

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Antipasti

OLIVE Local olives	€3,00
TARALLI ARTIGIANALI Traditional snack food, shaped as a ring	€3,00
CROSTONI CON PATÈ VARI (AL PZ) Croutons with a kind of sauce	€3,50/PZ
CROSTONI "SPECIALI" (AL PZ) Un salume ed un paté-Paté al tartufo/pistacchio- Aggiunta sott'oli Croutons with salami and sauce Truffle/pistachio paté - Addition in oil	€4,50/PZ
CIOTOLINA DI SOTTOLI Pomodori, Carciofi, Tris di funghi, Melanzane Bowl with a variety of pickles	€4,50/PZ
BUFALA DA 250G Smoked 250g Buffalo Mozzarella PDO.	€11,00
POKER DI SOTTOLI Bowl with 4 types of pickles	€15,00
CRUDO DI PARMA 18 MESI DOP ALLA BARESE Olio e pepe 18 month seasoned Parma ham with EVO oil and black pepper	€7,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 2 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 2 people	€18,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 4 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 4 people	€30,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI PER 6 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 6 people	€45,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 2 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 2 people	€25,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 4 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 4 people	€50,00
TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI GOURMET PER 6 Exquisite varieties of cold cuts and local cheese for 6 people	€65,00
Cestino di pane aggiuntivo	€1,50
Coperto	€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

AGGIUNTA DI CONFETTURE

Addition of jams

€1,00/PZ

AGGIUNTA DI MIELE AL TARTUFO

Truffle honey

€1,50/PZ

PIATTO DI CRUDO/TESTATA TOSCANA

Parma ham or Chianina beef carpaccio

€10,00

PIATTO CON SALUME A SCELTA

charcuterie platter

€5,00

Schiabatte Vegetariane

€8,00

PESTOSA

Mozzarella di bufala DOP, pesto di basilico, pomodori secchi sott'olio e olio evo

DOP 'Bufala' cheese, basil sauce, dried tomatoes and EVO oil

FRESCA

Stracciatella, melanzane sott'olio e zest di limone

'Stracciatella' cheese, eggplant pickles and lemon zest

Schiabattine

€6,00

PROSCIUTTINO

Prosciutto cotto arrosto, stracciatella, valeriana

Roasted cooked ham, stracciatella cheese, lamb's lettuce

SALAMINO

Salame toscano, mozzarellina di bufala D.o.P, spinaci freschi

Tuscan salami, D.O.P buffalo mozzarella, fresh spinach

LINO

Capocollo toscano, stracciatella affumicata, valeriana

Tuscan capocollo, smoked stracciatella, lamb's lettuce

Schiabatte

€8,00

CHECCO ZALONE

Lardo, rape stufate e paté di peperoni piccanti

Lard, turnip pickles and hot peppers

MANGIAFUOCO

Salame toscano, pecorino al peperoncino, paté di peperoni piccanti, pomodori secchi sott'olio e tabasco

Tuscan salami, spicy 'pecorino' cheese, chili pepper sauce, dried tomatoes and tabasco sauce

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

Extra ingredient

€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Schiabatte

€8,00

TABARRO

Salame toscano, mozzarella di bufala DOP, composta di cipolla, pomodori secchi sott'olio e spinaci freschi

Salami Tuscan, 'bufala' cheese, onion jam, dried tomatoes and fresh spinaches

SVEVO

Salsiccia fresca di maiale (cruda), stracchino, paté di funghi porcini e spinaci freschi

Raw pork sausage paste (raw sausage) 'stracchino' cheese, 'porcini' mushroom sauce and fresh spinaches

REVELLI SORINI

Sbriciolona, burrata affumicata e rape stufate

'Sbriciolona' salami, smoked 'burrata' cheese and stewed turnips

DELLO STUDENTE

Pancetta arrosto arrotolata, caciocavallo al vino e paté di funghi porcini

Rosted bacon, wine cheese and mushroom sauce

CATTEDRALE

Pancetta arrosto arrotolata, mozzarella di bufala, paté di peperoni dolci e valeriana

Roasted bacon, 'bufala' cheese, sweet pepper sauce and valerian salad

Schiabatte Speciali

€12,00

PITTI

Salame di cinghiale, lardo, spinaci freschi e paté di tartufo

Boar salami, lard, fresh spinaches and truffle sauce

JOVANOTTI

Prosciutto crudo di parma 18 mesi, pecorino al peperoncino e tris di funghi sott'olio

Parma ham, chili 'pecorino' cheese and mushroom pickles

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

Extra ingredient

€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Schiabatte Speciali

€12,00

L'INNAMORATA

Pancetta arrosto arrotolata, stracciatella affumicata, miele al tartufo, pomodori sott'olio

Rolled roasted bacon, smoked stracciatella, truffle honey, tomatoes in oil

LA SPIANATA

Salame piccante nagamorich, Stracchino, Mozzarella di Bufala D.O.P. Valeriana, Miele

Spicy Tuscany Spianata, Stracchino cheese, buffalo mozzarella cheese, Valerian, honey

TESTATA TOSCANA

Soppressata Toscana, Stracchino, Pecorino di fossa, Salsa di fichi
Tuscany sopressata ham, Stracchino cheese, Pecorino di fossa cheese, Fig sauce

FAI DA TE

Massimo tre ingredienti

Con prosciutto Crudo o Carpaccio o Salame di cervo +4€

Max. of 3 ingredients of your choice

Extra Carpaccio or Parma ham or

Deer salami + 4€

€8,00

Piatti caldi (terrines o schiabatte)

€12,00

RAGÚ DI CHIANINA

Beef ragù with the addition of carrots, celery, and spices.

STRACOTTO DI GUANGIA

Stracotto di guancia di bovino cotto al sugo, secondo la tradizione toscana.

Slow-cooked beef cheek stewed in tomato sauce, prepared according to Tuscan tradition.

Aggiunta di ingredienti (o alcune sostituzioni)

Extra ingredient

€1,00

PAOLETTI

Norcineria Tosco-Pugliese

Piatti caldi (terrines o schiabbatte)

€12,00

LAMPREDOTTO ALLA CACCIATORA

Abomaso di bovino, polpa di pomodoro, olive nere ed olio extravergine
Bovine abomasum, tomato pulp, black olives, and extra virgin olive oil.

RIBOLLITA (VEGANA)

cavolo nero e verza, pane (farina di grano tenero 00, acqua, lievito di birra), patate, fagioli, carote, sedano, cipolla, polpa di pomodoro, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, olio extra vergine di oliva, sale, pepe nero, prezzemolo disidratato e peperoncino in polvere.

black cabbage and Savoy cabbage, bread (soft wheat flour 00, water, brewer's yeast), potatoes, beans, carrots, celery, onion, tomato pulp, white wine, double tomato paste, extra virgin olive oil, salt, black pepper, dehydrated parsley, and chili powder.

Dolci

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO

€4,50

Al cuore di cioccolato

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO BIANCO

€5,00

Al cuore di cioccolato bianco

Aggiunta di panna

€1,00

Addition of cream

Bevande Analcoliche

ACQUA NATURALE/FRIZZANTE 50CL

€1,00

COCA COLA IN VETRO 33CL

€2,00

COCA ZERO 33CL

€2,00

FANTA IN VETRO 33CL

€2,00



Birre

PERONI 33CL

€2,00

ICHNUSA NON FILTRATA 50CL

€5,00

Birra non filtrata a bassa fermentazione, 100% puro malto d'orzo, con un gusto rotondo, regala delicate sensazioni erbacee e note di frutta gialla e albicocca, che accompagnano un piacevole, fragrante ricordo di crosta di pane

MENABREA BIONDA 33CL

€3,50

LAGER chiara a bassa fermentazione, dal tipico colore biondo e dalla schiuma corposa e persistente, caratterizzata da un gusto equilibrato che evidenzia un notevole sentore floreale e di fruttato

FRANZISKANER WEISS 50CL

€5,00

WEISSE di frumento dal corpo leggero e fruttato. Ha un caratteristico colore torbido, con un gusto inconfondibilmente fresco, sottilmente speziato e fruttato con una nota finale leggermente dolce

BIRRA MESSINA CON CRISTALLI DI SALE 50CL

€5,00

LAGER dal colore dorato, naturalmente opalescente. Schiuma compatta e persistente caratterizzata da un gusto morbido, fine ed equilibrato 50cl

PERONI ROSSA MALTO E CARMELLO

€3,50

Corposo e allo stesso tempo facile da bere, dal caldo aroma di malto e caramello conferito dal processo produttivo tradizionale di "tripla decozione".

RAFFO LAVORAZIONE GREZZA 33CL

€3,50

L'aspetto è velato, il gusto è rotondo e piacevolmente fresco, con un aroma maltato e sul finale note luppolate.

KOZEL

€3,50

morbido e rinfrescante, con note caramellate e tostate con un leggero sapore di luppolo

NASTRO AZZURRO 0

€3,50

Nastro azzurro zero alcool



VINO DELLA CASA

CALICE ROSSO	€3,00
Dolce / Amabile / Secco	
CARAFFA ROSSO DA 50 CL	€8,00
dolce / Amabile / Secco	

VINO BIANCO

	CALICE	BOTTIGLIA
IL SALINARO - GRILLO	€5,00	€20,00
Grillo		

IN ALLESTIMENTO

VINI ROSATI

	CALICE	BOTTIGLIA
MARE MOSSO IGT - CANTINE TORREVENTO	€4,00	€16,00
Bombino nero IGT		
PRIMITIVO ROSATO - A-MANO	€5,00	€20,00
Primitivo Rosato IGP Puglia		
MAREMMA TOSCANA - ROCCA DI FRASSINELLO	€5,00	€22,00
Sangiovese DOCG Toscano		



VINI ROSSI

CALICE

BOTTIGLIA

GHENOS- CANTINE TORREVENTO
Primitivo Puglia DOC

€5,00

€22,00

SUSSUMANIELLO A-MANO
Susumaniello

€22,00

CASTELLARE DI CASTELLINA 0,37CL
Chianti Classico DOC

€8,00

€15,00

MALVASIA NERA IGP - VILLA AMORIS

€5,00

€22,00

LACRIMA DI MORRO D'ALBA - VELENOSI
MARCHE

€24,00

BAROLO - MACCARIO

€50,00



Amari e distillati

AMARO / LIMONCELLO

€2,50

RUM

€4,00

GRAPPA

€4,00

