

Antipasti



Tris di mare dei Palmenti

Sformato di seppia, Salmone Norvegese, Fritto di Baccala (*2,3,4)

Seppia in Guazzetto su croccate di pane

Seppia (*1,14)

Grafie di Polpo al Pecorino e Tartufo

Polpo, Pecorino, Tartufo (1,14)

Toscano tipico e crostini

prosciutto, salame, finocchiona con crostini (1)

Prosciutto coccoli e stracchino

coccoli di pasta di pane con “farine Varvello” (1,7)

Sformato di stagione su letto di fonduta di pecorino

verdure e pecorino di Pienza semi stagionato (7)

Tartar di scottona 100g

Scottona con capperi, timo, senape digione, sale, pepe olio evo (9)

Prosciutto di maiale brado e Carciofi Rustici

Suino Large White allevato nel bosco e carciofi sott'olio evo

Crostino misto

I numeri tra le parentesi corrispondo agli allergeni che sono riportati nell' ultima pagina del menù.

**possiamo secondo il fresco del mercato adoprare “surgelato a bordo”*

PRENOTA



Primi



Fregola cozze e bottarga

Fregola cozze Arborea bottarga di muggine profumata al limone (1,13)

Nidi Tagliatelle ai grilli di mare

Scampi piccoli, zucchine, melanzane, carote, basilico e olio evo (*1,2)

Tortello al nero di seppia di nostra produzione Ripieno di capesante e gamberi

Pasta fresca nero di seppia gamberi e Cape Sante (1,2,4)

Spaghetti "Senatore Cappelli" gran mare

Cozze, vongole, gamberi, scampi e calamari spadellati (1,2,13)

Tortelli di patate di nostra produzione al ragù

Tortelli di semola ripieni di patate Cetica con ragù di manzo (1,8)

Spaghetti “Senatore cappelli” al coccio simil “amatriciana”

Sugo di spuntature di prosciutto brado al pomodoro e cipolla (1)

Risotto Asparagi e Taleggio

riso Carnaroli (1,7)

Pappardelle Fresche “Senatore Cappelli” al cinghiale

pasta fresca di senatore cappelli al sugo di cinghiale di macchia (1,7,8)

I numeri tra le parentesi corrispondo agli allergeni che sono riportati nell' ultima pagina del menù

**possiamo secondo il fresco del mercato adoprare “surgelato a bordo”*



Secondi





Baccalà alla Livornese

Baccalà norvegese con pomodoro, patate, olive e croccante di carasau (1,4)

Pescato di Branzino o Orata all'isolana

Filetto di pesce con cips di patate e pomodorini, olive (4)

Fritto di Calamari e Gamberi con verdure

Fritto in olio di girasole (*, 1, 2, 13)

Zuppa delle Saline "I Palmenti" di crostacei e molluschi

Zuppa di gamberi, cozze, calamari, vongole, pomodoro fresco, zafferano e pane tostato (*,1,2, 13)

Tagliata di contro filetto alle erbe fini e patate all'antica

Controfiletto alla griglia con pesto di timo, salvia santoreggia,
rosmarino e olio evo (prevista cottura al sangue)

Tartar di "Scottona" 200 gr

Carne, capperi digione, timo, olio evo, pepe, sedano e carote con insalata di campo (9)

Bocconcini di Cinghiale "Al Vinsanto"

cinghiale, olive Taggiasche e vinsanto

I numeri tra le parentesi corrispondo agli allergeni che sono riportati nell' ultima pagina del menù

**possiamo secondo il fresco del mercato adoprare "surgelato a bordo"*

PRENOTA



Speciali



“Rucola”

Insalata: di rucola con pecorino di Pienza mandorle tostate condita con vinaigrette (7)

Pasta Fresca di nostra produzione

al Tartufo di San Miniato

Risotto carnaroli al fungo Porcino

con nepitella

Flan di formaggi con fonduta di pecorino al Tartufo

Ricotta e pecorino di Pienza semi stagionato (7)

Lampredotto con patate in Salsa Verde

“Ribollita” con olio Nuovo

I numeri tra le parentesi corrispondo agli allergeni che sono riportati nell' ultima pagina del menù

**possiamo secondo il fresco del mercato adoprare “surgelato a bordo”*

PRENOTA



Le nostre pizze

Tutte le nostre pizze sono preparate utilizzando **Farina Intera**, creata da Francesca Varvello.

Francesca Varvello, ricercatrice, insieme ad un gruppo di biologi e scienziati, ha creato una farina per combattere l'intolleranza al glutine; si tratta di una farina **ricca di antiossidanti ed omega 3**, che più propriamente è un miscelato di farine e fibre solubili, testata dall'università di Bologna. Certificate dalla fondazione **Umberto Veronesi**.

www.farinaintera.it

Vi garantiamo la digeribilità della pizza e la qualità dei condimenti. Questo perché: lunga lievitazione e una grande Farina! Provala adesso...è la Rivoluzione!

Le pizze classiche



Schiacciata olio evo

La margherita

mozzarella e pomodoro

La bufala (d.o.p. campana)

mozzarella di bufala, pomodoro

Flan di formaggi con fonduta di pecorino al Tartufo

Ricotta e pecorino di Pienza semi stagionato (7)

La Napoli con acciughe e capperi di Pantelleria

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi

La marinara

pomodoro, aglio, prezzemolo

La capricciosa

pomodoro, mozzarella, wurstel, carciofini, olive, cotto, funghi

La vegetariana

pomodoro, mozza, zucchine, melanzane, peperoni, radicchio

La diavola

pomodoro, mozzarella, salamino piccante

La Quattro Formaggi

pomodoro, mozzarella, gorgonzola, Fontina, stracchino

Calzone

pomodoro, mozzarella, cotto

Ogni prodotto in aggiunta alle pizze selezionate € 1.00

Le pizze del mugnaio



finalmente



FARINA[®] INTERA

MISCELA PER PIZZA

ABBIAMO INVENTATO L'UNICA MISCELA PER PIZZA
CHE GRAZIE A UNA LAVORAZIONE FEDELE[®],
BREVETTATA DA VARVELLO, MANTIENE INTEGRE
LE PARTI NOBILI DEL CHICCO.

CON CEREALI ANTICHI,
ESTRATTI DI UVA E OLIVE
E CON FARINA DI LINO.

25kg

È UN BREVETTO
VARVELLO
1888

N°1

La focaccia Friarielli Pomodoro giallo Scamorza e rigatino

N°2

La focaccia rosè in dolce di colonnata con ciliegini, basilico e acciughe portoghesi

N°3

La focaccia Regina Caterina con delicato di rosè, basilico, scampi e filangè di zucchini

N°4

Focaccia Radicchio di Chioggia Speck Tirolese e gorgonzola

N°5

la focaccia con rosette di bresaola della Valtellina con brie, rucola, ciliegini

N°6

La focaccia ripiena “pane arabo” con pomodoro, bufala, insalata e prosciutto crudo

N°7

La focaccia rossa con Rigatino arrotolato e pecorino di Pienza

PRENOTA



Dulcis in fundo



Crostate della Nonna Marcella

mele cotogne e Fichi

Panna cotta

frutti di bosco o cioccolato

Cheese Cake

frutti di bosco o cioccolato

Crumble di mele

al calvados e uva sultanina

Tiramisù

con scaglie di cioccolato

Cantucci di nostra produzione

con vinsanto

Vini da dessert

(a bicchiere)



Bevande

Acqua Naturale	€ 2,50
----------------	--------

Acqua Gassata	€ 2,50
---------------	--------

Alla spina

Birra media	€ 5,00
-------------	--------

Birra piccola	€ 3,00
---------------	--------

Coca cola media	€ 3,00
-----------------	--------

Coca cola piccola	€ 2,00
-------------------	--------

Le birre artigianali Collesi

Ubi rossa	€ 16,00
-----------	---------

Fist Lux Ambrata	€ 14,00
------------------	---------

Ego Bionda	€ 14,00
------------	---------

Bianca	€ 13,00
--------	---------

Varie

Lattine	€ 2,50
Birra 66 CL	€ 5,00
Vino rosso n.s.	€ 12,00
Vino bianco n.s.	€ 12,00
Calice vino n.s.	€ 4,00

PRENOTA



Coperto servizio

€ 2,50

Tabella allergeni

Caro cliente, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presente nell' allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”

1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE E PRODOTTI DERIVATI (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA – ANCHE ALBUMI
4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE
8. FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, DI PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA)
9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE
11. SOLFITI IN CONCENTRAZIONE SUPERIORE A 10MG/KG
12. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI
13. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI

*non garantiamo la contaminazione crociata degli alimenti oltre alla nostra supervisione...