



## ANTIPASTI MARE

<b>POLENTINE DORATE AI CALAMARI ALLA VENEZIANA (1-2-3-4-6-7-9-12-14*)</b>	<b>€9</b>
<b>TONNO COTTO A BASSA TEMPERATURA CON MAYO ALL'AGLIO, VERDURINE CRUDE E RIDUZIONE DI VINO CHIANTI (2-3-4-9-12-14)</b>	<b>€9</b>
<b>MOSCARDINI IN UMIDO CON POLENTE DORATE (1-2-4-6-9-12-14)</b>	<b>€9</b>

## ANTIPASTI TERRA

<b>COCCOLI, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO E STRACCHINO (1-2-3-4-6-7-9-14)</b>	<b>€9</b>
<b>CROSTINI MISTI: POLENTINE AL RAGÙ TOSCANO, CROSTINI CON CIPOLLE AGRODOLCE E MAYO ALL'AGLIO, CROSTINI CON ZUCCHINE SALTATE E GRANA PADANO (1-2-3-4-6-7-9-12-14)</b>	<b>€9</b>

## PRIMI MARE

<b>SPAGHETTONI DELLA NAVE: COZZE, VONGOLE LUPINO, MAZZANCOLLE, CALAMARI (1-2-3-4-6-14*)</b>	<b>€12</b>
<b>RISOTTO ALLA SEPIA, IL SUO NERO E CREMA DI BURRATA (1-2-3-4-6-7-9-12-14*)</b>	<b>€12</b>
<b>GNOCCHETTI AI GAMBERI, LA LORO BISQUE E LIMONCELLO (1-2-3-4-6-7-9-12-14)</b>	<b>€12</b>
<b>TORTELLI VERDI RIPIENI DI POLPO E PATATE AI POMODORINI SALTATI (1-2-3-4-6-14*)</b>	<b>€13</b>

## PRIMI TERRA

<b>TORTELLI MUGELLANI AL RAGÙ (1-2-3-4-6-9-12-14)</b>	<b>€11</b>
<b>RISOTTO AL POMODORO, PESTO DI RUCOLA E CREMA DI BURRATA (1-2-3-4-5-6-7-8-9-14)</b>	<b>€10</b>
<b>GNOCCHETTI AL RAGÙ D'ANATRA, GRANA PADANO E RIDUZIONE DI VINO CHIANTI (1-2-3-4-6-7-9-12-14)</b>	<b>€12</b>
<b>PASTA AL POMODORO/ RAGÙ/ PESTO (1-3-5-6-7-8-9)</b>	<b>€8</b>

## SECONDI MARE

<b>TAGLIATA DI TONNO AL SESAMO CON CAPONATINA DI VERDURE (1-2-4-9-11-12-14)</b>	<b>€16</b>
<b>TARTARE DI TONNO CON SENAPE DI DIJON, CAPPERI, VERDURINE CRUDE E RIDUZIONE DI VINO CHIANTI (2-4-9-10-12)</b>	<b>€15</b>
<b>ZUPPETTA DELLA NAVE: ZUPPA DI PESCE ROSSA CON COZZE, TENTACOLI E FETTUCCE DI CALAMARI, GAMBERONE E PANE ARROSTITO (1-2-4-6-9-12-14*)</b>	<b>€18</b>
<b>GRIGLIATA DI CALAMARI E GAMBERONI (1-2-4-14*)</b>	<b>€16</b>
<b>FRITTURA DELLA NAVE: CALAMARI, MAZZANCOLLE E VERDURINE (SEDANO, CAROTE, ZUCCHINE) (1-2-3-4-6-9-14*)</b>	<b>€16</b>
<b>PESCATO DEL GIORNO AL FORNO O ALLA GRIGLIA CON PATATE ARROSTO (1-2-4-14)</b>	<b>5 EURO L'ETTO</b>

## SECONDI TERRA

<b>TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZO SU LETTO DI RUCOLA E GRANA A SCAGLIE (1-2-3-4-7-14)</b>	<b>€16</b>
<b>BISTECCA ALLA FIORENTINA (MIN. 2 PERS.) CON PATATE ARROSTO (1-2-3-4-7-14)</b>	<b>€55</b>
<b>TARTARE DI MANZO CON SENAPE DI DIJON, CAPPERI, CIPOLLE AGRODOLCE E RIDUZIONE DI VINO CHIANTI (10-12)</b>	<b>€15</b>
<b>COTOLETTA DI MAIALE FRITTA CON PATATINE (1-2-3-4-6-7-9-14*)</b>	<b>€10</b>
<b>FETTINA DI MANZO/ PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA CON PATATINE (1-2-3-4-5-6-8-9-13-14*)</b>	<b>€10</b>



## I NOSTRI FRITTINI

<b>IL NOSTRO "FISH AND CHIPS": IL PESCE VARIA A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ</b> (1-2-3-4-6-7-9-14)	<b>€14</b>
<b>MIX DELLA NAVE: CROCCHETTE DI PATATE, MOZZARELLINE FRITTE, OLIVE ALL'ASCOLANA</b> (1-2-3-4-6-7-9-14*)	<b>€8</b>
<b>VERDURINE FRITTE: SEDANO, CAROTE, ZUCCHINE CON MAYO ALL'AGLIO</b> (1-2-3-4-6-7-9-14)	<b>€5</b>
<b>CROCCHETTE DI PATATE</b> (1-2-3-4-6-7-9-14)	<b>€5</b>
<b>PEPITE DI POLLO CON PATATINE</b> (1-2-3-4-6-7-9-14*)	<b>€8</b>

## PANINI CON PATATINE

<b>NAVE: PANINO 24/48 ORE DI LIEVITAZIONE, HAMBURGER DI MANZO, FONTINA, CIPOLLE AGRODOLCE</b> (1-2-3-4-6-7-9-12-14*)	<b>€15</b>
<b>TOSCANACCIO: PANINO 24/48 ORE DI LIEVITAZIONE, SALSICCIA TOSCANA, FORMAGGIO MARZOLINO, UOVO STRAPAZZATO, INSALATA</b> (1-2-3-4-6-7-9-12-14*)	<b>€12</b>
<b>MARE E MONTI: PANINO AL NERO DI SEPIA 24/48 ORE DI LIEVITAZIONE, POLPO PIASTRATO, MAYO ALL'AGLIO, PAPATE CHIPS FRITTE, CIPOLLA AGRODOLCE</b> (1-2-3-4-6-7-9-12-14*)	<b>€15</b>
<b>COTOLETTA: PANINO 24/48 ORE DI LIEVITAZIONE, COTOLETTA DI MAIALE FRITTA, INSALATA, MAYO ALL'AGLIO</b> (1-2-3-4-6-7-9-12-14*)	<b>€12</b>

## INSALATONE

<b>LA NAVE: INSALATA, POMODORINI, GAMBERI, COZZE, CALAMARI</b> (2-4-14*)	<b>€10</b>
<b>L'ESTIVA: INSALATA, POMODORINI, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PESTO DI BASILICO E NOCCIOLE</b> (3-5-7-8)	<b>€9</b>
<b>LA FRESCA: INSALATA, POMODORINI, SCAGLIE DI GRANA PADANO, VERDURINE CRUDE</b> (3-7-9)	<b>€8</b>

## CONTORNI

<b>PATATE ARROSTO</b>	<b>€5</b>
<b>PAPATE FRITTE</b> (1-2-3-4-6-7-9-14*)	<b>€5</b>
<b>INSALATA MISTA</b>	<b>€5</b>
<b>VERDURE GRIGLIATE</b> (1-2-4-14)	<b>€5</b>

## I NOSTRI DOLCI

<b>TORTA MOUSSE AL CIOCCOLATO CON BISCOTTO AL CAFFÈ E SALSA AL CARMELLO</b> (3-5-6-7-8)	<b>€5</b>
<b>CREMOSO AL MASCARPONE, CREMA DI CACAO E NOCCIOLE E CANTUCCI SBRICIOLATI</b> (1-3-5-6-7-8)	<b>€5</b>
<b>CHEESECAKE COTTO CON FRUTTI DI BOSCO O GANACHE AL CIOCCOLATO FONDENTE</b> (1-3-7-8*)	<b>€5</b>
<b>CRÈME BRULÉE</b> (3-7-12)	<b>€5</b>
<b>CANTUCCI ARTIGIANALI CON VIN SANTO</b> (1-3-5-6-8-12)	<b>€5</b>
<b>PIZZA NUTELLA E MASCARPONE</b> (1-5-6-7-8)	<b>€7</b>
<b>SORBETTO AL LIMONE</b> (1-7)	<b>€4</b>



## PIZZE SPECIALI BIANCHE

- MARTINESE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORINI GIALLI, OLIVE TAGGIASCHE, CAPOCOLLO E PESTO DI BASILICO (1-3-5-6-7-8-12) €10
- GENOVESE:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CAPOCOLLO, BURRATA, PESTO DI BASILICO, FIOCCHI DI STRACCHINO (1-3-5-6-7-8-12) €10
- POMODORINI & BACON:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, POMODORO PACHINO, POMODORINI GIALLI, BACON CROCCANTE E BASILICO (1-6-7-12) €10
- OLBIA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GUANCIALE, POMODORINI, BURRATA STRACCIATA, GRANELLA DI PISTACCHI, BASILICO (1-6-7-8) €10
- BOSS:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, STRACCHINO, SPECK, CREMA DI TARTUFO, PAPRIKA DOLCE (1-6-7-8-12) €10
- PISTACCHIONA:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, STRACCHINO, MORTADELLA, GRANELLA DI PISTACCHIO (1-5-6-7-8) €10
- LIBECCIO:** MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CREMA DI TARTUFO, SALSICCIA, FUNGHI MISTI (1-6-7-12) €10

## PIZZE SPECIALI ROSSE

- MONTANARA:** POMODORO E FUORI COTTURA MOZZARELLA DI BUFALA DOP, CAPOCOLLO, OLIVE NERE, SCAGLIE DI GRANA PADANO E BASILICO (1-3-6-7-12) €10
- BERGAMASCA:** POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, GORGONZOLA, SALAMINO PICCANTE (1-6-7-8) €9
- PUGLIESE:** POMODORO, BASILICO, BURRATA, POMODORINI, OLIO EVO (1-6-7) €10
- MAESTRALE:** POMODORO, BASILICO, ORIGANO, POMODORINI, MOZZARELLA DI BUFALA DOP FUORI COTTURA, OLIVE NERE (1-6-7) €10
- NDUJA E BURRATA:** POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, NDUJA, BURRATA (1-6-7) €10
- GIOIA DEL COLLE:** POMODORO, PROVOLA, MELANZANE, SALSICCIA, GRANA PADANO, BURRATA STRACCIATA, BASILICO (1-6-7) €10

## PANUOZZI

- PISTACCHIOSO:** MORTADELLA, PISTACCHIO, BURRATA (1-5-6-7-8) €12
- BACON:** BACON CROCCANTE, POMODORINO GIALLO, PESTO DI BASILICO, BURRATA (1-3-5-6-7-8-12) €12
- TAGGIASCO:** CAPOCOLLO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORI SECCHI, MOZZARELLA DI BUFALA DOP (1-6-7-8-12) €12
- CLASSICO:** POMODORI A FETTE, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, RUCOLA, MOZZARELLA FIOR DI LATTE (1-6-7) €10
- NAPOLI:** SALSICCIA, FRIARELLI E MOZZARELLA FIOR DI LATTE (1-6-7) €10
- TOSCANO:** PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, SALSA TARTUFATA, RUCOLA, STRACCHINO (1-6-7-8-12) €12
- PUGLIESE:** SALAME, POMODORI SECCHI, INSALATA, BURRATA (1-6-7-8-12) €12



## PIZZE CLASSICHE

MARGHERITA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, OLIO EVO (1-6-7)	€6
BUFALINA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, OLIO EVO (1-6-7)	€8
MARINARA: POMODORO, AGLIO, BASILICO, ORIGANO (1-6)	€5.5
NAPOLI: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ACCIUGHE, CAPPERI, ORIGANO, OLIO EVO (1-4-6-7)	€7
BUFALA E CRUDO: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO, OLIO EVO (1-6-7)	€9
SALAMINO PICCANTE: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALAMINO PICCANTE (1-6-7)	€7
CAPRICCIOSA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON, CARCIOFI, OLIVE (1-6-7)	€8
MAIALONA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, WURSTEL, SALAME PICCANTE, SALSICCIA (1-6-7)	€9
PROSCIUTTO E FUNGHI: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON (1-6-7)	€8
SALSICCIA E FRIARIELLI: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, SALSICCIA, FRIARIELLI (1-6-7-8)	€9
CONTADINA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PORCINI, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO (1-6-7)	€9
TONNO E CIPOLLA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, CIPOLLA ROSSA, TONNO (1-4-6-7)	€8
PARMIGIANA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE, POMODORINI, GRANA PADANO (1-3-6-7)	€8
VEGETARIANA: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, MELANZANE, ZUCCHINE, FRIARIELLI (1-6-7)	€8
MC DONALD: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, WURSTEL, PATATINE (1-6-7-8)	€8
SFIZIOSA: MOZZARELLA FIOR DI LATTE, ZUCCHINE, GORGONZOLA, SALAMINO PICCANTE (1-6-7)	€9
DELLA NAVE: POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, POMODORINI (1-6-7)	€9

## CALZONI

PROSCIUTTO COTTO: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO (1-6-7)	€8
PROSCIUTTO E FUNGHI: POMODORO, MOZZARELLA FIOR DI LATTE, PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON (1-6-7)	€8
BUFALA E CRUDO: POMODORO, MOZZARELLA DI BUFALA DOP, PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO (1-6-7)	€10
FARCITO: COME LO DESIDERA IL CLIENTE	€10

## LE AGGIUNTE

• MOZZARELLA DI BUFALA	€2	• IMPASTO AI 7 CEREALI	€1.5
• BURRATA	€3	• SENZA GLUTINE	€2
• TUTTI GLI ALTRI INGREDIENTI	€1		

*L'impasto della nostra pizza ha una bassissima percentuale di lievito che con le sue 72 h di lievitazione a temperatura controllata garantisce un prodotto digeribile, soffice e gustoso.*



## BEVANDE

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE LT.0.75	€2
BICCHIERE DI VINO ROSSO/ BIANCO DELLA CASA	€4
BICCHIERE DI VINO ROSSO/ BIANCO A SCELTA	€5
QUARTINO DI VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO	€4
MEZZO LITRO DI VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO	€7
UN LITRO DI VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO	€9
FIASCHETTO DI VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO LT.0.5	€8
FIASCHETTO DI VINO DELLA CASA ROSSO/BIANCO LT.0.75	€9.5
BIRRA BIONDA PICCOLA ALLA SPINA LT.0.25	€4
BIRRA BIONDA MEDIA ALLA SPINA LT.0.40	€5
BIRRA ROSSA PICCOLA ALLA SPINA LT.0.25	€5
BIRRA ROSSA MEDIA ALLA SPINA LT.0.40	€7
FANTA, SPRITE, COCA COLA/ZERO, THÈ AL LIMONE/PESCA LT.033	€3
COCA COLA PICCOLA ALLA SPINA LT.0.25	€3.5
COCA COLA MEDIA ALLA SPINA LT.040	€4.5
GRAPPA, AMARO, LIMONCELLO, SAMBUCA	€3
CAFFÈ, CAFFÈ DECAFFEINATO, ORZO, GINSENG	€2

## LE BIRRE IN BOTTIGLIA

BIRRIFICIO FIORENTINO IPA/LAGER LT.0.33	€6
BIRRA PEDAVERA SENZA GLUTINE LT.0.33	€6
BIRRA CASTELLO LT.0.66	€6
SAN GABRIEL ROSSA/BIONDA/WEIZEN LT.0.5	€8
BIRRA ANALCOLICA HEINEKEN	€4

## VINI ROSSI

CHIANTI CLASSICO DOCG (SIENA)	€18
MORELLINO DI SCANSANO DOCG (GROSSETO)	€18
FIORE DI MAGGIO IGT (SIENA)	€15
ROSSO DI MONTEPULCIANO DOC	€20
NOBILE DI MONTEPULCIANO DOCG (SIENA)	€28
ROSSO DI MONTALCINO DOC (SIENA)	€25
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG	€38

## VINI BIANCHI

PROSECCO	€17
PECORINO IGP	€16
PASSERINA IGP	€16
PINOT GRIGIO SICILIANO IGT	€18
VERMENTINO	€19
ROSATO LAGREIN KRETZER	€18
MULLER THURGAU DOC	€20
GEWURZTRAMINER	€25
FRANCIACORTA BRUT DOCG	€29