

Antipasti Starter

Bruschetta ①.....	€ 4.50
<i>Toasted bread with tomato,olive oil and basil</i>	
Crostini misti toscani ①⑨.....	€ 7.00
<i>Mixed slices of toasted bread with tuscan sauce</i>	
Caprese.....	€ 8.50
<i>Sliced mozzarella and tomato with basil</i>	
Prosciutto e melone.....	€ 9.00
<i>Ham and melon</i>	
Sformatino di spinaci con formaggio fuso ③⑦.....	€ 8,00
<i>Flan with spinach and melted cheese</i>	
Coccoli prosciutto crudo e stracchino ①⑦.....	€ 9.00
<i>Deep fried dough with ham and soft cheese</i>	
Tagliere di salumi e formaggi ⑦.....	€ 10.00
<i>Mixed cold cuts and cheese</i>	
Tagliere di Pinocchio per 2 persone ①⑦.....	€ 24,00
<i>Large platewith mixed cut and cheese</i>	

Primi piatti First courses

Spaghetti al pomodoro e basilico ①	€ 6.50
<i>Spaghetti with fresh tomato and basilic</i>	
Tagliatelle alla bolognese ①⑨	€ 8.50
<i>Tagliatelle whit meat sauce</i>	
Spaghetti alla carbonara ①③⑦	€ 8.50
<i>Spaghetti with bacon egg and cheese</i>	
Lasagna ①⑦⑨	€ 9.00
Ravioli alla crema di tartufo ①⑦	€ 10.00
<i>Spinach and ricotta ravioli with truffle sauce</i>	
Ravioli cacio e pere ①⑦	€ 10.00
<i>Spinach and ricotta ravioli with cheese and pears</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale ①⑨	€ 10,00
<i>Wide fettuccine with wildbore and tomato sauce</i>	
Ribollita ①⑨	€ 8.00
<i>Traditional soup with bread, black cabbage and white beans</i>	
Pappa al pomodoro ①⑨	€ 7.50
<i>Tomato bread soup with basilic and garlic</i>	
Riso ai frutti di mare ④⑨⑭	€ 10.00
<i>Seafood* risotto</i>	
Spaghetti alle vongole ①④⑨⑭	€ 12.00
<i>Spaghetti with clams</i>	
Spaghetti allo scoglio ①④⑨⑭	€ 10.00
<i>Seafood* spaghetti</i>	

Secondi piatti Second courses

Tagliata di Cinta senese con rucola e grana ⑦ € 18,00

Sliced pork steak with rucol and shaved parmisan cheese

Bistecca alla fiorentina all'etto (min.600 gr) all hg € 4.50

*Florentine steak ** price for 100 gr. 700 gr minimum weight*

Tagliata di manzo rucola e grana ⑦ € 18.00

Sliced beef steak with rucola and parmesan

Filetto alla crema di tartufo, al pepe verde o alla griglia € 22,00

Beef filet with truffle sauce, green pepper sauce or grilled

Cotoletta alla Milanese con patate fritte ①③ € 15.00

*Deep fried pork slice with french fries**

Petto di pollo alla griglia € 13.00

Grilled chicken breast

Fritto di pesce ①③④ € 15.00

*Deep Fried sea food **

Polpo con patate ①④ € 14.00

Octopus with potatoes



Contorni Side dishes

Fagioli all'olio o all'uccelletto € 4.50

White beans with olive oil or stewed with tomato and sage

Patate al forno o fritte ① € 5.00

*Roast potato or French fries**

Spinaci saltati € 5.00

Sautè spinach with olive oil*

Verdure alla griglia € 6.00

Grilled vegetables

Insalata mista € 4.50

Mixed salad

Insalatone Large salade

Caterina - Insalata mista, cotto, formaggio fresco, noci, olio, miele ⑦⑧ € 9.00

Mixed salade, cooked ham, soft cheese, walnuts, honey

Greca - Feta, insalata mista, cipolla, olive, origano, peperoni € 9.00

Feta cheese, mixed salade, onion, olives, oregano, peppers

Mediterranea - Insalata mista, capperi, acciughe, pomodoro, olive, basilico € 9.00

Mixed salade, cappers, anchovies, tomato, olives, basil

Fiorentina - Insalata mista, pomodoro, uovo sodo, fagioli, tonno ④ € 9.00

Mixed salade, tomato, egg, beans, tunafish

Pizza

Marinara ①⑦	€ 5.50
<i>tomato, garlic, oregano</i>	
Margherita ①⑦	€ 6.50
<i>tomato and mozzarella cheese</i>	
Cipolla ①⑦	€ 6.50
<i>tomato, mozzarella cheese, onion</i>	
Napoli ①⑦	€ 7.00
<i>tomato, mozzarella cheese, capers, anchovies, oregano</i>	
Wurstel ①⑦	€ 7.50
<i>tomato, mozzarella cheese, hot dog</i>	
Prosciutto e funghi ①⑦	€ 9.00
<i>tomato, mozzarella cheese, ham and mushrooms</i>	
Tonno cipolla e capperi ①④⑦	€ 9.00
<i>Tuna fish, onion and cappers</i>	
Calabrese ①⑦	€ 8.50
<i>tomato, mozzarella cheese, olives, onion, pepperoni</i>	
Diavola ①⑦	€ 8.50
<i>tomato, mozzarella cheese, pepperoni</i>	
4 stagioni ①⑦	€ 9.00
<i>tomato, mozzarella cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives</i>	
Fiorentina ①⑦	€ 9.00
<i>tomato, mozzarella cheese, pomodoro, salami, peppers, oregano</i>	
Maialona ①⑦	€ 9.00
<i>tomato, mozzarella cheese, cooked-ham, sausage, pepperoni, hot dog</i>	
Capricciosa ①⑦	€ 9.50
<i>tomato, mozzarella cheese, mushrooms, baked ham, artichokes, olives</i>	
Pizza alla Contadina ①⑦	€ 9.00
<i>Country style with vegetables</i>	

Calzoni

Salsiccia ①⑦	€ 9.50
<i>mozzarella cheese, and sausage</i>	
Prosciutto e funghi ①⑦	€ 9.50
<i>mozzarella cheese, cooked ham and mushrooms</i>	
Pinocchio ①⑦	€ 10.00
<i>mozzarella cheese, ham, sausage, pepperoni, blue cheese</i>	



CUCINA APERTA
dalle ore 11.30 alle ore 22.30

CHIUSO IL LUNEDI
nel periodo invernale

FREE WI-FI

① 	② 	③ 	④ 	⑤ 	⑥ 	⑦ 	⑧ 	⑨ 	⑩ 	⑪ 	⑫ 	⑬ 	⑭ 
① Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	② Crostacei e prodotti a base di crostacei	③ Uova e prodotti a base di uova	④ Pesce e prodotti a base di pesce	⑤ Arachidi e prodotti a base di arachidi	⑥ Soia e prodotti a base di soia	⑦ Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	⑧ Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noce di pecan, noce del Brasile, pistacchi, noci del Queensland, e i loro prodotti	⑨ Sedano e prodotti a base di sedano	⑩ Senape e prodotti a base di senape	⑪ Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	⑫ Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale	⑬ Lupini e prodotti a base di lupini	⑭ Molluschi e prodotti a base di molluschi

PINOCCCHIO TODAY

<u>Insalata di mare tricolore</u> 2/4/14 Squid and shrimp hot salad with vegetable	12.00 e
<u>Paccheri al sugo rosso di polpo</u> 1/4/14 Large dry pasta with octopus and tomato souce	12.00 e
<u>Gnocchi alla Sorrentina</u> 1/7 Gnocchi/dumplings with tomato sauce, mozzarella cheese and oregano	8.00 e
<u>Gnocchi gamberoni crema di basilico</u> 1/2/4/14 /7 Gnocchi with large shrimp and basilic cream	13.00 e
<u>Linguine pomodori freschi e scampi</u> 1/2/4/7/14 Long dry pasta with dry tomato and scampi	13.00 e
<u>Seppie in guazzetto di spinaci</u> 1/4/9/14 Dish stewed cuttlefish in tomatoes and spinach	13.00 e
<u>Branzino stufato pomodoro ed olive</u> 4/7/9 Stewed sea bass with olive and tomato souce	13.00 e
<u>Coscia di pollo al forno con patate</u> 1/ Chicken lega at oven with tomato baked	8.00 e
<u>Tartare di manzo pomodori dry e capperi</u>	12.00 e