



ANTIPASTI DELLA CASA

GRAN TAGLIERE DEL DOP
(crudo, salame, finocchiona,
pecorino fresco e stagionato
toscani, cipolle caramellate e
miele)

(1;7)

22€

COCCOLI CRUDO E STRACCHINO

(1;7;8)

11€

TORTELLINI FRITTI CON CREMA DI
PARMIGIANO REGGIANO DOP E
TARTUFO

1;3;5;7;8)

12€

TRIS DI CROSTINI TOSCANI

(fegatini, salsiccia e stracchino,
datterino)

(1;7;11)

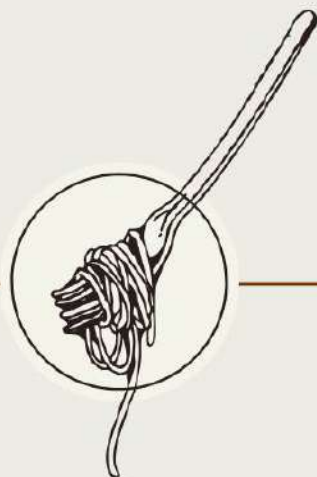
9€

HURAMAKI DEL DOP

(scottona, maionese piccante,
cipolle fritte e semi di sesamo)

(1;3;5;6;10;11)

13€



PRIMI DELLA CASA

TORTELLI MAREMANNI E MUGELLANI

(1;2;5;7;9;12)

-ragù bolognese (12€)

-burro e salvia (10€)

-peposo(12€)

-aglio olio e peperoncino (10€)

PICI FRESCHI CON RAGÙ DI CINTA E CREMA DI TARTUFO

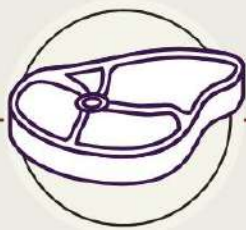
(1;7;9;12)

14€

TAGLIOLINI FATTI IN CASA CON BURRO, LIMONE E ROSMARINO

(1;3;7)

11€



SECONDI DELLA CASA

TAGLIATA DI MANZO

(crema di lardo al rosmarino e
patate arrosto) 22€

PEPOSO ALL'IMPRUNETINA

(cialda di pane croccante e
rosmarino) 15€
(1;12)

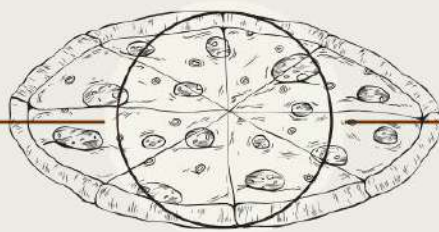
PANCIA DI MAIALE ARROSTO

(purè di patate e salsa al miele) 16€
(7;8;9;12)

PANINO FATTO IN CASA CON STRACCETTI DI MAIALE

(salsa cheddar, cipolle fritte e
maionese al pepe, accompagnato
da patatine fritte)
(1;3;5;7;8;10) 15€

2,5€ coperto p.p.



PIZZE

Le Classiche

Margherita (pomodoro, mozzarella, basilico) 7

Marinara (pomodoro, aglio, origano) 6

Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe) 8

Wurstel (pomodoro, mozzarella, wurstel) 8

Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, cotto) 8

Prosciutto e funghi (pomodoro, mozzarella, cotto, champignon) 8,5

4 stagioni (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, carciofi, olive) 9

4 formaggi (mozzarella, gorgonzola, stracchino, parmigiano) 9

Capricciosa (pomodoro, mozzarella, cotto, funghi, wurstel, carciofi, salamino) 9

Maialona (pomodoro, mozzarella, wurstel, cotto, salamino, salsiccia) 9

Salamino piccante (pomodoro, mozzarella, salamino) 8

Salamino e gorgonzola (pomodoro, mozzarella, salamino, gorgonzola) 8,5

Tonno e Cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) 8,5

Vegetariana (pomodoro, mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni) 8,5

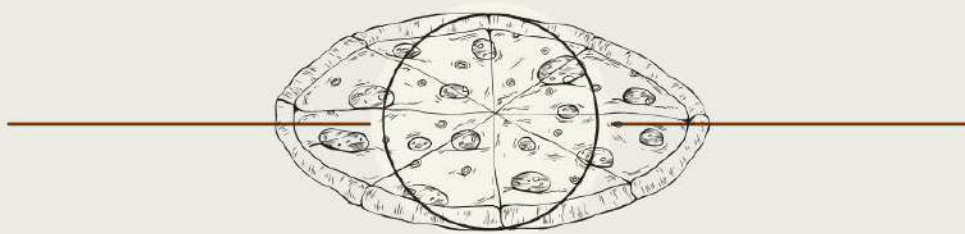
Salsiccia e friarielli (pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli) 8,5

Calzone (mozzarella, cotto) 8

Calzone farcito (mozzarella, cotto, champignon, salsiccia, salamino) 9

Ingredienti aggiuntivi

2€(crudo, bufala, porcini, stracciatella)



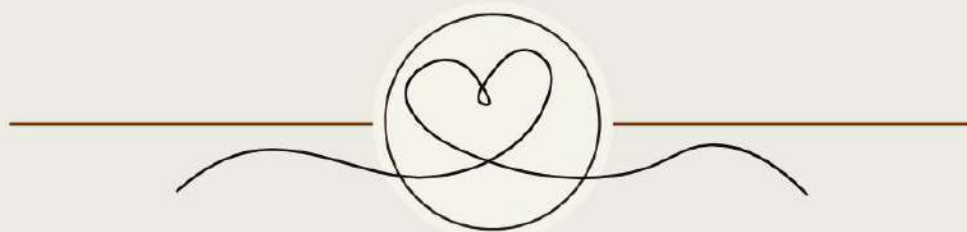
PIZZE

Le Speciali

- La Gricia** (mozzarella, guanciale croccante, pepe macinato fresco, fonduta di pecorino romano) 10
- La Lilia** (mozzarella, salsiccia, cipolle rosse caramellate) 8
- La Tartufina** (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo, crema di tartufo, stracciatella) 12
- La Dolce Fuoco** (pomodoro, nduja, stracciatella) 10
- La GodiGodi** (4 formaggi con porcini e guanciale) 12
- La Delicata** (mozzarella, prosciutto cotto, stracciatella, pomodori secchi) 10
- La Libidine** (covaccino con mortadella, stracciatella, granella di pistacchi) 10
- La Primavera** (covaccino con crudo, rucola, pomodorini, scaglie di grana) 10
- La D.O.P.** (mozzarella, salsiccia, pomodorini, pesto di rucola, scaglie di grana) 10
- La Montanara** (mozzarella, scamorza, porcini, prosciutto crudo) 12
- L'Innamorata** (mozzarella, provola, patate, salsiccia, rosmarino) 10

Ingredienti aggiuntivi

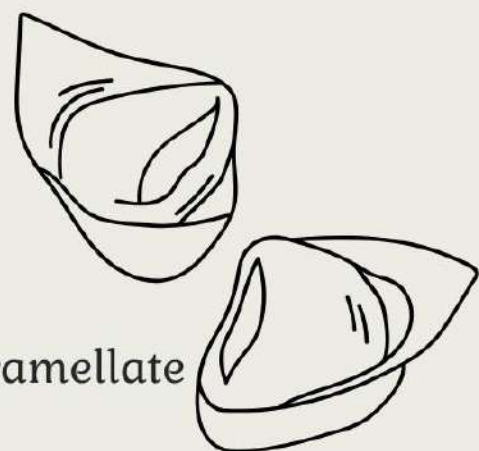
2€(crudo,bufala, porcini, stracciatella)



MENÙ DEGUSTAZIONE D.O.P

ANTIPASTI

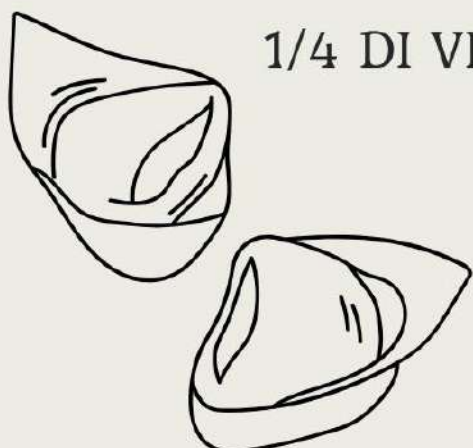
- Affettati misti
- Bis di crostini
- Pecorino, miele e cipolle caramellate



PRIMI

- Degustazione dei nostri tortelli
 - matremmani burro e salvia
 - mugellani al ragù
 - mugellani al sugo di peoso

1/4 DI VINO DELLA CASA



30€ a persona
coperto incluso



DOLCI E BEVANDE

Dolci

Dolci della casa 6€

Bibite

Acqua 2€

Coca Cola 3,5€

Fanta 3,5€

Birre artigianali 6€

Birra 66cl 4,5€

Birra 33cl 3,50€

Birra alla spina - Poretti 4/6€

Caffè 2€

Amari 3,5€



ALLERGENI

- 1 Cereali contenenti glutine
- 2 Crostacei
- 3 Uova
- 4 Pesce
- 5 Arachidi
- 6 Soia
- 7 Latte (proteine) e Lattosio
- 8 Frutta a guscio
- 9 Sedano
- 10 Senape
- 11 Sesamo
- 12 Anidride Solforosa e Solfiti