

BEVANDE

Acqua naturale *Natural water* 0,75 l € 3,00

SOFT DRINKS
Bibite - Soft drinks 0,33 l € 3,50
Coca cola, Coca cola zero, Fanta, Sprite, Fuzetea alla pesca, Fuzetea al limone
Succhi - Juice 0,2 l € 3,50
Ace, arancia, albicocca, ananas, mirtillo, pera, pesca, mela
Ace, orange, apricot, pineapple, blueberry, pear, peach, apple

BIRRE ALLA SPINA
DRAUGHT BEER
Birra Moretti ¹ 0,20 lt 0,40 lt
ricetta originale, Vol 4,6% 4,50 € 6,00 €
Birra Moretti ¹ 4,50 € 6,50 €
la rossa, Vol 7,2%
Birra Moretti ¹ 4,50 € 6,50 €
la IPA, Vol 5,2%
Birra Messina cristalli di sale, Vol 5 % ¹ 4,50 € 6,50 €
Ichnusa non filtrata, Vol 5% ¹ 4,50 € 6,50 €

BIRRE IN BOTTIGLIA 0,33 lt
BOTTLED BEER
Birra moretti ricetta originale Vol 4,6% ¹ 5,00 €
Messina cristalli di sale, Vol 5 % ¹ 6,00 €
Ichnusa non filtrata Vol 5% ¹ 6,00 €
Corona 5,50 €
Birra senza glutine 5,50 €
Birra 0 alcol 5,50 €



WI-FI 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 € 8,00
Vermouth rosso, bitter campari, soda
Red vermouth, bitter campari, soda water

Aperol spritz ¹² € 7,00
Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco wine, soda water

Campari spritz ¹² € 7,00
Bitter campari, prosecco, soda
Bitter campari, prosecco wine, soda water

Hugo ¹² € 7,50
Prosecco, soda, liquore fiori di sambuco, menta
Prosecco wine, soda, elderflower liqueur, mint

Mojito € 8,50
Rhum, zucchero, lime, soda, menta
Rum, sugar, lime, soda water, mint

Mojito basilico € 8,50
Rhum, zucchero, lime, soda, basilico
Rum, sugar, lime, soda water, basil

Gin tonic rosmarino € 8,50
Gin, acqua tonica, rosmarino
Gin, tonic water, rosemary

Moscow mule € 8,50
Vodka, ginger beer, lime

Negroni € 8,50
Vermouth rosso, bitter campari, gin
Red vermouth, bitter campari, gin

Negroni sbagliato ¹² € 8,50
Vermouth rosso, bitter campari, prosecco
Red vermouth, bitter campari, prosecco wine

Virgin basil mojito € 7,00
Lime, zucchero, basilico, soda
Lime, sugar, basil, soda water

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



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 ^{3, 4, 10}
ANTICA MACELLERIA FALORNI **15,00 €**
tartare di alta qualità servita con fior di capperi, senape, cipolla caramellata, uova di quaglia, un tocco di sale e olio extravergine di oliva.
high-quality italian tartare served with caper flower, mustard, caramonion, quail eggs, a touch of salt 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

Bruschetta stracciatella, acciughe e scorza di limone ^{1, 4, 7} **8,00 €**
bruschetta with stracciatella cheese, anchovies and lemon zest

Bruschetta ai pomodorini basilico e burrata ^{1, 7} **8,00 €**
with cherry tomatoes, basil, and burrata

Bruschetta ai pomodorini e basilico ¹ **7,00 €**
with cherry tomatoes and basil

FRIITI

fried

Montanara classica ¹ **5,50 €**
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, 3, 7} **6,50 €**
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.

Montanara con mortadella, stracciatella e pesto di pistacchi ^{1, 7, 8} **6,50 €**
a variation of the classic montanara with stracciatella cheese, mortadella and pistachio pesto

Coccoli crudo e stracciatella ^{1, 7} **10,00 €**
fried pizza dough with prosciutto and stracciatella cheese

PRIMI

home made fresh pasta

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

Paccheri cacio e guanciale
ANTICA MACELLERIA FALORNI ^{1, 3, 7} **13,00 €**
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

Spaghetti al pomodorino fresco e basilico ^{1, 3} **12,00 €**
pasta all'uovo condita con pomodorini freschi, basilico, un filo di olio extravergine di oliva.
egg pasta served with fresh tomatoes, basil and a drizzle of extra virgin olive oil.

Ravioli ripieni di ricotta e finocchiona 5 spilli
ANTICA MACELLERIA FALORNI, burro, salvia e scorza di limone ^{1, 3, 7} **13,50 €**
egg pasta ravioli filled with finocchiona, served with butter, sage and lemon peel.

Casarecce al pesto di pistacchio ^{1, 8} **12,00 €**
pasta di semola di grano duro condita con un pesto cremoso di pistacchio.
durum wheat semolina pasta seasoned with a creamy pistachio pesto.

Tagliatelle al ragù della fattoria ^{1, 3, 9, 12} **13,00 €**
con pollo, maiale e manzo
tagliatelle with farmhouse meat sauce (chicken, pork and beef)

SALAD

Ceasar salad con scaglie di Grana Padano ^{1, 3, 4, 7} **13,00 €**
insalata, carne di pollo, crostini di pane, salsa ceasar, scaglie di grana padano
salad, chicken meat, bread croutons, ceasar sauce, grana padano shavings

Insalata abc ^{3, 7, 8} **13,00 €**
avocado, burrata, pomodori ciliegini, pinoli, pesto, basilico, olio evo
avocado, burrata, cherry tomatoes, pine nuts, pesto, basil, extra virgin olive oil

Insalata dell' orto ^{1, 8} **12,00 €**
insalata, rucola, pomodorini, cetrioli, ceci, crostini, noci, carote, hummus di ceci
salad, rocket, cherry tomatoes, chickpeas, bread croutons, walnuts, cucumber, carrots, hummus

CUCINA

from the kitchen

Braciola ^{1, 9} **14,00 €**
fettine di bovino impanate fritte e ripassate nella salsa di pomodoro
breaded and fried beef chops with tomato sauce

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

Roast-beef rucola, grana a scaglie e pomodorini ^{3, 7} **15,00 €**
roast beef with rocket, Grana Padano shavings, and cherry tomatoes

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} **19,50 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
guanciale, pecorino, pane, crema di carciofi
scottona beef, pork cheek, pecorino cheese, bread, artichoke cream

Cheeseburger ^{1, 3, 7} **17,50 €**
burger di scottona **ANTICA MACELLERIA FALORNI**
insalata, pomodoro, pane, cheddar
scottona beef burger, bread, salad, tomato, cheddar

Pulled pork burger ^{1, 3, 7, 12} **17,00€**
stracotto di maiale in salsa bbq, insalata coleslaw
pork stew in bbq sauce, coleslaw salad

Veggy burger ^{1, 3, 6, 7} **16,50 €**
insalata, pomodoro, pane, burger di funghi e legumi, glassato con salsa bbq, maionese alla soia
salad, tomato, bread, mushroom and legume burger, glazed with BBQ sauce, soy mayonnaise

Fryed chicken burger ^{1, 3, 7} **17,50 €**
pollo impanato e fritto, insalata, pomodoro, maionese al limone, pane, olio di semi, sale
breaded and fried chicken, bread, salad, tomatoes, lemon mayonnaise, seed oil, salt



GRIGLIA

from the grill

Bistecca **6,00 € x hg**
T-bone steak

Bistecca di scottona selezione
ANTICA MACELLERIA FALORNI **8,00 € x hg**
scottona T-bone steak

Tagliata di manzo selezione
ANTICA MACELLERIA FALORNI **24,00 €**
accompagnata da rucola e scaglie di grana padano
accompanied by rocket salad and slivers of grana padano

Galletto alla brace, servito con patatine **17,00 €**
cotto sulla brace e aromatizzato con mix di spezie
rooster, cooked on the grill and flavoured with spice mix, served with chips

Rosticciana servita con patatine **17,50 €**
costine di carne di maiale cotte sulla brace e aromatizzate con mix di spezie
barbecued pork ribs flavoured with spice mix, served with chips

CONTORNI

sides

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

Patatine fritte ¹ chips **6,00 €**
patate*, olio di semi
potatoes, seed oil*

Patate al forno roasted potatoes **6,00 €**
patate*, rosmarino, sale, olio evo
potatoes, rosemary, salt, olive oil*

Insalata mista **6,00 €**

* 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, 4, 7} **11,00 €**
fiordilatte, pomodoro, acciughe, capperi, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, anchovies, capers, evo oil

Rione ^{1, 3, 7} **13,50 €**
fiordilatte, pomodorini, rucola, crudo, scaglie di grana padano, olio evo
fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, rocket, prosciutto, grana padano flakes, evo oil

Diavola ^{1, 7} **11,00 €**
fiordilatte, pomodoro, salame piccante, olio evo
fiordilatte mozzarella, tomato, spicy salami, evo oil

Greve ^{1, 7} **14,00 €**
fiordilatte, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, crema di pecorino, olio evo e pepe rosa
fiordilatte mozzarella, finocchiona IGP Antica Macelleria Falorni, pecorino cream, evo oil and pink pepper

Ortolana ¹ **10,00 €**
salsa di pomodoro, verdure di stagione, olio evo
tomato sauce, seasonal vegetables, evo oil



KIDS MENU

Pasta al pesto ^{1, 3, 5, 7, 8} **9,90 €**

pasta with pesto sauce

Pasta al pomodoro ^{1, 3} **9,90 €**

pasta with tomatoes sauce

Cotoletta di pollo con patatine ^{1, 3} **9,90 €**
fried chicken cutlet with chips



RIGNE

Prosciutto e funghi champignon ^{1, 7} **11,00 €**
prosciutto cotto, salsa di pomodoro, mozzarella, funghi champignon, olio evo
ham, tomato sauce, mozzarella, mushrooms, extra virgin olive oil

Capricciosa ^{1, 7} **13,00 €**
salsa di pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, olive, funghi, carciofini, olio evo, basilico
tomato sauce, mozzarella, cooked ham, olives, mushrooms, artichokes, evo oil, basil

4 formaggi ^{1, 3, 7} **14,00 €**
fiordilatte, grana padano, pecorino, gorgonzola, olio evo
fiordilatte mozzarella, grana padano, pecorino, gorgonzola, evo oil

FOCACCIA

Vivandaio ^{1, 7} **13,00 €**
fiordilatte, crudo, pomodori secchi, rucola, olio evo
fiordilatte, crudo, sun-dried tomatoes, rocket, evo oil

Mortadella ^{1, 7, 8} **13,50 €**
fiordilatte, mortadella, stracciatella, pesto di pistacchi, olio evo
fiordilatte, mortadella, stracciatella, pistachio pesto, evo oil

Cotto ^{1, 7} **13,00 €**
fiordilatte, prosciutto cotto, pomodorini, olio evo
fiordilatte mozzarella, ham, cherry tomatoes, evo oil

DESSERT

Homemade Tiramisù ^{1, 3, 7} **7,00 €**

Tartelletta cioccolato e caramello* ^{1, 3, 7} **7,00 €**
chocolate and caramel tartlet

Tartelletta crema di limone e meringa* ^{1, 3, 7} **7,00 €**
lemon cream and meringue tartlet

Torta della nonna ^{1, 3, 7, 8} **7,00 €**

Homemade Cheese cake ^{1, 3, 7} **7,00 €**