth rosso, bitter campari, prosecco	
<i>Red vermouth, bitter campari, prosecco wine</i>	
Virgin basil mojito	€ 7,00
Lime, zucchero, basilico, soda	
<i>Lime, sugar, basil, soda water</i>	
Top spirits	€ + 2,00

VIVANDAIO

drinking & eating with *hu*

Un luogo in cui il cibo racconta storie.
Una comunità di artigiani e produttori
locali che condividono la nostra stessa
passione per la qualità e la tradizione.
I nostri piatti parlano del territorio e
delle persone che ci mettono il cuore.
Ogni prodotto ha la sua storia.

La pasta fresca



La carne, i burger e i salumi



Greve in Chianti 1806

Il lampredotto



La pizza e la focaccia



I formaggi
Corzano e Paterno

VIVANDAIO

drinking & eating with *hu*

STARTER

Battuta a coltello di Fassona Oberto 36 mesi
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{3, 10} **15,00 €**
tartare di fassona piemontese di alta qualità servita con fior di cappero, senape, cipolla, uova di quaglia, un tocco di sale e olio extravergine di oliva.
high-quality italian fassona tartare served with caper flower, mustard, onion, quail eggs, a touch of salt and extra virgin olive oil.

Fettunta del macellaio con Soppressata
ANTICA MACELLERIA FALORNI ¹ **5,50 €**
bruschetta preparata con pane rustico e soppressata artigianale, condita con scorza di limone e olio extravergine di oliva.
bruschetta prepared with rustic bread and homemade soppressata, seasoned with lemon zest and extra virgin olive oil.

Tagliere degustazione di salumi
ANTICA MACELLERIA FALORNI **13,00 €**
an assortment of artisan cured meats from the Antica Macelleria Falorni
In base alla disponibilità del giorno
Subject to availability on the day

Montanara classica ¹ **8,00 €**
una pizza frita tradizionale, leggera e croccante, condita con salsa di pomodoro e basilico fresco.
A traditional fried pizza, light and crispy, topped with tomato sauce and fresh basil.

Montanara con fonduta di pecorino e Finocchiona IGP
ANTICA MACELLERIA FALORNI (5 spilli) ^{1,7} **9,50 €**
una variazione della montanara classica, arricchita con una fonduta di pecorino e fettine di finocchiona IGP.
a variation of the classic montanara, enriched with a pecorino cheese fondue and slices of finocchiona IGP.

SALAD

Ceasar salad con scaglie di Parmigiano 24 mesi ^{1,7} **13,00 €**
insalata, carne di pollo, crostini di pane, salsa ceasar, scaglie di parmigiano 24 mesi
salad, chicken meat, bread croutons, ceasar sauce, parmesan shavings 24 months

Insalata caprese ⁷ **11,00 €**
fiordilatte, pomodorini, olive, basilico
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, olives, basil

Insalata dell' orto **10,00 €**
insalata, rucola, pomodorini, olive, cetrioli, mais, carote
salad, rocket, cherry tomatoes, olives, cucumber, corn, carrots

PRIMI

home made fresh pasta

La pasta è fresca e fatta in casa. E basta.

LET
ENZO
OUT

Paccheri cacio e guanciale
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{1,3,7} **12,00 €**
pasta all'uovo condita con una fonduta di pecorino e cuor di guanciale croccante
Egg pasta paccheri served with a pecorino cheese fondue and crispy guanciale

Tagliatelle al sugo di lepre ^{1,3,9,12} **12,00 €**
pasta all'uovo condita con ragù rosso di lepre
egg pasta tagliatelle served with red hare ragout

Ravioli con pomodorini e basilico ^{1,3,7} **12,00 €**
ravioli di pasta all'uovo ripieni di ricotta e spinaci, serviti con pomodorini freschi, basilico, un filo di olio extravergine di oliva.
egg pasta ravioli filled with ricotta and spinach, served with fresh cherry tomatoes, basil and a drizzle of extra virgin olive oil.

Spaghetti al ragù finto ^{1,3,9,12} **10,50 €**
pasta all'uovo condita con un ragù vegetale a base di pomodoro, sedano, carote e cipolle.
egg pasta spaghetti served with a vegetable sauce made of tomatoes, celery, carrots and onions.

Casarecce al pesto di pistacchio ^{1,8} **11,50 €**
pasta di semola di grano duro condita con un pesto cremoso di pistacchio.
durum wheat semolina pasta seasoned with a creamy pistachio pesto.

CONTORNI

sides

Verdure cotte di stagione **6,00 €**
in base alla disponibilità del giorno
subject to availability on the day

Patatine fritte chips **6,00 €**
Patate al forno roasted potatoes **6,00 €**
Insalata mista **6,00 €**
iceberg, pomodorini, rucola, radicchio, carote
iceberg, cherry tomatoes, rocket, radicchio, carrots

CUCINA

from the kitchen

Trippa alla Fiorentina BAMBI ^{7,9,12} **14,00 €**
trippa bovina cucinata alla maniera tradizionale fiorentina, con cipolle, concentrato di pomodoro, vino, sedano, carote, aglio, prezzemolo, pecorino e spezie.
beef tripe cooked in the traditional Florentine way, with onions, tomato paste, wine, celery, carrots, garlic, parsley, pecorino cheese and spices.

Carni di prima scelta, ingredienti genuini, lavorazioni lente e sapori autentici.

BURGER

tutti serviti con patatine *all served with chips*

Doppio Malto ^{1,3,7} **18,50 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
guanciale, pane, insalata, pomodoro, cipolla caramellata, cheddar
scottona beef burger, bacon, bread, salad, tomato, caramelised onion, cheddar

Toscano ^{1,3,7} **19,00 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
guanciale, pecorino, pane, pomodori secchi, melanzane grigliate
scottona beef, guanciale, pecorino cheese, bread, sun-dried tomatoes, grilled aubergines

Delicato ^{1,3,7,8} **19,50 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
scaglie di Parmigiano 24 mesi, pane, rucola, pesto di pistacchio
scottona beef burger, Parmesan flakes 24 months, bread, rocket, pistachio pesto

Veggy burger ¹ **15,00 €**
melanzane, zucchine, pomodoro, cipolle caramellate, pane, crema al basilico
aubergines, courgettes, tomato, caramelised onions, bread, basil cream

Fryed chicken burger ^{1,3,7} **17,00 €**
pollo fritto, insalata, pomodoro, maionese al limone, pane, olio di semi, sale
fried chicken, bread, salad, tomatoes, lemon mayonnaise, seed oil, salt

Pollo alla Cacciatora ^{9,12} **14,00 €**
pollo della tradizione cotto con olio evo, pomodoro, sedano, carote, cipolle, olive, rosmarino e insaporito con vino bianco
Traditional chicken cooked with evo oil, tomato, celery, carrots, onions, olives, rosemary and seasoned with white wine

Roast beef di scottona
ANTICA MACELLERIA FALORNI ⁷ **15,00 €**
servito con rucola fresca, pomodorini e scaglie di parmigiano reggiano stagionato 24 mesi.
Thinly sliced roast-beef, served with fresh rocket, cherry tomatoes and shavings of 24-month Parmesan cheese.

ANTICA
MACELLERIA FALORNI

Greve in Chianti 1806

GRIGLIA

from the grill

Bistecca di scottona selezione
ANTICA MACELLERIA FALORNI **6,00 € x hg**
scottona T-bone steak selected by Antica Macelleria Falorni

Bistecca di scottona selezione ORO
ANTICA MACELLERIA FALORNI **7,00 € x hg**
scottona T-bone steak selected by Antica Macelleria Falorni PREMIUM SELECTION

Tagliata di Fassona Oberto 36 mesi
ANTICA MACELLERIA FALORNI ⁷ **22,00 €**
accompagnata da rucola e scaglie di parmigiano reggiano 24 mesi
accompanied by rocket salad and slivers of 24-month Parmesan cheese

Galletto alla brace allevato senza uso di antibiotici, servito con patatine **17,00 €**
cotto sulla brace e aromatizzato con mix di spezie
rooster bred without antibiotics, cooked on the grill and flavoured with spice mix, served with chips

Rosticciana **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
servita con patatine **17,00 €**
costine di carne di maiale cotte sulla brace e aromatizzate con mix di spezie
barbecued pork ribs selected by Antica Macelleria Falorni flavoured with spice mix, served with chips

* 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
* Our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. ** Some products may be frozen in origin.

Napoletana, dal cornicione soffice e leggero, fatta con farine di tipo 0 e 1, un'idratazione all'80% e una lievitazione di 24 ore.

PIZZA

Margherita ^{1,7} **8,00 €**
fiordilatte, pomodoro, olio evo basilico
fiordilatte mozzarella, tomato, basil evo oil

Marinara ¹ **7,00 €**
pomodoro, aglio, origano, olio evo
tomato, garlic, oregano, olive oil

Napoli ^{1,7} **10,00 €**
fiordilatte, pomodoro, acciughe, capperi, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, anchovies, capers, evo oil

Rione ^{1,7} **12,00 €**
fiordilatte, pomodoro, rucola, crudo, scaglie di parmigiano 24 mesi, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, rocket, prosciutto, parmesan flakes 24 months, evo oil

Diavola ^{1,7} **9,50 €**
fiordilatte, pomodoro, salame piccante, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, spicy salami, evo oil

Greve ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, crema di pecorino, olio evo
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, pecorino cream, evo oil

RIGNE

Vegana ¹ **9,00 €**
pomodoro, radicchio arrostito, melanzane, peperoni e zucchine alla griglia, crema di basilico, olio evo
tomato, roasted radicchio, grilled aubergines, peppers and courgettes, basil cream, evo oil

4 formaggi ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, parmigiano reggiano 24 mesi, pecorino, gorgonzola, olio evo
fiordilatte mozzarella, parmigiano reggiano 24 months, pecorino, gorgonzola, evo oil

FOCACCIA

Vivandaio ^{1,7} **12,00 €**
fiordilatte, crudo, pomodori secchi, rucola, olio evo
fiordilatte , crudo, sun-dried tomatoes, rocket, evo oil

Vegetariana ^{1,7} **12,00 €**
fiordilatte, pomodorini, melanzane grigliate, scaglie di parmigiano 24 mesi, olio evo
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, grilled aubergines, parmesan flakes 24 months, evo oil

Chianti ^{1,7} **13,00 €**
fiordilatte, Finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, radicchio arrostito, scorza di limone, olio evo
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, roasted radicchio, lemon peel, evo oil

DESSERT

Formaggi del giorno
FATTORIA DI CORZANO E PATERNO ⁷ **12,00 €**
In base alla disponibilità del giorno
cheeses of the day, subject to availability on the day

Homemade Tiramisù ^{1,3,7} **7,00 €**
Tortino cioccolato e caramello ^{1,3,7} **7,00 €**
chocolate and caramel cake
Mousse di yogurt ai frutti di bosco ^{3,7} **7,00 €**
wild berry yoghurt mousse
Cheese cake ^{1,3,7} **7,00 €**
Bongo al cioccolato ^{1,3,7} **7,00 €**
chocolate profiteroles



KIDS MENU

Pasta al pesto ^{1,3,5,7,8} **8,90 €**
pasta with pesto sauce
Pasta al pomodoro ^{1,3} **8,90 €**
pasta with tomatoes sauce
Cotoletta di pollo con patatine ^{1,3} **8,90 €**
fried chicken cutlet with chips

