

# TRATTORIA LA CARABACCIA

\* \* \* \* \*

## Aperitivi e cocktails

### AMERICANO

CAMPARI, VERMOUTH, SODA

Prezzo 9,00€

### AVIATION

GIN, MARASCHINO, SUCCO DI LIMONE

Prezzo 9,00€

### APEROL SPRITZ

APEROL, PROSECCO, SODA

Prezzo 9,00€

### BITTER CAMPARI

Prezzo 6,00€

### BLACK RUSSIAN

VODKA, KAHLUA

Prezzo 9,00€

### CAMPARI SODA

Prezzo 4,00€

### CAMPARI SPRITZ

CAMPARI, PROSECCO, SODA

Prezzo 9,00€

### CUBA LIBRE

RUM BIANCO, COLA

Prezzo 9,00€

### DOCTOR PEPPER

AMARETTO, RUM, BIRRA

Prezzo 9,00€

### FRENCH CONNECTION

AMARETTO, COGNAC

Prezzo 10,00€

### GARIBALDI

BITTER CAMPARI, SUCCO D'ARANCIA

Prezzo 8,00€

### GIN LEMON

GIN, LEMON SODA

Prezzo 9,00€

### GIN TONIC

GIN, ACQUA TONICA, LIMONE

Prezzo 9,00€

---

**GODFATHER**

*WHISKY, AMARETTO DI SARONNO*

Prezzo 10,00€

---

**GODMOTHER**

*VODKA, AMARETTO DI SARONNO*

Prezzo 9,00€

---

**JACK AND COKE**

*JACK DANIEL'S WHISKY, COCA COLA*

Prezzo 9,00€

---

**HUGO**

*PROSECCO, SCIROPPO FIORI DI SAMBUCCO, SODA*

Prezzo 9,00€

---

**LIMONCELLO SPRITZ**

*LIMONCELLO, PROSECCO, SODA*

Prezzo 9,00€

---

**MARTINI**

*WHITE, RED OR EXTRA DRY*

Prezzo 6,00€

---

**MARTINI DRY**

*GIN, MARTINI DRY*

Prezzo 9,00€

---

**MIMOSA (BUCK'S FIZZ)**

*SPREMUTA DI ARANCIA, PROSECCO*

Prezzo 8,00€

---

**NEGRONI**

*CAMPARI, GIN, MARTINI ROSSO*

Prezzo 9,00€

---

**NEGRONI SBAGLIATO**

*CAMPARI, MARTINI ROSSO, PROSECCO*

Prezzo 9,00€

---

**NEGROSKY**

*CAMPARI, VODKA, MARTINI*

Prezzo 9,00€

---

**PASTIS DE MARSEILLE RICARD**

Prezzo 7,00€

---

**SANBITTER SANPELLEGRINO - WHITE OR RED**

Prezzo 4,00€

---

**SCREWDRIVER**

*VODKA, SUCCO D'ARANCIA*

Prezzo 9,00€

---

**SPRITZER**

*VINO BIANCO, ACQUA GASATA*

Prezzo 8,00€

---

**SWEET MARTINI**

*GIN VERMOUTH ROSSO*

Prezzo

9,00€

---

**VODKA LEMON**

*VODKA, LEMON, SODA*

Prezzo

9,00€

---

**VODKA TONIC**

*VODKA, ACQUA TONICA*

Prezzo

9,00€

---

**VODKATINI**

*VODKA, VERMOUTH*

Prezzo

9,00€

---

**WHITE LADY**

*GIN, COINTREAU, SUCCO DI LIME*

Prezzo

10,00€

---

## Bollicine, vini bianchi e rosati

### Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G. - Extra Dry Millesimato 2024

Astoria - Crocetta del Montello (TV) 100% Glera - Vol. 11%

bottiglia 0,750 lt	24,00€
calice	7,00€

### Franciacorta docg Brut

Borgo Supremo - Cazzago San Martino (BS) 40% Chardonnay, 10% Pinot nero, 10% Pinot bianco Vol 12,5%

Bottiglia 0,750 lt	30,00€
--------------------	--------

### Franciacorta docg Saten

Borgo Supremo - Cazzago San Martino (BS) 90% Chardonnay, 10% Pinot bianco - Vol 12,5%

Bottiglia 0,750 lt	35,00€
--------------------	--------

### Franciacorta docg Rosè

Borgo Supremo - Cazzago San Martino (BS) 70% Chardonnay, 25% Pinot nero, 5% Pinot bianco - Vol 12,5%

Bottiglia 0,750 lt	38,00€
--------------------	--------

### Champagne Grand Cuvée Brut — Krug

Krug - Reims 50% Pinot noir, 20% Pinot meunier, 30% Chardonnay - Vol 12%

bottiglia 0,750	250,00€
-----------------	---------

### Champagne AOC - Veuve Clicquot Brut

Veuve Clicquot Ponsardin - Francia 50% Pinot Noir, 20% Meunier, 30% Chardonnay - Vol. 12,50%

Prezzo	85,00€
--------	--------

### Asti docg - (dolce)

Castello del Poggio - Portacomaro d'Asti (AT) 100% Moscato — Vol 7%

Bottiglia 0,750 lt	19,00€
--------------------	--------

### Bianco Toscano igt 2024 (Vino della casa)

Fattoria di Palazuolo - TavarnelleVal di Pesa (FI) 100% Trebbiano — Vol. 12%

mezza bottiglia 0,375 lt	10,00€
bottiglia 0,750 lt	16,00€
fiasco 1 lt	21,00€
calice	5,00€

### Chardonnay Toscana Igt 2024 - Le Bruniche

Ambrogio e Giovanni Folonari - Greve in Chianti (FI) - 100% Chardonnay — Vol. 12,5%

bottiglia 0,750 lt.	21,00€
calice	6,50€

### Vernaccia di San Gimignano docg 2024 - Titolato

Guicciardini Strozzi - Cusona, San Gimignano (SI) 90% Vernaccia di San Gimignano, 10% Chardonnay - Vol. 13%

bottiglia 0,750 lt.	21,00€
calice	6,50€

### Viogner Toscana igt 2023 - Camposegreto

Conte Guicciardini - Castello di Poppiano, Montespertoli (Firenze) - 100% Viogner - Vol. 13,5%

Bottiglia 0,750 lt.	21,00€
calice	6,50€

### Vermentino Maremma Toscana doc 2023

Rocca di Montemassi - Roccastrada (GR) - 100% Vermentino - Vol. 13,5%

Bottiglia 0,750 lt	22,00€
calice	6,50€

**Pinot Grigio Toscana Igt 2024**

*Tenuta La Solatia - Ruffino - Monteriggioni (SI) 100% Pinot grigio — Vol 13%*

bottiglia 0,750 lt.	24,00€
calice	7,00€

**Moscato d'Asti docg 2024**

*Castello del Poggio - Costigliole d'Asti (AT) 100% Moscato bianco — Vol 5%*

Bottiglia 0,750 lt.	22,00€
calice	6,50€

**Rosato Maremma Toscana doc 2024 - Biologico**

*Castello di Albola - Rocca di Montemassi - Roccastrada (GR) - 90% Sirah, 10% Sangiovese - Vol. 12,5%*

Bottiglia 0,750 lt.	24,00€
calice	7,00€

## Vini rossi

### Rosso Toscano Igt 2024 (Vino della casa)

Fattoria Palazzuolo - TavarnelleVal di Pesa (FI) 70% Sangiovese, 30% vitigni minori - Vol 12,5%

bottiglia 0,750 lt	16,00€
fiasco 1 lt	21,00€
bicchiere	5,00€
Mezza bottiglia 0,375 lt	10,00€

### Chianti docg 2024

Fattoria Palazzuolo - TavarnelleVal di Pesa (FI) 80% Sangiovese, 20% vitigni minori — Vol 12,5%

mezza bottiglia 0,375 lt	12,00€
bottiglia 0,750 lt	18,00€
bicchiere	5,50€

### Chianti Classico docg 2024

Cappone - Conti Capponi - Greve in Chianti 100% Sangiovese - Vol. 12,5%

mezza bottiglia BIO 0,375 lt	14,00€
calice	6,50€

### Chianti Classico docg 2022 - Capotondo

Premiata fattoria di Castelvevchi - Radda in Chianti (SI) - 100% Sangiovese - Vol 14%

Bottiglia 0,750 lt	26,00€
--------------------	--------

### Chianti Classico docg 2020 Biologico - Villa Calcinaia

Conti Capponi - Greve in Chianti (FI) 90 Sangiovese, 10 Canaiolo - Vol. 14%

Bottiglia 0,750 lt.	29,00€
---------------------	--------

### Chianti Classico Riserva docg 2019 - Lodolaio

Premiata fattoria di Castelvevchi - Radda in Chianti (SI) - 100% Sangiovese - Vol 14%

Bottiglia 0,750 lt	36,00€
--------------------	--------

### Chianti Classico Riserva docg 2018 - Cappone - Biologico

Conti Capponi - Greve in Chianti (FI) 100% Sangiovese - Vol 14,5%

Bottiglia 0,750 lt	39,00€
--------------------	--------

### Chianti Classico Gran Selezione docg 2020 - Edizione limitata

Tenute Folanari - Greve in Chianti (FI) - 100% Sangiovese - Vol. 14%

Bottiglia 0,750 lt	54,00€
--------------------	--------

### ÈSSENZA - Toscana Igt 2023 - Senza solfiti aggiunti -

8 secoli, Conte Guicciardini - Montespertoli (Firenze) - 100% Sangiovese - Vol. 14%

Bottiglia 0,750 lt	22,00€
--------------------	--------

### Canaiolo Toscana Igt 2022

Conte Guicciardini - Castello di Poppiano, Montespertoli (FI) - 100 Canaiolo - Vol. 13,5

Bottiglia 0,750 lt	21,00€
--------------------	--------

### Carmignano docg 2022 - Il Sassolo

Az. agricola Il Sassuolo - Santa Cristina a Mezzana, Carmignano (PO) - 80 Sangiovese, 15 Cabernet Sauvignon, 5 Merlot - Vol. 13,5%

Bottiglia 0,750 lt	23,00€
--------------------	--------

### Morellino di Scansano docg 2022

Folanari — Tenuta di Vigne a Porrona, comune di Cinigiano (GR) Sangiovese 80% altre varietà autoctone 20% — Vol. 13,5%

Bottiglia 0,750 lt	21,00€
calice	6,00€

**Montecucco Sangiovese docg 2020**

*Ambrogio e Giovanni Folonari - Tenuta Vigne a Porrone, Cinigiano (GR) - 100% Sangiovese - Vol. 15%*

Bottiglia 0,750 lt. 23,00€

**Syrah Toscana Igt 2023**

*Conte Guicciardini - Castello di Poppiano, Montespertoli (FI) 100% Syrah - Vol. 14,5%*

Bottiglia 0,750 lt 33,00€

**Nobile di Montepulciano docg 2021**

*Cantina del Redi, Vecchia cantina di Montepulciano - Montepulciano (SI) 100% Prugnolo gentile - Vol 13,5%*

Bottiglia 0,750 lt 30,00€

calice 7,00€

**Nobile di Montepulciano docg 2019 Riserva**

*Cantina del Redi, Vecchia Cantina di Montepulciano - Prugnolo gentile e canaiolo - Vol. 14%*

Bottiglia 0,750 lt 42,00€

calice 9,50€

**Bolgheri rosso doc 2023 - Biologico**

*Tenuta Le Colonne - Castagneto Carducci (LI) - Cabernet Franc 70%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 10%, - Vol 13,5%*

bottiglia 0,750 lt 29,00€

calice 7,00€

**Rosso di Montalcino doc 2023**

*Tenute Silvio Nardi - Montalcino (SI) 100% Sangiovese - Vol 13,5%*

bottiglia 0,750 lt 28,00€

calice 7,00€

**Merlot Cortona doc 2022**

*Poggio Stella, Cortona (Arezzo) 100% Merlot — Vol 14,5%*

bottiglia 0,750 lt 20,00€

calice 6,00€

**Merlot Toscana igt 2020 - La Historia di Italia**

*Conte Guicciardini - Castello di Poppiano, Montespertoli (FI) - 100% Merlot - Vol. 14,5%*

Bottiglia 0,750 lt 49,00€

**Pinot nero Pomino doc 2021**

*Castello di Pomino (FI) - Marchesi Frescobaldi 100% Pinot nero - Vol. 13%*

Bottiglia 0,750 lt 41,00€

**Petit Verdot Toscana I.g.t. 2021 Supertuscan - Gallico**

*A. & G Folonari - Tenuta Campo al Mare, Castagneto Carducci (LI) 100% Petit Verdot - Vol. 14,5%*

Prezzo 56,00€

**Brunello di Montalcino docg 2018**

*Tenute Silvio Nardi - Montalcino (SI) - 100% Sangiovese grosso - Vol. 15%*

Bottiglia 0,750 lt. 70,00€

**Cabernet Sauvignon Toscana rosso Igt 2019 Supertuscan - Il Pareto**

*A. e G. Folonari - Tenuta di Nozzole, Greve in Chianti (FI) 100 Cabernet Sauvignon - Vol. 15*

Bottiglia 0,750 lt. 90,00€

**Bolgheri doc Superiore 2020 - Ornellaia**

*Tenuta Ornellaia, Bolgheri, Castagneto Carducci (LI) 50 Cabernet Sauvignon, 32 Merlot, 13 Cabernet Franc, 5 Petit Verdot - Vol. 14*

Bottiglia 0,750 lt 320,00€

**Bolgheri doc Sassicaia 2019**

*Marchesi Incisa della Rocchetta - Tenuta San Guido, Bolgheri (LI) - Cabernet sauvignon 85%, Cabernet franc 15% - Vol. 13.5%*

Bottiglia 0,750 lt 460,00€

**Amarone della Valpolicella Classico docg 2021**

Monte del Frà - Tenuta Lena di Mezzo, Somma Campagna (VR) - 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella - Vol. 16,5%

Bottiglia 0,750 lt 59,00€

---

**Barolo docg 2017**

Fontanafredda - Comuni a Sud di Alba (CN) - 100% Nebbiolo - Vol. 14%

Bottiglia 0,750 lt 70,00€

---

**Lagrein Südtirol Alto Adige doc 2023**

st Michael Eppan - Gries c/o Bolzano e intorno al lago di Caldaro 100% Lagrein Vol 13,5%

Bottiglia 0,750 lt 28,00€

---

**Lambrusco Emilia igt (frizzante)**

Cantine Ceci Spa - Torrile (PR) 100% Lambrusco - Vol. 11%

bottiglia 0,750 lt. 19,00€

---

**Brachetto d'Acqui docg (dolce, frizzante)**

Morando - Costigliole d'Asti (AT) 100% Brachetto - Vol. 7%

Bottiglia 0,750 lt. 18,00€

---

## Bevande analcoliche e birre

### Acqua naturale Panna cl. 75

Prezzo 3,00€

### Acqua San pellegrino cl. 75

Prezzo 3,00€

### Coca cola cl. 33

Prezzo 4,00€

### Coca cola zero cl. 33

Prezzo 4,00€

### Fanta cl. 33

Prezzo 4,00€

### Sprite cl. 33

Prezzo 4,00€

### Lemonsoda cl. 33

Prezzo 4,00€

### Thè al limone cl. 33

Prezzo 4,00€

### Thè alla pesca cl. 33

Prezzo 4,00€

### Acqua tonica Schweppes cl. 33

Prezzo 4,00€

### Succo d'arancia

Prezzo 4,00€

### Spremuta di arance

Prezzo 5,50€

### Birra lager italiana

*Acqua, Malto d'orzo, Orzo, Luppolo*

bott. 33 cl 5,00€

bott. 66 cl. 7,00€

### Birra lager italiana - non filtrata

bott. 33 cl 5,50€

### Birra rossa doppio malto italiana

bott. 33 cl. 5,50€

### Birra analcolica italiana

bott. 33 cl. 5,50€

### Birra senza glutine italiana

bott. 33 cl. 5,50€

## Liquori e Distillati

### **Antico Amaro di Firenze**

*Elisir con infuso di erbe aromatiche e digestive*

Bicchiere 5,00€

---

### **Limoncello**

bicchiere 4,00€

---

### **Del Capo**

bicchiere 4,00€

---

### **Averna**

bicchiere 4,00€

---

### **Fernet Branca**

bicchiere 4,00€

---

### **Jagermeister**

bicchiere 4,00€

---

### **Montenegro**

bicchiere 4,00€

---

### **Petrus**

bicchiere 4,00€

---

### **Lucano**

bicchiere 4,00€

---

### **Ramazotti**

bicchiere 4,00€

---

### **Unicum**

bicchiere 4,00€

---

### **Amaretto di saronno**

bicchiere 5,00€

---

### **Brancamenta**

bicchiere 4,00€

---

### **Braulio**

bicchiere 4,00€

---

### **Mirto di Sardegna**

bicchiere 4,00€

---

### **Sambuca**

bicchiere 4,00€

---

### **Nocino**

bicchiere 4,00€

---

### **Liquirizia**

bicchiere 4,00€

---

<b>Maraschino</b>	
bicchiere	4,00€
<b>Grand Marnier</b>	
bicchiere	4,00€
<b>Baileys Irish cream</b>	
bicchiere	6,00€
<b>Jefferson 1871 Amaro importante</b>	
Prezzo	7,00€
<b>Grappa di Chianti</b>	
bicchiere	4,00€
<b>Grappa di Moscato</b>	
bicchiere	4,00€
<b>Grappa di Brunello di Montalcino</b>	
bicchiere	5,00€
<b>Grappa Barrique</b>	
bicchiere	6,00€
<b>Prime uve bianche di Prosecco e Riesling</b>	
<i>Distilleria Bonaventura Maschio</i>	
bicchiere	6,00€
<b>Prime uve nere di Refosco e Cabernet affinata in barrique</b>	
<i>Distilleria Bonaventura Maschio</i>	
bicchiere	6,50€
<b>Jeanneau V.S.O.P. Grand Armagnac - Francia</b>	
bicchiere	8,00€
<b>Bas Armagnac Gelas Selection - Francia</b>	
bicchiere	8,00€
<b>Brandy de Jerez Fundador Solera Reserva - Spagna</b>	
bicchiere	6,00€
<b>Calvados Coquerel - Francia</b>	
bicchiere	5,00€
<b>Hennessy De Luxe Cognac — Francia</b>	
bicchiere	7,00€
<b>Courvoisier V.S. Le Cognac de Napoleon - Francia</b>	
bicchiere	7,00€
<b>Remy Martin V.S.O.P. Fine Champagne Cognac — Francia</b>	
bicchiere	10,00€
<b>Bacardi Carta Blanca Superior White Rum - Porto Rico</b>	
bicchiere	5,00€
<b>Bacardi Carta Oro Superior Gold Rum - Porto Rico</b>	
bicchiere	5,00€

<b>Rum Matusalem Gran Reserva Solera 15 anos — Repubblica Dominicana</b>	
bicchieri	7,00€
<b>Rum Zacapa Centenario Gran Reserva Solera 23 anos - Guatemala</b>	
bicchieri	10,00€
<b>Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey USA</b>	
bicchieri	6,00€
<b>Glen Grant Highland malt 5 y - Scozia</b>	
bicchieri	6,00€
<b>Jameson Triple Distilled Irish Whiskey Irlanda</b>	
bicchieri	7,00€
<b>J&amp;B Blended Speyside Malt 12 y - Scozia</b>	
bicchieri	7,00€
<b>Jack Daniel's Sour Mash Tennessee Whiskey USA</b>	
bicchieri	7,00€
<b>Bowmore Islay Single Malt 12 y.o. - Scozia</b>	
	9,00€
<b>Laphroaig Islay Single Malt 10 y - Scozia</b>	
bicchieri	9,00€
<b>Oban Highland Single Malt 14 y - Scozia</b>	
bicchieri	10,00€
<b>Lagavulin Islay single Malt 16 y - Scozia</b>	
bicchieri	12,00€
<b>The Macallan Fine Oak Highland Malt 12 y - Scozia</b>	
bicchieri	15,00€

## Informazioni e Allergeni

**Si avvisa che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni**

*Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono evidenziati in questo menù digitale e/o rivolgendosi al personale di servizio. È inoltre possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita su richiesta.*

### **Piatti senza glutine**

*Disponiamo di pane, antipasti, primi di pasta, secondi piatti, pizze (no calzoni), dolci e bevande per celiaci che possono essere consumati liberamente, in quanto naturalmente privi di glutine o appartenenti a categorie alimentari non a rischio poiché nel corso del loro processo produttivo non sussiste rischio di contaminazione.*

### **Accesso WI-FI**

*rete: LaCarabaccia WI-FI / psw: 055214782Ca*

### **Asporto**

*contenitore e coperchio, busta, posate, condimenti.*

Prezzo ..... 1,00€


### **Coperto**

Prezzo a persona ..... 3,00€

# FOOD

## Antipasti

### Bruschettona di pane toscano con pomodoro fresco, basilico e olio evo

Fetta intera di pane toscano DOP tostato, pomodoro grappolo maturo, sale, olio evo, basilico fresco e un pizzico di origano. 

Prezzo

8,00€

### Grigliata di ortaggi di stagione, olio extra vergine di oliva, prezzemolo fresco

Selezione di verdure fresche grigliate a mano: zucchine, melanzane, carote e peperoni. Condimento con olio extravergine di oliva e prezzemolo fresco.

Prezzo

9,00€

### Tris di crostini rustici con fegatini di pollo, pomodoro e cannellini

Pane toscano tostato con fegatini (cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino, capperi, acciughe, vinsanto, olio evo); con pomodoro fresco (basilico, origano, olio evo); con fagioli bianchi cannellini cotti, sale e olio evo.

prezzo

10,00€

### Caprese con mozzarella di bufala campana dop e pomodori freschi

Fette di pomodori grappolo maturo con mozzarella intera di bufala campana DOP, sale, olio extra vergine di oliva, foglie di basilico e origano.

Prezzo

13,00€

### Coccoli, prosciutto crudo toscano e stracchino fresco

Antipasto della tradizione fiorentina: i coccoli sono palline di pasta fritte che immergiamo in olio di semi girasole alto oleico accompagnati da prosciutto crudo toscano e stracchino, un formaggio fresco cremoso.

prezzo

14,00€

### Carpaccio di polpo pressato con salsa al limone e origano

Polpo pressato e affettato finemente, servito freddo e impreziosito da una fresca citronette al limone con aggiunta di origano e finitura di prezzemolo fresco.

Prezzo

14,00€

### Insalatina di seppie su letto di rucola, patate lesse, sedano e carote in crudité

Seppie tenere su letto di rucola fresca, accompagnate da patate lesse, sedano e carote croccanti. Il tutto è condito con una delicata emulsione di olio extravergine d'oliva e limone, arricchita da una lieve nota d'aglio. Completa il piatto una spolverata di prezzemolo fresco.

Prezzo

14,00€

### Anelli e tentacoli di calamaro scottato, asparagi freschi, citronette alla senape e timo

Anelli e tentacoli di calamaro leggermente scottati, accompagnati da asparagi freschi e conditi con una citronette alla senape e timo.

Prezzo

14,00€

### Quartetto di salumi locali e pecorino toscano DOP Bio

Quattro selezioni di salumi artigianali della tradizione toscana: prosciutto crudo, salame, finocchiona e salsiccia di cinghiale accompagnati da fette di pecorino toscano dop biologico, dal gusto intenso e aromatico.

prezzo

15,00€

## Primi piatti (zuppe e pasta)

### Spaghetti ai pomodorini freschi e basilico

Preparati con pomodorini ciliegini freschi maturati al sole, basilico profumato, aglio tritato e un filo d'olio extravergine d'oliva toscano.



Prezzo

13,00€

### Pici cacio e pepe

Pasta fresca tipica toscana fatta in casa di forma lunga e spessa tirata a mano, senza uova. Serviti con una crema ricca e saporita a base di Pecorino Romano DOP e Grana Padano DOP Riserva, pizzico di sale e pepe nero macinato al momento.



Prezzo

15,00€

### Ravioli maremmani ripieni di ricotta e spinaci con crema di arance Tarocco

Pasta fresca con farina e uova, ripiena di ricotta e spinaci. Serviti con una delicata salsa a base di panna, burro, succo di arance Tarocco fresche e scorza grattugiata, un pizzico di sale e qualche goccia di brandy italiano, che aggiunge una nota calda e profumata.



Prezzo

16,00€

### Tortelli mugellani di patate al ragù di manzo fiorentino

Pasta fresca fatta a mano secondo la tradizione del Mugello, con un morbido ripieno di patate. Serviti con un ricco e profumato sugo cotto lentamente di carne selezionata con sedano, carota, cipolla, salsa di pomodoro, sale, olio extravergine di oliva, salvia, rosmarino e vino Chianti DOCG. Un grande classico della cucina regionale, dal gusto autentico e avvolgente.

Prezzo

16,00€

### Linguine al pesto leggero, pomodorini e cozze

Linguine mantecate con un pesto leggero al basilico, pomodorini saltati e cozze sgusciate. Un piatto dai sapori genuini e mediterranei, dove la sapidità del mare si unisce alla freschezza del pomodoro e alle note aromatiche del basilico, per un risultato semplice e ricco di gusto.

Prezzo

16,00€

### Riso Carnaroli agli asparagi verdi e Gorgonzola DOP dolce

Risotto di riso italiano varietà Carnaroli mantecato con burro, asparagi verdi freschi e Gorgonzola DOP dolce, per un equilibrio armonioso tra la delicatezza vegetale degli asparagi e la cremosità avvolgente del formaggio erborinato.

Prezzo

16,00€

### Paccheri di Gragnano IGP al sugo di polpo e zest di agrume

Pasta corta a forma di tubo (largo e liscio) di semola di grano duro trafilata al bronzo di Gragnano IGP, condita con un sugo di polpo cotto lentamente in salsa di pomodoro. Arricchito dal soffritto di sedano, carote, cipolla, aglio, olio evo, sale, prezzemolo, rosmarino, alloro e vino rosso Sangiovese toscano.

Prezzo

16,00€

### Calamarata al ragù di baccalà, pomodorini e olive taggiasche

Pasta corta di Gragnano IGP trafilata al bronzo a forma di anelli, che accoglie un sugo saporito e dal gusto mediterraneo a base di baccalà, impreziosito da aglio, cipolla bianca, un pizzico di peperoncino, un filo di salsa di pomodoro, olive taggiasche, olio evo, sale, pomodorini ciliegini e una sfumatura di vino bianco trebbiano toscano con rifinitura di prezzemolo fresco.

Prezzo

17,00€

## Secondi piatti

### Tagliata di pollo alle erbe aromatiche cotto alla brace

*Petto di pollo cotto alla brace e servito a fette. Marinato con rosmarino e salvia tritate, sale e olio extra vergine di oliva.*

prezzo

15,00€

### Baccalà al forno alla mediterranea

*Delicati tranci di baccalà cotti al forno e accompagnati da un profumato condimento di cipolla, pomodorini, olive nere e capperi. Un piatto dai sapori autentici del Mediterraneo, equilibrato e ricco di gusto, rifinito con una fresca nota di prezzemolo che ne esalta aromi e fragranze.*

Prezzo

21,00€

### Frittura di calamari e gamberi

*Calamari e gamberi selezionati, leggermente infarinati e fritti al momento in olio di girasole fino a raggiungere una doratura croccante e fragrante. Un grande classico della cucina di mare, servito caldo per esaltare tutta la freschezza del pescato e il gusto autentico della tradizione.*

Prezzo

22,00€

### Seppie e polpo croccanti su vellutata di piselli, menta e zest di limone

*Seppie e polpo arrostiti al forno fino a diventare croccanti all'esterno, adagiati su una vellutata crema di piselli. Completano il piatto le fresche note della menta e la scorza di limone grattugiata al momento, che ne esaltano i profumi e donano un piacevole equilibrio tra dolcezza, sapidità e freschezza.*

Prezzo

23,00€

### Tagliata di manzo al profumo di rosmarino

*Controfiletto di manzo cotto alla brace su carbone vegetale calabrese, tagliato a fette e condito con olio extravergine d'oliva aromatizzato al rosmarino e aglio, completato da cristalli di sale di Maldon.*

prezzo

24,00€

### Costolette di agnello cotte alla brace con sale marino di Maldon

*Costolette di agnello cotte alla brace sul carbone vegetale calabrese, esaltate dalla sapidità delicata del sale di Maldon e da un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.*

prezzo

25,00€

### Costata di manzo con osso alla brace

*Parte anteriore della lombata cotta alla brace sul carbone vegetale calabrese, arricchita da cristalli di sale Maldon e un filo di olio extra vergine di oliva. 600 grammi*

Prezzo

33,00€

### Bistecca alla fiorentina cotta alla brace

*Taglio tradizionale di manzo con osso e filetto secondo la tradizione toscana, cotto alla brace sul carbone vegetale calabrese, condito con cristalli di sale di Maldon e un filo di olio extravergine d'oliva. Taglio minimo da 1 kg.*

Prezzo per 100 gr

5,50€

## Contorni

### Insalata verde

*lattuga gentile*

Prezzo

5,00€



### Insalata mista con pomodori

*lattuga gentile, radicchio rosso, pomodoro grappolo a fette*

prezzo

6,00€



### Patatine fritte



*Patatine fritte al momento in olio di girasole alto oleico, sale. Accompagnamento di maionese o ketchup su richiesta.*

prezzo

6,00€



### Insalata di rucola e pomodorini

*Rucola fresca con pomodorini ciliegia.*

prezzo

6,50€



### Piselli alla fiorentina

*Delicati piselli verdi stufati secondo la tradizione fiorentina con aglio, cipolla bianca e pancetta, cotti lentamente per esaltarne la naturale dolcezza e il sapore autentico.*

Prezzo

7,00€

### Patate al forno alla Carabaccia



*Patate tagliate finemente e cotte al forno con cipolla bianca, burro, olio extravergine d'oliva, sale e vino bianco Trebbiano toscano.*

prezzo

7,00€



### Asparagi freschi all'agro

*Asparagi freschi lessati al punto giusto e accompagnati da uno spicchio di limone.*

Prezzo

8,00€



### Verdure fresche grigliate con prezzemolo e olio extravergine

*Zucchine, carote, melanzane e peperoni grigliati conditi con olio extravergine d'oliva e prezzemolo fresco.*

Prezzo

8,00€



## Pizze rosse

### Marinara

*pomodoro, aglio, origano, olio evo*



Prezzo

8,00€

### Margherita

*pomodoro mozzarella basilico*



prezzo

9,00€

### Diavola

*pomodoro mozzarella salame piccante peperoncino*

prezzo

11,00€

### Napoli

*pomodoro mozzarella acciughe capperi origano*

prezzo

11,00€

### Pugliese

*pomodoro, mozzarella, cipolle, olive nere*



Prezzo

11,00€

### Prosciutto e funghi

*pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi champignon*

prezzo

11,00€

### Valdostana

*pomodoro mozzarella prosciutto cotto fontina*

prezzo

11,00€

### Würstel e patatine

*pomodoro mozzarella wurstel patatine fritte*

prezzo

11,00€

### Calabrese

*pomodoro mozzarella nduja cipolla rossa*

Prezzo

12,00€

### Tonno e cipolla

*pomodoro mozzarella tonno cipolla*

prezzo

12,00€

### Affumicata

*pomodoro mozzarella scamorza speck*

prezzo

12,00€

### Tirolese

*pomodoro mozzarella gorgonzola dop dolce, speck*

Prezzo

12,00€

### Bufalina

*pomodoro mozzarella di bufala campana doc, basilico*



Prezzo

12,00€

### Quattro stagioni

*pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi carciofi olive nere*

prezzo

13,00€

**Maialona**  

*pomodoro mozzarella salsiccia salame piccante prosciutto cotto würstel*

prezzo 13,00€

---

**Supplementi**

doppio impasto	2,00€
ingredienti aggiuntivi	1,50€
senza glutine	2,00€
Mozzarella di bufala	2,00€

## Pizze bianche

### Ortolana



mozzarella, melanzane zucchine e peperoni spadellate con olio evo e origano

prezzo

10,00€

### Pesto e ciliegini



mozzarella pesto e ciliegini

prezzo

10,00€

### Stracchino e rucola



mozzarella stracchino e rucola

prezzo

11,00€

### Boscaiola



mozzarella funghi champignon salsiccia

Prezzo

11,00€

### Quattro formaggi



mozzarella gorgonzola fontina grana padano riserva

prezzo

13,00€

### Primavera



Pomodorini Mozzarella Rucola Prosciutto Crudo Scaglie Di Parmigiano

prezzo

14,00€

### Supplementi

doppio impasto

2,00€

ingredienti aggiuntivi

1,50€

mozzarella di bufala

2,00€

senza glutine

2,00€

## Pizze speciali

### Prosciutto e ananas

mozzarella ananas prosciutto cotto

prezzo 12,00€

### Ai tre pomodori

pomodori pelati San Marzano, pomodorini ciliegino, pomodori secchi, scamorza, basilico, origano

Prezzo 13,00€

### Bufala, radicchio e speck

mozzarella di bufala radicchio speck

prezzo 13,00€

### Asparagi, speck e scaglie di Grana Padano DOP Riserva

Mozzarella, asparagi freschi in cottura, speck e scaglie di Grana Padano DOP riserva in uscita

Prezzo 13,00€

### Carabaccia doc

mozzarella provola cipolla bianca patate salsiccia

prezzo 13,00€

### Supplementi

doppio impasto 2,00€

ingredienti aggiuntivi 1,50€

mozzarella bufala 2,00€

senza glutine 2,00€

## Pizze Ripiene (Calzoni)

### Classico



mozzarella, prosciutto cotto

Prezzo 10,00€

---

### Gorgonzola e cotto



gorgonzola prosciutto cotto, pomodoro a crudo sopra

prezzo 11,00€

---

### Vegetariano



Carciofi, olive nere, funghi champignon, pomodoro a crudo di sopra



Prezzo 12,00€

---

### Supplementi

doppio impasto 2,00€

---

ingredienti aggiuntivi 1,50€

---

mozzarella di bufala 2,00€

---

## Carta dei dolci - Vini da dessert - Caffetteria

### Flûte di sorbetto al limone



Sorbetto al limone cremoso e dissetante, servito in flûte da bere. Analcolico - senza lattosio - senza glutine. Ingredienti: Succo di limone fresco, acqua, zucchero, albume montato.

Prezzo 5,00€

### Gelato misto al gusto di crema, cioccolato e pistacchio



Coppa mista con gusti della tradizione. Panna, latte, zucchero, uova per la crema - cioccolato - pistacchio

Prezzo 5,00€

### Ananas fresco al Maraschino



Ananas fresco tagliato al momento a cubetti ed aromatizzato al liquore Maraschino (a base di ciliegie marasche).

prezzo 6,00€

### Affogato al caffè



Gelato alla crema affogato in caffè espresso caldo.

Prezzo 7,00€

### Tiramisu' con biscotti savoiardi



Il grande classico della pasticceria italiana: tiramisù al cucchiaino, savoiardi inzuppati nel caffè, crema al mascarpone e spolverata di cacao amaro. Ingredienti: biscotti savoiardi, caffè, uova fresche, zucchero, mascarpone, cacao amaro in polvere.

prezzo 8,00€

### Parfait artigianale alle nocciole tostate, senza glutine



Parfait semifreddo con nocciole tostate e crema montata. Ingredienti: nocciole, zucchero caramellato, panna, uova, zucchero a velo - senza glutine

Prezzo 8,00€

### Cheesecake allo yogurt con coulis di frutti di bosco



Torta fredda dal gusto delicato, con yogurt e formaggio fresco su base di biscotto, arricchita da una dolce colata di frutti rossi. Ingredienti: Panna, burro, biscotti Oro Saiwa, formaggio Philadelphia, yogurt intero, zucchero a velo, gelatina in fogli, salsa ai frutti di bosco.

Prezzo 8,00€

### Brownie al cioccolato fondente con gelato alla crema e caramello salato



Brownie tiepido servito con gelato artigianale alla crema e caramello salato fatto in casa. Ingredienti: cioccolato fondente 50%, uova, zucchero, burro, panna liquida, farina 00, sale.

Prezzo 8,00€

### Cantuccini alle mandorle con bicchiere di Vin Santo del Chianti DOC



Biscotti secchi alle mandorle fatti in casa, accompagnati da un bicchierino di Vin Santo del Chianti DOC da intingere. Ingredienti: mandorle, farina 00, uova, burro, zucchero, miele, lievito per dolci, scorza di arancia e limone.

Prezzo 9,00€

### Cantuccini ai fichi secchi e calice di Moscadello di Montalcino DOC



Biscotti ai fichi secchi fatti in casa, accompagnati da un calice di Moscadello di Montalcino DOC, vino dolce da dessert della tradizione toscana, ottenuto da uve di Moscato bianco. Ingredienti: fichi secchi, farina 00, uova, burro, zucchero, miele, lievito, scorza di arancia e limone.

Prezzo 10,00€

### Vin Santo del Chianti doc 2010

Fattoria La Tancia - TavamelleVal di Pesa (FI) 70% Malvasia bianca 30% Trebbiano — Vol. 15%

bicchiere 5,00€

### Moscadello di Montalcino doc 2023



Tenute Silvio Nardi - Montalcino (SI) 100% Moscato - Vol. 13,5%

Prezzo 7,00€

### Sauternes Chateau Haut-Monteils 2022

Prezzo bicchiere 8,00€

**Moscato liquoroso Terre Siciliane igp**

*Cantine Pellegrino - Provincia di Trapani 100% Zibibbo — Vol 16%*

Prezzo bicchiere 5,00€

**Passito liquoroso di Pantelleria dop**

*Cantine Pellegrino — Isola di Pantelleria (TP) 100% Zibibbo — Vol. 15%*

Prezzo bicchiere 5,00€

**Brachetto d'Acqui docg (spumante)**

*Morando - Costigliole d'Asti (AT) 100% Brachetto — Vol 7%*

Bottiglia 0,750 lt. 18,00€

**Moscato d'Asti docg 2024**

*Castello del Poggio - Costigliole d'Asti (AT) 100% Moscato bianco — Vol 5%*

Calice 6,00€

Bottiglia 0,750 lt. 22,00€

**Asti docg - (dolce)**

*Castello del Poggio - Portacomaro d'Asti (AT) 100% Moscato — Vol 7%*

bottiglia 0,750 lt. 19,00€

**Marsala Superiore secco dop 2019 — Vecchio Florio**

*Florio 1833 — fascia costiera del comune di Marsala (TP) Grillo e Cataratto — Vol. 18%*

Prezzo bicchiere 4,00€

**PORTO Don Pablo Tawny**

*Regione del Douro Portogallo Vol 19%*

Prezzo bicchiere 4,50€

**PORTO Don Pablo White**

*Regione del Douro Portogallo Vol 19%*

Prezzo bicchiere 4,50€

**Caffè americano**

Prezzo 3,00€

**Caffè espresso**

Prezzo 2,00€

**Caffè decaffeinato**

Prezzo 2,00€

**Caffè d'orzo**

Prezzo 2,50€

**Caffè al ginseng**

Prezzo 2,50€

**Cappuccino**

Prezzo 3,50€

**Caffelatte**

Prezzo 3,50€

**Cioccolata calda**

Prezzo 3,50€

**Camomilla**

Prezzo 2,00€

---

**Tè al limone**

Prezzo 2,00€

---

**Tè verde**

Prezzo 2,00€

---

**Tè nero**

Prezzo 2,00€

---

**Tè deteinato**

Prezzo 2,00€

---

**Tè alla pesca**

Prezzo 2,00€

---

**Tè ai frutti rossi**

Prezzo 2,00€

---

**Tisana con zenzero e curcuma**

Prezzo 2,50€










---

**Infuso di menta piperita**

Prezzo 2,50€

---

# Allergeni

-  Glutine
-  Latte e derivati
-  Frutta a guscio
-  Uova
-  Pesce
-  Arachidi
-  Soia
-  Crostacei
-  Sedano
-  Senape
-  Sesamo
-  Solfiti
-  Lupini
-  Molluschi

*\*According to the 1169/2011 regulation, known as the Food Information Law (Allergens), since December, 2014, every food operator is obliged to report on the allergens present in its products through a system that allows them to be clearly identified.*