

Per iniziare

<i>Insalata Caprese</i>	€ 12,00
Mozzarella di bufala, pomodori freschi e origano (7) Caprese salad, tomatoes organ and mozzarella cheese (7)	
<i>Carpaccio di carne salada con rucola, grana e pomodorino fresco</i>	€ 14,00
Carne Salada, pomodoro, grana e rucola (7) Carne Salada, tomato, parmesan and rocket (7)	
<i>Panzanella toscana</i>	€ 12,00
Pane, cipolla, pomodoro e cetriolo (1) Bread, onion, tomato and cucumber (1)	

Primi piatti

<i>Spaghetti * al pomodoro toscano "Bio"</i>	€ 10,00
Spaghetti, salsa di pomodoro biologica (1, 3, 6, 7, 9) Spaghetti and organic tomato sauce (1, 3, 6, 7, 9)	
<i>Maccheroncino al torchio in crema di peperoni e guanciale croccante</i>	€ 14,00
Maccheroncino, peperoni, guanciale, peperoncino e cipolla (1, 3, 6, 7) Macaroncino, peppers, bacon, chilli and onion (1, 3, 6, 7)	
<i>Gnocchetto allo sgusciato di mare</i>	€ 16,00
Gnocchetto, cozze, vongole, aglio, peperoncino, prezzemolo, pomodoro fresco (1, 3, 6, 12) Gnocchetto, mussels, clams, garlic, chilli, parsley, fresh tomato (1, 3, 6, 12)	
<i>Paccheri al ragout di polpo</i>	€ 16,00
Paccheri, polpo, pomodoro, aglio, peperoncino e prezzemolo (1, 3, 6, 12) Paccheri, octopus, tomato, garlic, chilli and parsley (1, 3, 6, 12)	

*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù

Allergen table available on the last page of this menù

Secondi piatti

Pollo arrosto con patate	€ 16,00
Coscia di pollo, patate aglio e mix di aromi (1, 6, 8) Chicken thigh, potatoes, garlic and a mix of herbs (1, 6, 8)	
Polpo alla piastra	€ 20,00
Polpo (5, 8, 12) Octopus (5, 8, 12)	
Tagliata di manzo a 54°, rucola e grana	€ 22,00
Manzo, rucola, grana padano, olio di oliva, sale e pepe (7) Beef, rocket salad, grana padano cheese, olive oil, salt and pepper (7)	
Caesar salad	€ 14,00
Misticanza, pane, petto di pollo, scaglie di grana, salsa Caesar salad (1, 5, 6, 7) Lettuce, bread, chicken breast, parmesan and Caesar salad sauce (1, 5, 6, 7)	

Contorni

Verdure di stagione	€ 6,00
Zucchine, peperoni, melanzane, cipolla Zucchini, peppers, eggplant and onion	
Insalata mista	€ 6,00
Mixed salad	
Patate arrosto	€ 6,00
Roast potatoes	

Dessert

Dessert	€ 6,00
----------------	--------

*I prodotti potrebbero essere surgelati all'origine a seconda della reperibilità e stagionalità

*Products could be frozen at the origin depending on availability and seasonality

La tabella allergeni è consultabile all'ultima pagina di questo menù

Allergen table available on the last page of this menù

Vini Bianchi

	Calice	Bottiglia
Bianco Toscana Diari IGT 2018	€ 5,00	€ 16,00
Trebbiano Diari IGT 2018	€ 6,00	€ 18,00
Prosecco Valdobbiadene sopra le righe	€ 7,00	€ 20,00
Vernaccia San Gimignano DOCG 2019	€ 7,00	€ 21,00

Vini Rossi

	Calice	Bottiglia
Merlot Diari IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00
Sangiovese Scantianum IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00
Chianti buccianera 2018	€ 8,00	€ 22,00
Bogheri eccoci baztella DOC 2018	€ 7,00	€ 25,00

Vini Rosati

	Calice	Bottiglia
Rosato Diari IGT 2018	€ 7,00	€ 18,00

Birre

Per le nostre birre potete chiedere al cameriere: saprà consigliarvi al meglio!

Amari e liquori

Amari, grappe e sambuca	€ 7,00
-------------------------	--------

Whisky e Rum

Rum Pampero	€ 8,00
Jack Daniel's	€ 9,00
Rum riserva Matuzalem, Zacapa	€ 12,00
Lagavulin, Talisker	€ 13,00

Allergeni

1 - GLUTINE / GLUTEN

2 - CROSTACEI / CRUSTACEANS

3 - UOVA / EGGS

4 - PESCE / FISH

5 - ARACHIDI / PEANUTS

6 - SOIA / SOYA

7 - LATTE / MILK

8 - FRUTTA A GUSCIO / NUTS

9 - SEDANO / CELERY

10 - SENAPE / MUSTARD

11 - SEMI DI SESAMO / SESAME

12 - MOLLUSCHI / MOLLUSCS

13 - ANIDRIDE SOLFOROSA / SULPHUR DIOXIDE

14 - LUPINI / LUPIN