

# *Il Menù del Frantoio*



*"La tradizione per passione"*

*Si avvisano i nostri clienti che la nostra cucina è Espressa, tutti i piatti sono fatti al momento.*

*Alcune preparazioni, quindi, come le nostre paste fresche preparate al momento, potrebbero richiedere un'attesa leggermente più lunga.*

*Vi consigliamo di farvi suggerire dal cameriere.*

*Svolgiamo il nostro lavoro con passione, scegliendo per voi prodotti sani e di stagione, se qualcosa non è di vostro gradimento riferitelo ai camerieri e aiutateci a migliorare la vostra esperienza.*

*-Il Frantoio*



### Antipasti di terra del Frantoio

- **Tagliere Toscanaccio (per 2 persone)** €18,00  
(Prosciutto crudo, sbriciolona, lardo, pecorino, coccino con salsa fegatini e pane arrostito)
- **Tagliere Super Toscanaccio (per 2 persone)** €24,00  
(Prosciutto crudo, sbriciolona, lardo, salame, rigatino, capocollo, salamino, pecorino, coccino di salsa ai fegatini con pane arrostito)
- **Tagliere Frantoio (per 2 persone)** € 18,00  
(Prosciutto crudo, salame, crostini del frantoio, ribollita, pecorino e miele)
- **Tagliere Toscano** € 9,00  
(Affettati del Territorio: Salame Toscano, Prosciutto, Finocchiona, Rigatino, crostini toscani)
- **Tagliere Rustico (per 2 persone)** € 18,00  
(Prosciutto crudo e Salame toscano tagliato a mano con sott'oli)
- **Coccini con Salse** € 14,00  
(Salsa di fegatini, salsa con cipolle e salsa tartufata con pane arrostito)
- **Parmigiana del Frantoio con olive taggiasche** € 9,00
- **Tagliere di crostini** € 9,00  
(salsa di fegatini, lardo, salsa di funghi e salsa frantoio)
- **Coccino del frantoio** € 8,50  
(Spezzatino scelto di manzo con olive taggiasche e pomodoro)
- **Assaggio di Pecorino e Formaggi Misti con Miele e Marmellate di Stagione** € 9,00
- **Tortino di Verdure con salsa al tartufo e formaggi** € 9,00

### Antipasti di Mare del Frantoio

- **Insalata di Mare\*** € 14,00
- **Cozze\* alla Livornese** € 9,00
- **Tortino di verdure e gamberi\* con crema di zucca** € 10,00
- **Alici Marinate** € 7,00



### **Primi di Terra del Frantoio**

Pasta fresca e Pasta Secca

- Pici al ragù bianco di cinta senese DOP € 15,00
- Pici al Ragù di Salsiccia e Olive Taggiasche € 13,00
- Tagliatelle alla Lepre € 13,00
- Pici all' Anatra € 13,00
- Tortelli al burro di Bufala e salvia € 13,00
- I Fatti Male ai Pinoli, Rigatino e Zafferano € 13,00
- Pappardelle al Cinghiale € 13,00
- Stracci al Capriolo € 13,00
- Gnocchi in salsa tartufata € 12,00  
(grattata di tartufo in uscita € 6,00)

### **Primi di Mare del Frantoio**

- Gnocchi all'orata\*, zucchine e pomodorini € 14,00
- Linguine al limone e pepe allo Scoglio\* € 14,00
- Pappa al Pomodoro di Mare\* € 9,00
- Gnocchi alla Trabaccolara € 14,00

### **Specialità Toscane**

- Pappa al Pomodoro € 8,00
- Zuppa di farro e legumi € 8,00
- Ribollita € 8,00

Grattata di tartufo € 6,00

\*Ingredienti congelati



### **Secondi di Terra del Frantoio**

- Tagliata alla Griglia € 16,00
- Filetto di Cinta in Salsa di Pepe Verde € 16,00
- Grigliata Mista € 22,00
- Coniglio ripieno con olive taggiasche € 16,00
- Spezzatino di cinghiale € 16,00

### **Secondi di Mare del Frantoio**

- Scorfano\* agli agrumi e olive € 16,00
- Tagliata di tonno\* € 16,00
- Filetto di Orata\* alla Frantoio € 16,00  
(pomodorini, capperi e olive taggiasche)

### **Lo chef consiglia**

**Cuor di Filetto marinato all'olio di oliva € 22,00**

**Bocconcini di Tonno\* € 16,00**  
(in granella di pistacchio, sesamo e papavero)

### **Contorni**

- Insalata € 4,00
- Verdure Grigliate € 4,00
- Ceci € 4,00
- Fagioli € 4,00
- Patate salvia e rosmarino € 4,00

**Grattata di tartufo nero € 6,00**

\*ingredienti congelati



## Pizza del Frantoio

La storia della nostra pizza

Cosa rende la nostra pizza unica?

**Farina tipo 1, Farina di Semola, Farina di Farro, Farina Integrale.**

Il nostro impasto è prodotto con **farina di tipo 1** che contiene un maggiore quantitativo di crusca e germe del grano. Contiene **farina di semola** che oltre ad avere un sapore superiore, ha un notevole apporto di elementi minerali (potassio, ferro e fosforo) e di vitamine (tiamina e niacina), carotenoidi (luteina e beta-carotene), sostanze che prevengono l'invecchiamento cellulare e altri benefit. Inoltre contiene **farina integrale**, le farine integrali hanno il grande vantaggio di mantenere intatti i nutrienti presenti nel germe, "l'anima" dei chicchi, fonte di sali minerali, amminoacidi e vitamine, e nella crusca, la parte più esterna, che contiene le fibre, aiuta il metabolismo a smaltire gli zuccheri e favorisce la digestione. **Farina di Farro**, è un cereale forte che cresce su terreni poveri ed è la più antica varietà di frumento, coltivata e consumata dall'uomo ed è particolarmente digeribile, presenta un minor apporto calorico ed è particolarmente ricca di proteine e vitamine del gruppo B. All'impasto viene aggiunto anche olio extra vergine di oliva che rende l'impasto più gustoso e ricco di sostanze nutrienti. Abbiamo studiato il nostro impasto per darvi la migliore qualità.

I nostri Clienti possono scegliere fra i due tipi di impasto.

Le 4 Farine: Farina di tipo 1 Bio, Farina di Farro Bio, Farina Integrale Bio, Farina di Semola Bio.

Le 2 Farine: Farina di tipo 1 Bio e Farina Integrale Bio.

Impasti Speciali Colorati con farina alla Barbabietola Bio (Depurativo, Favorisce l'assunzione del ferro e ricco di anti ossidanti) e agli Spinaci Bio, + € 2,00

- **Pizza Margherita** € 7,00  
(Pomodoro e Mozzarella)
- **Pizza Regina Margherita DOP** € 9,50  
(Pomodoro, Pomodorini e Mozzarella di Bufala DOP)
- **Pizza del Frantoio** € 8,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Olive Taggiasche e Salame Toscano)
- **Pizza Prosciutto e Funghi** € 8,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi)
- **Pizza Omaggio al Suino** € 9,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Wurstel e Prosciutto Cotto)
- **Super Omaggio al Suino** € 12,00  
(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Wurstellone, Prosciutto Cotto, Salame toscano e Rigatino)
- **Pizza del frantoio alla Marinara** € 7,50  
(Pomodoro olive verdi, Aglio e Acciughe)
- **Pizza Aurora** € 8,50  
(Bianca, Pomodorini, Mozzarella, olive, capperi, zucchine, acciughe)
- **Pizza Tonno e Cipolla** € 9,00  
(Pomodoro, Mozzarella, Tonno e Cipolla)
- **Pizza 4 Stagioni** € 9,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Carciofi, Funghi, Olive e Prosciutto Cotto)

- **Pizza alla parmigiana** € 9,00  
(Pomodoro, Mozzarella, Melanzana, Grana Padano DOP)
  - **Pizza Infernale** € 9,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante e 'Nduja)
  - **Pizza Rucola e scaglie di Grana** € 9,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Rucola e Grana Padano DOP)
  - **Pizza del Contadino con Verdure** € 8,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane e Pomodoro a fette)
  - **Pizza Mascarpone e Speck** € 9,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Mascarpone e Speck IGP)
  - **Schiacciata del Frantoio** € 8,00  
(Mozzarella e Prosciutto Cotto)
  - **Pizza Pomodorini, Burrata e Basilico** €10,00  
(Pomodoro, Mozzarella, Burrata e Basilico)
  - **Pizza Bomba** €13,00  
(Pomodoro, Mozzarella, 'Nduja, Burrata da 200 gr e Basilico)
  - **Pizza Napoli** € 7,50  
(Mozzarella, Pomodoro, Capperi e Acciughe)
  - **Pizza Sfiziosa** € 9,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Pomodori Secchi, Carciofi, Bufala DOP e Basilico)
  - **Pizza Sfiziosissima** €10,00  
(Pomodoro, Mozzarella, Pomodori Secchi, Carciofi, Bufala DOP, Basilico e Cotto)
  - **Pizza Bianca Toscana** € 9,00  
(Mozzarella, Mortadella di prato IGP e Scaglie di Pecorino Toscano DOP)
  - **Pizza Bianca Stracchino e Salsiccia** € 9,00  
(Mozzarella, Stracchino e Salsiccia)
  - **Pizza Bianca Gorgonzola e Pere** € 9,50  
(Mozzarella, Gorgonzola DOP e Pere)
  - **Calzone Classico** € 8,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto e Funghi)
  - **Schiacciata alla Nutella** € 8,00
  - **Schiacciata con marmellata di stagione** € 8,00
- Pizze speciali**
- **Mezza Collina verde** (impasto 4 farine BIO + farina di spinaci BIO) €10,50  
(Metà Calzone classico, metà Pomodoro, Mozzarella, Pesto e Pomodorini)
  - **Barbafrantoio** (impasto 4 farine BIO + farina di barbabietola BIO) €10,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Salame Toscano e Olive Taggiasche)
  - **Barbaformaggi** (impasto 4 farine BIO + farina di barbabietola BIO) €10,50  
(Mozzarella, Formaggi misti)
  - **Barbavegan** (impasto 4 farine BIO + farina di barbabietola BIO) €10,00  
(Pomodoro, Melanzana, Zucchina, Rucola, Olive nere )
  - **Gorgospinach** (impasto 4 farine BIO + farina di spinaci BIO) €10,50  
(Pomodoro, Mozzarella, Gorgonzola DOP, Cipolla)
  - **Spinachlight**(impasto 4 farine BIO + farina di spinaci BIO) € 9,50  
(Mozzarella, Zucchina, Ricotta)

**Grattata di tartufo € 6,00**

**Ingrediente a scelta aggiunto da €0,50 a € 5,00;**



## Dessert

- Dolci del giorno € 4,50
- Gelato Sammontana, vari gusti € 4,00
- Cantuccini e vin santo € 5,00

## Bevande

- Acqua Naturale € 2,00
- Acqua Gassata € 2,00
  
- Birra alla Spina
  - Piccola € 3,00
  - Media € 5,00
  - Grande € 8,00
- Coca Cola alla spina
  - Piccola € 3,00
  - Media € 5,00
  - Grande € 8,00
- Vino Frizzante Bianco e Fermo Bianco della Casa
  - $\frac{1}{4}$  € 3,00
  - 0,5 litri € 5,00
  - 1 litro € 8,00
- Vino Rosso della Casa
  - $\frac{1}{4}$  € 3,00
  - 0,5 litri € 5,00
  - 1 litro € 8,00
  
- Bibite in Bottiglia e in Lattina

- Moretti 33 cl € 3,50
- Moretti 66 cl € 5,50
- Ichnusa € 5,00
- Menabrea Rossa € 6,00
- Waissbier € 5,00
- Fanta Lattina € 3,00
- Coca Cola 0 lattina € 3,00
- Coca Cola normale lattina € 3,00
- Caffè Espresso € 1,50
- Amari € 4,00
- Grappe e distillati € 4,50
- Special € 6,00

**Coperto € 2,00**

**Servizio extra al tavolo da € 1,00 a € 2,00**



## *Nostri vini*



*Una selezione di vini rossi, bianchi e rosati Toscani scelti*

*appositamente per i nostri piatti;*

- Barco Reale di Carmignano DOP, Castelvechio 2016 € 16,00
- Chianti Calappiano DOCG, 2017 € 18,00
- Chianti Classico Gallo Nero DOCG, vendemmia 2016 San Pietro in Avenano € 20,00
- Morellino di Scansano Vino Biologico DOCG, 2017 Roggiano € 20,00
- Ceralti Bolgheri rosso DOC, 2016 Castagneto Carducci € 22,00
- Vernaccia di San Gimignano DOCG, Trambusti € 18,00
- Vermentino di Scansano IGT, Scantianum € 14,00
- Scantianum IGT, Rosato Toscano € 13,00