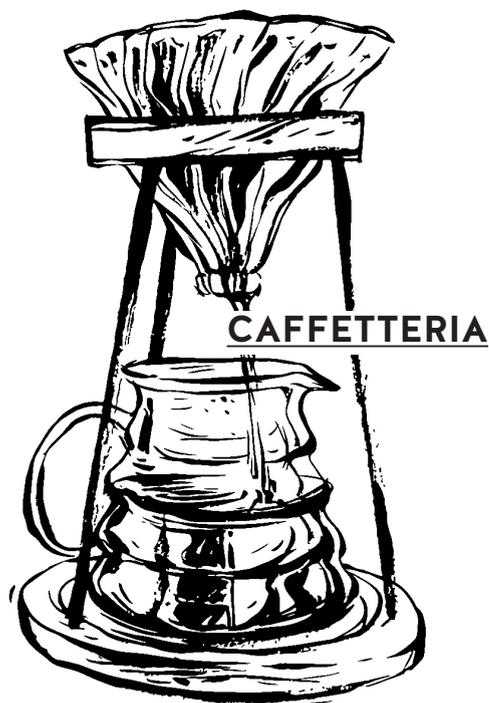


S A N T A R  S A

D612 COFFEE ROASTERS

Serviamo caffè specialty, 100% arabica, un caffè fatto di chicchi finemente selezionati all'origine, coltivati e raccolti con metodi particolari e rigorosi.

Il caffè viene tostato fresco a Firenze dalla D612 Coffee Roasters, con attenzione particolare a questo processo, per fare in modo che attraverso la tostatura i chicchi possano sviluppare al meglio tutto il loro potenziale, esaltando le caratteristiche organolettiche che li contraddistinguono.



Espresso	1,20
Espresso Doppio	2,40
Espresso Speciale	1,50/3,00
Americano	1,50
Cold Brew	3,00
Cappuccino	1,60
Cappuccino Soya	1,80
Caffè Latte	1,60
Caffè Latte Soya	1,80
Flat White	2,50
Long Black	2,00
Filter Coffee	2,00/4,00

**TÈ
& TISANE**

Darjeeling tè nero indiano	3,00
Pi Lo Chun tè verde Cinese	3,00
Pai Mu Tan tè bianco Cinese	4,00
Tisana Relax mela, camomilla, rosa, verbena, ribes nero	3,00

Usiamo solo latte della fattoria: **IL PALAGIACCIO**

TUSCAN GOODNESS



COLAZIONE

Croissant con creme e confetture fatte da noi	1,20
Muffin	2,00
Torte della casa	3,00
Macedonia con frutta di stagione	5,00
Yogurt, frutta e muesli	4,00
Toast	3,00
Salati	3,00

HEALTY

Spremuta	3,00
----------	------

Arancia / Pompelmo

Estratti	5,00
----------	------

Santarosa
arancia, carote,
limone, zenzero

Spring
ananas, fragola, mela

Easy One
mela, kiwi, zenzero

Green
kiwi, sedano, mela



SUCCHI VAN NAHMEN

Mela Golden	3,00
Ciliegia	3,00
Nettare di Rabarbaro	3,00

Van Nahmen è un'azienda tedesca a conduzione familiare che produce da secoli succhi di frutta naturali, proponendo una visione propria, un'idea moderna e originale: la semplicità del frutto.

SUCCHI DiFrutta BIO	2,50
---------------------	------

Pera / Arancia / Pompelmo / Albicocca / Pesca

SOFT DRINKS

Cedrata Tassoni	2,50
Gazzosa Lurisia	3,00
Chinotto Lurisia	3,00
Ginger Beer Fever Tree	3,50
Acqua tonica Fever Tree	3,50
Coca Cola in bottiglia	3,00
Aranciata dell'Elba	2,50
Limonata dell'Elba	2,50

VINO /PROSECCO AL CALICE

5,00 / 7,00

BIRRA ALLA SPINA

Ichnusa
NON FILTRATA

Piccola	3,00
Media	5,00

SELEZIONE DI ARTIGIANALE ITALIANA | CHIEDI CONSIGLIO A NOI

BIRRE IN BOTTIGLIA DEL BIRRIFICIO La mi'birra

La mi'bionda - 33 cl	5,00
La mi'rossa - 33 cl	5,00

I NOSTRI AMARI

5 cl

Limoncino dell'Elba liquore a base di limoni dell'Isola d'Elba	4,00
Mortella dell'Elba liquore a base di mirto ed erbe aromatiche	
Sarandrea San Marco liquore a base di infuso di erbe officinali	
Sarandrea Genziana liquore a base di infuso di radici di genziana	
Sarandrea Sambuca	
Dolcemente Lenzini Passito	



4 cl

GRAPPA - DISTILLATI WHISKY - RUM COGNAC

3,00 / 5,00
5,00 / 8,00
5,00

PRANZO

QUADRI

piatti composti da un quadrato di pane, la portata principale e tre contorni

Scamorza affumicata, patate e guanciale croccante	10,00	Salmone affumicato agli agrumi e finocchio croccante	12,00
Pomodoro, mozzarella e basilico	10,00	Gamberi* al vapore con purea di piselli	14,00
Asparagi e germogli	10,00	Uovo al pomodoro	10,00

PIATTI DELLA CASA

Spaghetti allo scoglio	14,00
Gnocchi alla sorrentina con burrata	10,00
Club Sandwich	12,00
Piatto del giorno	8,00/14,00
Insalata Santa Rosina Mele, noci, cavolo riccio, pomodoro secco, salsa alla senape e pane croccante	7,00
Insalata San Frediano Spinacini freschi, uovo grattugiato, bacon, cubetti di pane e pecorino	7,00

ZUPPE

Pasta e piselli	8,00
Coccino di verdure con scamorza affumicata	8,00
Zuppa del giorno	8,00/12,00

DOLCI

Tiramisù al pistacchio	6,00
Torte della casa	5,00

COPERTO

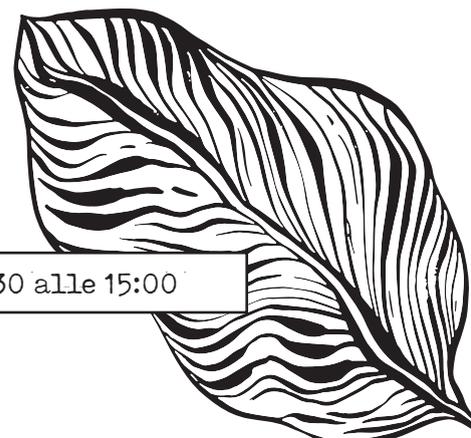
Acqua e pane

2,00

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco. (*)

Per consultare il libro degli allergeni chiedere al personale in sala

dalle 12:30 alle 15:00



CENA

<u>PER INIZIARE</u>	Santarosa (assaggi di mare)	16,00
	Rose di salmone marinato con gambero* al vapore e crema di robiola	14,00
	Millefoglie croccante di melanzana con pomodoro confit e mozzarella di bufala	12,00
	Parmigiana di zucchine	12,00
	Seppie con patate e passatina di piselli	14,00

<u>PER CONTINUARE</u>	Pici cacio e pepe con polpo e briciole di pane	14,00
	Gnocchi alla romana con pesto di asparagi e pecorino	12,00
	Scialatielli con cozze, asparagi di mare e crema di patate	14,00
	Pizzoccheri alla valdostana con verza patate e fontina	12,00
	Maltagliati di grano antico agli scampi	16,00

<u>PER INDUGIARE</u>	Pepe di polpo*	16,00
	Panzarotti di patate con mozzarella di bufala e salse Santarosa	10,00
	Bocconcini di code di rospo in tempura con crema di ceci e cipolla caramellata	16,00
	Involtino di spada alla mediterranea	16,00

<u>PER FINIRE IN DOLCEZZA</u>	Zuppetta di fragole al balsamico con mouse di cioccolato bianco e yogurt	7,00
	Crema al cappuccino, nocciola con amaretto e schiuma al cardamomo	7,00
	Cremoso cioccolato, caramello, sale Maldon, profumo di rosmarino	7,00
	Tiramisù al pistacchio	6,00

COPERTO 2,00
Acqua e pane

In assenza di reperimento del prodotto fresco, avvisiamo la clientela che alcuni prodotti possono essere surgelati o provenienti da congelazione tramite abbattitore e indicati con l'asterisco. (*)

Per consultare il libro degli allergeni chiedere al personale in sala

dalle ore 19:30 alle 22:30



VINI BIANCHI

Villa Corniole Trentino Alto Adige	Petramontis Müller thurgau		2015	bott. 22,00
Villa Corniole Trentino Alto Adige	Petramontis Pinot grigio ramato		2015	bott. 26,00
Suavia Veneto	Soave Classico	biologico	2016	bott. 18,00
Col di Bacche Toscana	Vermentino igt		2016	bott. 18,00
Panizzi Toscana	Vernaccia docg		2016	bott. 18,00
Feudo Montoni Sicilia	Del Masso Catarratto	biologico	2016	bott. 20,00
Verus Slovenia	Stajerska Sauvignon		2016	bott. 25,00
Gruber Röschitz Austria	Weinviertel Grüner Veltliner	biologico	2017	bott. 28,00
Peter Jakob Kuhn Germania	Jacobux Riesling	biodinamico	2016	bott. 32,00
Christian Moreau Francia	Chablis Chardonnay	biologico	2016	bott. 36,00

BOLLICINE

Daldin Veneto	Mesai Prosecco Giera	Brut	2016	bott. 18,00
Corteaura Lombardia	Franciacorta Chardonnay	Brut		bott. 25,00
La boscaiola Lombardia	La Capinera Chardonnay / Pinot Bianco	Cuvée Brut	2016	bott. 32,00
J. Charpentier Francia	Champagne Pinot Nero / Pinot Meunier	Tradition Brut		bott. 42,00
Gérard et Olivier Belin Francia	Champagne Pinot Meunier Pinot Nero e Chardonnay	Extra Brut		bott. 60,00

Vini Rosè

Tenuta Lenzini Toscana	B-Side Merlot	biodinamico	2016	bott. 24,00
Feudo Montoni Sicilia	Rosa di Adele Nerello Mascalese	biologico	2016	bott. 22,00

Vini Rossi

Noelia Ricci Emilia Romagna	Il Sangiovese Sangiovese		2016	bott. 20,00
Tenuta Lenzini Toscana	Casa e Chiesa Merlot	biodinamico	2015	bott. 20,00
Tenuta Lenzini Toscana	La Sirah Syrah	biodinamico	2013	bott. 30,00
Podere Il Palazzino Toscana	Chianti Argenina Sangiovese	biologico	2014	bott. 26,00
Micheletti Toscana	Bolgheri Merlot / Cabernet		2016	bott. 18,00
Podere Santa Felicita Toscana	Cuna igt Pinot Nero		2012	bott. 48,00
Enza La Fauci Sicilia	Terra di vento DOC Nerello / Nocera / Nero d'Avola		2015	bott. 26,00
Gruber Röschitz Austria	Galgenberg Pinot Nero	biologico	2016	bott. 28,00
Château Maine Blanc Francia	Blaye Cabernet Sauvignon / Malbec	biologico	2015	bott. 24,00
Pierre Henri Morel Francia	Luberon Rouge Syrah/Grenache		2016	bott. 18,00

