

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 DOCG - Extra Dry Millesimato 2023

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€ |
|--------|--------|

Champagne AOC - Jean Plener Fils "Cuvée Réserve Grand Cru" Version Raffinée

Grand Cru, Bouzy - Francia 70% Pinot Noir, 30% Chardonnay - Vol. 12,50%

| | |
|--------------------|--------|
| Bottiglia 0,750 lt | 60,00€ |
|--------------------|--------|

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 2023 - 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 2022 - 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€ |

Traminer aromatico doc 2022

Bosco del Merlo - Annone Veneto (VE) 100% Traminer — Vol. 13%

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

Moscato d'Asti docg 2023

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 2023 - 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 2023

Fattoria Palazzuolo - Tavarnelle Val 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 Rufina Riserva docg 2022 - Nipozzano

Marchesi de' Frescobaldi - Rufina (FI) 85% Sangiovese, 15% Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet sauvignon - Vol. 13,5%

| | |
|--------------------|--------|
| Bottiglia 0,750 lt | 28,00€ |
| calice | 6,50€ |

Chianti Rufina Riserva docg 2020 ORO - Castello di Nipozzano

Edizione speciale limitata, bottiglia dorata - Marchesi de' Frescobaldi - Rufina (FI) 85% Sangiovese, 15% Malvasia nera, Colorino, Merlot, Cabernet sauvignon - Vol. 13,5%

| | |
|---------------------|--------|
| Bottiglia 0,750 lt. | 33,00€ |
|---------------------|--------|

Chianti Classico docg 2023

Cappone - Conti Capponi - Greve in Chianti 100% Sangiovese - Vol. 13%

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

Chianti Classico docg 2022 - Capotondo

Premiata fattoria di Castelvecchi - 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 Castelvecchi - 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 Folonari - Greve in Chianti (FI) - 100% Sangiovese - Vol. 14%

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

ÈSSENZA - Toscana Igt 2022 - 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

Folonari — Tenuta di Vigne a Porrone, 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

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

Bottiglia 0,750 lt. 23,00€

Syrah Toscana Igt 2021

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 2018 Riserva

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

Bottiglia 0,750 lt 42,00€

calice 9,50€

Rosso di Montalcino doc 2022

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€

Magnum 1,5 lt 85,00€

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 - 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.

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 2020

Monte del Frà - Tenuta Lena di Mezzo, Somma Campagna (VR) - 80% Corvina veronese e Corvinone, 20% Rondinella - Vol. 15,5%

Bottiglia 0,750 lt

59,00€

Barolo docg 2018

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

Bottiglia 0,750 lt

70,00€

Lagrein Südtirol Alto Adige doc 2022

st Michael Eppan - Gries c/o Bolzano e intorno al lago di Caldaro 100% Lagrein Vol 14%

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 2,50€

Acqua San pellegrino cl. 75

Prezzo 2,50€

Coca cola cl. 33

Prezzo 3,50€

Coca cola zero cl. 33

Prezzo 3,50€

Fanta cl. 33

Prezzo 3,50€

Sprite cl. 33

Prezzo 3,50€

Lemonsoda cl. 33

Prezzo 3,50€

Thè al limone cl. 33

Prezzo 3,50€

Thè alla pesca cl. 33

Prezzo 3,50€

Acqua tonica Schweppes cl. 33

Prezzo 3,50€

Succo d'arancia

Prezzo 3,50€

Spremuta di arance

Prezzo 5,50€

Birra lager italiana

Acqua, Malto d'orzo, Orzo, Luppolo

bott. 33 cl 4,50€

bott. 66 cl. 6,50€

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 4,00€

Limoncello

bicchiere 3,00€

Del Capo

bicchiere 3,50€

Averna

bicchiere 3,50€

Fernet Branca

bicchiere 3,50€

Jagermeister

bicchiere 3,50€

Montenegro

bicchiere 3,50€

Petrus

bicchiere 3,50€

Lucano

bicchiere 3,50€

Ramazotti

bicchiere 3,50€

Unicum

bicchiere 3,50€

Amaretto di saronno

bicchiere 5,00€

Brancamenta

bicchiere 3,50€

Braulio

bicchiere 3,50€

Mirto di Sardegna

bicchiere 3,50€

Sambuca

bicchiere 3,50€

Nocino

bicchiere 3,50€

Liquirizia

bicchiere 3,50€

| | |
|--|--------|
| Maraschino | |
| bicchiere | 3,50€ |
| Grand Marnier | |
| bicchiere | 4,00€ |
| Baileys Irish cream | |
| bicchiere | 6,00€ |
| Jefferson 1871 Amaro importante | |
| Prezzo | 7,00€ |
| Grappa di Chianti | |
| bicchiere | 4,00€ |
| Grappa di Moscato | |
| bicchiere | 4,00€ |
| Grappa di Brunello di Montalcino | |
| bicchiere | 5,00€ |
| Grappa Barrique | |
| bicchiere | 6,00€ |
| Prime uve bianche di Prosecco e Riesling | |
| <i>Distilleria Bonaventura Maschio</i> | |
| bicchiere | 6,00€ |
| Prime uve nere di Refosco e Cabernet affinata in barrique | |
| <i>Distilleria Bonaventura Maschio</i> | |
| bicchiere | 6,50€ |
| Jeanneau V.S.O.P. Grand Armagnac - Francia | |
| bicchiere | 8,00€ |
| Bas Armagnac Gelas Selection - Francia | |
| bicchiere | 8,00€ |
| Brandy de Jerez Fundador Solera Reserva - Spagna | |
| bicchiere | 6,00€ |
| Calvados Coquerel - Francia | |
| bicchiere | 5,00€ |
| Hennessy De Luxe Cognac — Francia | |
| bicchiere | 7,00€ |
| Courvoisier V.S. Le Cognac de Napoleon - Francia | |
| bicchiere | 7,00€ |
| Remy Martin V.S.O.P. Fine Champagne Cognac — Francia | |
| bicchiere | 10,00€ |
| Bacardi Carta Blanca Superior White Rum - Porto Rico | |
| bicchiere | 5,00€ |
| Bacardi Carta Oro Superior Gold Rum - Porto Rico | |
| bicchiere | 5,00€ |

| | |
|--|--------|
| Rum Matusalem Gran Reserva Solera 15 anos — Repubblica Dominicana | |
| bicchieri | 7,00€ |
| Rum Zacapa Centenario Gran Reserva Solera 23 anos - Guatemala | |
| bicchieri | 10,00€ |
| Jim Beam Kentucky Straight Bourbon Whiskey USA | |
| bicchieri | 6,00€ |
| Glen Grant Highland malt 5 y - Scozia | |
| bicchieri | 6,00€ |
| Jameson Triple Distilled Irish Whiskey Irlanda | |
| bicchieri | 7,00€ |
| J&B Blended Speyside Malt 12 y - Scozia | |
| bicchieri | 7,00€ |
| Jack Daniel's Sour Mash Tennessee Whiskey USA | |
| bicchieri | 7,00€ |
| Bowmore Islay Single Malt 12 y.o. - Scozia | |
| | 9,00€ |
| Laphroaig Islay Single Malt 10 y - Scozia | |
| bicchieri | 9,00€ |
| Oban Highland Single Malt 14 y - Scozia | |
| bicchieri | 10,00€ |
| Lagavulin Islay single Malt 16 y - Scozia | |
| bicchieri | 12,00€ |
| The Macallan Fine Oak Highland Malt 12 y - Scozia | |
| bicchieri | 13,00€ |

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, busta, posate, condimenti.

Prezzo 1,00€

Coperto

Prezzo a persona 2,50€

FOOD

Antipasti

Grigliata di ortaggi di stagione, prezzemolo e olio extra vergine di oliva

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

Prezzo 8,00€

Fettunta al cavolo nero toscano

Pane all'aglio tostato, olio extravergine di oliva, sale, cavolo nero toscano 

Prezzo 10,00€

Tris di crostini rustici con fegatini di pollo, pomodoro e funghi misti

Pane toscano tostato con fegatini (cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino, capperi, acciughe, vinsanto, olio evo); con funghi misti (aglio, olio evo, vino bianco); con pomodoro fresco (basilico, origano, olio evo).

prezzo 10,00€

Mattonelle di polenta croccante con fegatini e funghi porcini

Quattro mattonelle di farina di mais frita con fegatini di pollo (cipolla, carote, sedano, salvia, rosmarino, capperi, acciughe, vinsanto, olio evo) e con funghi porcini (aglio, olio evo, vino bianco)

prezzo 13,00€

Segato di carciofi "Violetti di Toscana" e Grana Padano dop riserva "oltre 20 mesi"

Insalata di carciofi freschi tagliati a julienne su letto di rucola e scaglie di Grana Padano dop riserva, con un tocco agrumato di limone, olio evo e sale marino.

prezzo 13,00€

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 13,00€

Spiedini di polpo e seppie con salsa verde

Spiedini di polpo e seppie serviti con una salsina verde intensa a base di prezzemolo fresco, alici e capperi, arricchita da basilico profumato, una macinata di pepe nero e olio evo toscano.

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 16,00€

Primi piatti (zuppe e pasta)

Zuppa di cipolle La Carabaccia

Ricetta storica della cucina fiorentina preparata con cipolla bianca stufata lentamente con olio extra vergine di oliva, insaporita con un tocco di farina tostata e un pizzico di sale. Servita calda con una croccante vela di pane a parte.



Prezzo

10,00€

Zuppa Ribollita fiorentina



Ricetta tipica della tradizione toscana, preparata con pane toscano raffermo e un ricco mix di verdure: cavolo nero, patate, carote, cipolle, sedano, pomodori, porri, fagioli cannellini e verza. Insaporita con salvia, rosmarino, olio extravergine d'oliva e un pizzico di sale.



Prezzo

12,00€

Spaghetti espressi ai carciofi Violetti di Toscana semicrudi, olio evo e prezzemolo



Spaghetti ai carciofi violetti semicrudi, saltati con olio extravergine d'oliva e prezzemolo fresco.

Prezzo

14,00€

Tortelli 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

15,00€

Pici alla chiantigiana



Pasta fresca tipica toscana fatta in casa, di forma lunga e spessa tirata a mano, senza uova. Un ricco e profumato sugo cotto lentamente di carne di manzo tagliata a coltello, sedano, carota, cipolla, salsa di pomodoro, sale, olio extravergine di oliva, salvia, rosmarino e vino Chianti DOCG.

prezzo

15,00€

Linguine al nero di seppia



Linguine mantecate al nero di seppia per esaltarne il gusto profondo del mare, cotte al dente per mantenere la giusta consistenza. Seppie tritate finemente e poi cotte a bassa temperatura con olio evo, aglio, prezzemolo, sale, cipolla bianca tagliata fine e un pizzico di peperoncino creando una consistenza vellutata e ricca, il tutto sfumato con del vino bianco trebbiano toscano.

Prezzo

15,00€

Tagliatelle fresche al ragù di cinghiale



Pasta fresca all'uovo fatta a mano, condita con un ragù di cinghiale marinato in vino Sangiovese e aromatizzato con alloro, rosmarino e bacche di ginepro. La carne viene cotta lentamente con salsa di pomodoro, sedano, carota, cipolla, aglio e olio extravergine d'oliva per esaltare ogni sfumatura di gusto.

Prezzo

16,00€

Riso Carnaroli ai funghi porcini



Risotto ai funghi porcini mantecato con burro e Grana Padano Riserva su base di aglio e olio extra vergine di oliva e profumato al prezzemolo fresco, sfumatura con vino bianco Trebbiano toscano.



Prezzo

16,00€

Fettuccine al burro e tartufo



Fettuccine fresche all'uovo fatte in casa, condite con burro fuso, un filo di olio extravergine di oliva e un pizzico di sale. Completano il piatto scaglie di tartufo nero italiano per un connubio avvolgente e profumato.



Prezzo

16,00€

Paccheri di Gragnano IGP con orata, zucchine e ciliegini



Paccheri trafilati al bronzo di Gragnano IGP mantecati con un delicato ragù di orata fresca, rosolata con aglio, olio extravergine toscano e un lieve tocco di peperoncino. Le zucchine e i pomodorini ciliegini aggiungono freschezza e colore, mentre la sfumatura al vino bianco e il prezzemolo finale esaltano i profumi mediterranei.

Prezzo

16,00€

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€

Stufato di manzo al Chianti Classico docg



Preparato con il muscolo ricavato dalla gamba di bovino adulto. Tagliato a cubetti di media grandezza e infarinati; rosolati e cotti lentamente con olio evo, sedano, carote, cipolle, foglie di alloro, sale e pomodori pelati. Il tutto sfumato abbondantemente con Chianti Classico DOCG. Una cottura lenta che esalta la morbidezza della carne e il gusto pieno del vino sangiovese toscano.

prezzo

19,00€

Polpo croccante su crema di fagioli cannellini, pomodorini confit, basilico fritto e vele di pane



Polpo arrostito al forno fino a ottenere una superficie croccante e dorata, adagiato su una crema setosa di fagioli cannellini valorizzata da un filo di olio evo, sale, aglio e un pizzico di timo. Il piatto è esaltato da dolci pomodorini confit, foglie di basilico fritte a contrasto e sottili vele di pane tostato, il tutto completato da un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

Prezzo

20,00€

Spezzatino di cinghiale in umido alla toscana



Ricavato dalla polpa extra di cinghiale, tagliato a cubetti di medie dimensioni, cotto lentamente con sedano, carote e cipolle, olio evo e sale marino, insaporito da vino sangiovese, pomodori pelati, olive nere, bacche di ginepro, rosmarino, salvia e alloro.

prezzo

20,00€

Filetti di orata al forno con verdure



Filetti di orata al forno insaporiti con un filo di olio evo, pomodorini dolci, patate toscane, carote e zucchine. Con l'aggiunta olive taggiasche e un tocco di vino bianco Trebbiano toscano per esaltare i profumi del mare e della campagna in un piatto genuino dal gusto armonioso.

Prezzo

23,00€

Costolette di agnello cotte alla brace con sale marino di Maldon

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

prezzo

23,00€

Tagliata di manzo al profumo di rosmarino

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

prezzo

24,00€

Filetto di manzo alla brace con sale di Maldon e olio extravergine

Filetto di manzo cotto alla brace, rifinito con cristalli di sale di Maldon e un filo di olio extravergine d'oliva a crudo.

prezzo

29,00€

Bistecca alla fiorentina cotta alla brace

Taglio tradizionale di manzo con osso, cotto alla brace secondo la tradizione toscana, condito con cristalli di sale di Maldon e un filo di olio extravergine d'oliva. Taglio minimo 700 grammi parte costata. Taglio minimo da 1 kg parte filetto.

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€



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€



Fagioli bianchi cannellini

Fagioli, aglio, olio evo, sale

Prezzo 7,00€



Fagioli all'uccelletto alla toscana

Ricetta tipica fiorentina: fagioli stufati lentamente con salsa di pomodoro, aglio, salvia, un filo d'olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe nero. Profumi semplici e intensi, per un contorno che racconta la Toscana più genuina.

prezzo 8,00€



Spinaci freschi all'agro o al burro

Spinaci freschi lessati e accompagnati da uno spicchio di limone, oppure saltati in padella con burro.

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€



Cono di verdure fritte in pastella leggera



Melanzane, cipolle e zucchine tagliate e fritte in olio di semi di girasole, passate nella farina e servite calde in un cono con un pizzico di sale.

prezzo 9,00€



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

10,00€

Napoli

pomodoro mozzarella acciughe capperi origano

prezzo

10,00€

Pugliese

pomodoro, mozzarella, cipolle, olive nere



Prezzo

10,00€

Prosciutto e funghi

pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi champignon

prezzo

10,00€

Tonno e cipolla

pomodoro mozzarella tonno cipolla

prezzo

10,00€

Valdostana

pomodoro mozzarella prosciutto cotto fontina

prezzo

10,00€

Würstel e patate

pomodoro mozzarella wurstel patate fritte

prezzo

10,00€

Bufalina

pomodoro mozzarella di bufala campana doc, basilico



Prezzo

11,00€

Calabrese

pomodoro mozzarella nduja cipolla rossa

Prezzo

11,00€

Tirolese

pomodoro mozzarella gorgonzola dop dolce, speck

Prezzo

11,00€

Affumicata

pomodoro mozzarella scamorza speck

prezzo

11,00€

Quattro stagioni

pomodoro mozzarella prosciutto cotto funghi carciofi olive nere

prezzo

12,00€

Maialona  

pomodoro mozzarella salsiccia salame piccante prosciutto cotto würstel

prezzo 12,00€

Supplementi

doppio impasto 2,00€

ingredienti aggiuntivi 1,50€

mozzarella di bufala/porcini/tartufo 2,00€

senza glutine 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

10,00€

Boscaiola



mozzarella funghi champignon salsiccia

Prezzo

11,00€

Quattro formaggi



mozzarella gorgonzola fontina grana padano riserva

prezzo

12,00€

Primavera



Pomodorini Mozzarella Rucola Prosciutto Crudo Scaglie Di Parmigiano

prezzo

13,00€

Supplementi

doppio impasto

2,00€

ingredienti aggiuntivi

1,50€

mozzarella di bufala/porcini/tartufo

2,00€

senza glutine

2,00€

Pizze speciali

Prosciutto e ananas

mozzarella ananas prosciutto cotto

prezzo 11,00€

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€

Carabaccia doc

mozzarella provola cipolla bianca patate salsiccia

prezzo 13,00€

Porcini e tartufo

Mozzarella, funghi porcini e scaglie di tartufo nero

Prezzo 15,00€

Supplementi

doppio impasto 2,00€

ingredienti aggiuntivi 1,50€

mozzarella bufala/porcini/tartufo 2,00€

senza glutine 2,00€

Pizze Ripiene (Calzoni)

Classico



mozzarella, prosciutto cotto

Prezzo

9,00€

Gorgonzola e cotto



gorgonzola prosciutto cotto, pomodoro a crudo sopra

prezzo

10,00€

Vegetariano



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

Prezzo

11,00€



Supplementi

doppio impasto

2,00€

ingredienti aggiuntivi

1,50€

mozzarella di bufala/porcini/tartufo

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 limone

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

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 cotta con coulis di frutti di bosco

Delicata cheesecake cotta secondo tradizione, preparata con morbido formaggio fresco (Philadelphia) e servita con un profumato coulis di frutti di bosco. Un dolce avvolgente perfetto per concludere il pasto con una nota golosa.

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

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

bicchiere 5,00€

Moscadello di Montalcino doc 2019

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

Prezzo 7,00€

Sauternes Chateau Haut-Monteils 2018

SCEA Domaine de Monteils — Preignac, Gironde, Francia Sémillon e Muscadelle — Vol 13% .

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 2021

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 di bosco | |
| Prezzo | 2,00€ |
| Tisana con valeriana e melissa | |
| Prezzo | 2,50€ |
| Tisana con tarassaco e curcuma | |
| 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.*