



## Per cominciare ...

**La Cocolata** € 10,50

Impasto fritto di Nostra produzione e lievitato naturalmente, stracciatella di burrata pugliese biologica e prosciutto crudo toscano IGP semistagionato

**Alice in Wonderland** € 9,50

Alici fresche fritte in semola e burrata fresca pugliese

**La Nostra terra** € 9,50

Selezione di prodotti IGP (prosciutto crudo toscano, sbriciolona, salame, formaggio caprino, pecorino stagionato e miele toscano)

**Pappa al Pomodoro** € 9,00

Pane di nostra produzione, salsa di pomodoro biologico, crema di bufala campana DOP e basilico fresco

**Il tris Bruschetta** € 8,00

Pane di nostra produzione arrostito servito con bietole e scamorza affumicata, crema di porcini \* e pecorino, cipolle in agrodolce

**Il Polpo in giallo** € 10,50

Polpo grigliato su vellutata di patate al rosmarino con estratto di frutti rossi

**Crackers di ceci** € 9,50

Crackers di ceci di nostra produzione con mousse di formaggio caprino, salmone fresco leggermente scottato, pepe nero, zucchine fresche marinate su purea di carote



*Sì fa sul serio ...*

**Mezzanotte Campana 2.0**

€ 13,00

Tagliolino al nero di seppia, aglio, olio evo, peperoncino a scaglie, pomodorini confit, pane croccante di nostra produzione e crema di bufala campana DOP

**Pici al ragù toscano**

€ 9,50

Pici freschi senesi con ragù di carne bovina e suina italiane IGT

**Risotto mare alterato**

€ 11,50

Riso arborio italiano con polpo fresco, 'nduja calabrese e mascarpone

**Risotto tricolore**

€ 10,50

Riso arborio italiano con crema di asparagi, burrata fresca pugliese e polvere di prosciutto crudo

**Tortello Falterrone**

€ 11,00

Tortelli freschi di patate con crema di funghi porcini\*, misto di funghi\*, sbriciolona scottata e scaglie di pecorino

**Fusillo Verace**

€ 11,50

Fusilli freschi con vongole veraci, fiori di zucca e polvere di pane croccante e peperoncino

**Tonno in chitarra**

€ 13,00

Pasta fresca con tonno fresco, pomodorini gialli, pomodorini rossi e menta



## E per proseguire...

<b>Filetto di manzo</b>	<b>€ 22,00</b>
<i>Filetto di manzo irlandese gr. 200 circa grigliato con rucola e glassa di aceto balsamico</i>	
<b>Tagliata di manzo</b>	<b>€ 19,50</b>
<i>Tagliata di manzo gr. 250 circa grigliata con insalata di bietole nostrali fresche</i>	
<b>Filetto di maiale</b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Filetto di maiale gr. 200 circa grigliato in crosta di sesamo, con creme di barbabietola rossa e carote e mele granny smith</i>	
<b>Salmone grigliato</b>	<b>€ 14,00</b>
<i>Salmone grigliato con polvere di caffè monorigine 100% arabica con mousse di yogurt greco con erba cipollina</i>	
<b>Peposo all'imprunetina</b>	<b>€ 12,00</b>
<i>Carne di bovino italiano cotta con vino toscano IGP e pepe nero in grani</i>	
<b>Tonno in crosta</b>	<b>€ 18,00</b>
<i>Tonno fresco in crosta di pane con peperoncino, limone, pepe bianco e salsa di rucola</i>	
<b>Parmigiana di Melanzane</b>	<b>€ 9,50</b>
<i>Melanzane, mozzarella di bufala DOP e pomodoro biologico</i>	



## Dall'orto ...

Patate Rosse arrosto € 5,00

Patate fresche arrosto

Patate Rosse fritte € 5,00

Patate fresche fritte

Verdure grigliate € 6,50

verdura fresca di stagione grigliata

Insalata Mista € 5,00

Insalata, pomodoro, carote ed olive

Caponata di verdure € 7,00

Mix di verdure cucinate in padella con capperi ed olive

utilizziamo solo prodotti locali freschi per garantire la qualità dei Nostri piatti.

Pertanto i prodotti potranno variare a seconda della stagione e della loro disponibilità.



*E pizza sia ... Quelle che non possono mancare...*

<b>Marinara</b> Pomodoro, aglio, origano e basilico	€ 5,50
<b>Margherita</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte e basilico	€ 6,50
<b>Napoli</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, acciughe, capperi, origano e basilico	€ 8,50
<b>Prosciutto e funghi</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi Champignon e basilico	€ 8,00
<b>Capricciosa</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive nere e basilico	€ 8,50
<b>Salamino Piccante</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, salamino piccante e basilico	€ 7,50
<b>4 Formaggi</b> Mozzarella fiordilatte, gorgonzola dolce, scamorza affumicata, pecorino	€ 8,50
<b>Vegetariana</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, verdure fresche di stagione, olio aromatizzato all'aglio, pepe nero e basilico	€ 8,50
<b>Calzone</b> Pomodoro, Mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto	€ 7,00



## *Quelle a cui non puoi dire di no...*

<b>Covaccino</b> Burrata pugliese, pomodorini confit e rucola	€ 9,50
<b>Caprina</b> Mozzarella fiordilatte, sbriciolona, salsa di peperoni, formaggio caprino e basilico	€ 10,50
<b>Bufala e 'Nduja</b> Pomodoro, Mozzarella di Bufala campana DOP, 'nduja calabrese e basilico	€ 9,00
<b>Salsiccia e friarelli</b> Mozzarella fiordilatte, friarelli, salsiccia, pinoli, pepe nero e basilico	€ 10,00
<b>Enjoy</b> Pomodoro biologico, Mozzarella fiordilatte, crema di porcini*, pomodoro fresco, prosciutto crudo, scaglie di parmigiano e basilico, cornicione ripieno di salsiccia e salsa al tartufo	€ 13,50

Aggiunta di Mozzarella di Bufala DOP o di Burrata pugliese € 2,50  
Aggiunta di stracciata di Burrata € 3,00  
Aggiunta di prosciutto crudo € 2,00  
Aggiunta di Formaggi, affettati e salumi € 1,50  
Aggiunta di Verdure fresche € 1,00

*L'impasto delle Nostre pizze è lievitato almeno 24 ore.*

*utilizziamo solo farine italiane (farina 00 e farina integrale), Mozzarella fiordilatte 100% latte italiano, pomodoro biologico, Mozzarella di Bufala Campana D.O.P., Burrata fresca Pugliese, salumi IGP e prodotti locali.*



## *I Nostri dolci...*

*Cantuccini con Vinsanto Occhio di Pernice Artimino - Carmignano (PO) € 6,50*

*Bavarese al cioccolato fondente con peperoncino € 5,50*

*Millefoglie con crema chantilly e scaglie di cioccolato € 5,50*

*Tiramisù della Nonna € 5,00*

*Crostatina con crema pasticcera e frutta fresca € 7,00*

*Panna cotta allo yogurt greco con crumble di nocciole € 6,00*

*Deliziamoci.... Focaccina con nutella per due persone € 8,50*

### AVVERTENZA

IN QUESTO LOCALE POSSONO ESSERE UTILIZZATI ALIMENTI ALLERGENI O INTOLLERANTI. LE INFORMAZIONI CIRCA LA PRESENZA DI SOSTANZE O DI PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE, INTOLLERANZE SONO DISPONIBILI RIVOLGENDOSI AL PERSONALE IN SERVIZIO

(ai sensi dell'art.44. paragrafo 2 del Regolamento CE 1169/2011)

(\*) NB. Avvisiamo la clientela che alcuni prodotti potranno essere surgelati in assenza del reperimento del prodotto fresco.



## Vini Rossi a calice

Pinot Nero DOC - Cantina Concilio - Trentino	€	5,50
Chianti Classico - Cantina San Felice	€	5,00
Nobile di Montepulciano DOCG - Cantina Bindella	€	6,50

## Vini Bianchi a calice

Chardonnay - Cantina Concilio - Trentino	€	5,50
Vernaccia di San Gimignano - Cantina Fattoria Pietrafitta	€	5,00
Prosecco Valdobbiadene DOCG - Cantina Mionetto	€	5,50

## Le birre

Birra Angelo Poretti cl. 0,30	4 Luppoli Lager	€	4,00
	6 Luppoli rossa	€	5,00
	7 Luppoli "La Fiorita"	€	5,50
	9 Luppoli "Belgian Blanche"	€	5,50
Bottiglia da cl. 33: Corona - Poretti 6 Luppoli rossa e 9 Luppoli Bohemian Pils		€	4,50
Bottiglia da cl. 33 Heineken - Moretti - Beck's - Poretti 4 Luppoli Lager Tourtel analcolica		€	3,50





## BIRRFICIO ANIMA

**Anastasia:** Birra bionda, delicata e dissetante, complicatissimamente semplice, senza spezie, morbida, luppolatura leggera, corpo esile e aroma floreale incantevole. Eccezionale in ogni occasione. Abbinamenti: pesce, verdure, carni bianche. Birra Anima Blonde Ale 4,9 % vol. Formati disponibili: Bottiglie da 33cl, 50cl.

**Cleopatra:** Birra bionda, leggermente ambrata, caratterizzata da una ricca luppolatura dallo spiccato sentore agrumato. Ammalianti, seduttrice, dissetante, chiusura ben equilibrata con un amaro che sfuma dolcemente. Universale. Abbinamenti: aperitivi, stuzzichini, pizza. Birra Anima Blonde Ale - American hops 5,2 % vol. Formati disponibili: Bottiglie da 50cl

**Leonardo:** Birra bionda doppio malto, straordinariamente completa, caratterizzata da sentori fruttati, corpo esile, base maltata, generosa, ottima schiuma, sapiente chiusura in amaro. Un'eccellenza a tuttotondo. Abbinamenti: affettati, pesce, carni rosse. Birra Anima Blonde Ale 6,7 % vol. Formati disponibili: Bottiglie da 50cl

**Newton:** Birra ambrata doppio malto, dissetante, beverina, appagante. Una base maltata importante contrasta con la sua assoluta bevibilità, luppolatura equilibrata e precisa. Conquista i palati con armonia e metodo, un trionfo della scienza. Abbinamenti: affettati, pizza. Birra Anima Amber Ale 6,7 % vol. Formati disponibili: Bottiglie da 50cl

**Mozart:** Birra ambrata doppio malto, con un'ampia base di malto, una luppolatura con sentori erbacei che bilancia armonicamente il corpo della birra. Gioconda, sinuosa, elegante, una birra eccezionale sia per il grado etilico sia per la complessità del malto. Abbinamenti: Primi saporiti, arrostiti, selvaggina. Birra Anima Amber Ale 7 % vol. Formati disponibili: Bottiglie da 50cl.

**Dante:** Birra rossa doppio malto. Caratterizzata da un'ampiezza di malti notevole, un tripudio di sapori, alta bevibilità, etilico ben mascherato, luppolo equilibrato, ottima schiuma. Eterna, una chicca per gli amanti delle rosse. Abbinamenti: Formaggi stagionati, carne alla brace. Birra Anima Red Ale 7,8 % vol. Formati disponibili: Bottiglie da 33cl, 50cl.

Prezzi: cl. 50 € 10,00 ; cl. 33 € 7,00.



## Bibite

Acqua cl 750 San Benedetto - naturale o gassata € 2,50

Acqua cl 500 San Benedetto - naturale o gassata € 1,50

Vino della Casa rosso Tenuta di Artimino, Carmignano (Prato)

Vino della Casa bianco Trebbiano IGT - fermo o frizzante

1 lt. € 10,00

1/2 lt. € 6,00

1/4 lt. € 4,00

Coca Cola alla spina media cl. 50 € 5,00

Coca Cola alla spina piccola cl. 30 € 3,00

**Bibite Biologiche Galvanina** € 4,50

Melograna, Chinotto, Limonata, Tea limone, Tea pesca, Tea Verde, Ginger,

Mandarino, Cedrata, Frutti rossi

**Bibite Bottiglia** - Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Sprite € 3,00

**Succhi frutta - Amita** € 3,00

Ananas, Mirtillo, Pera, Arancia, Pesca, Mela verde, Ace (arancia, carota, limone)



## Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Caffè d'orzo	€ 2,00
Caffè decaffeinato	€ 2,00
Caffè americano	€ 2,00
Caffè corretto	€ 2,50
Cappuccino	€ 2,50
Cappuccino d'orzo	€ 3,00
Cappuccino decaffeinato	€ 3,00
Latte	€ 2,00
Latte macchiato	€ 2,50
Thè caldo	€ 2,50



### Amari

Formidabile - Jannamico - Mirto (artigianali) € 5,00  
Montenegro - Jagermeister - Cointreau € 4,00  
Amaro del Capo - Averna - Amaretto di Saronno € 3,00  
Sambuca - Limoncello € 3,00

### Rum

Havana Club 7 Anni € 5,00  
Naga - Rum of Indonesia € 5,00  
Don Papa - Rum of Philippines € 5,00  
Centenario - Rum of Costa Rica € 5,00  
Brugal- Bacardi - Pampero € 4,00

### Whisky e Cognac

Highland Park 18anni € 5,00  
Ballantine's - J&B - Jack Daniels € 4,00  
William Lawson's - Glen Grant € 4,00  
Courvoisier Cognac € 4,00

### Gin e Vodka

Tanquerary - Bosford € 4,00  
Vodka Absolut € 3,00

### Grappa

Sigaro di Brandy e Blend di Grappa € 6,50  
Barolo Tebavio - Bolgheri Millepassi - Brunello di Montalcino € 5,50  
Prime uve Nere- Oro - Bianche Bonaventura Maschio € 5,50  
Grappa da Conversazione - Bonaventura Maschio € 4,00  
The Queen Moscato Bonaventura Maschio € 4,00  
903 Tipica - Barrique Bonaventura Maschio € 4,00