

Antipasti

• Terra •

Tagliere Donchisciotte (*p.toscano, coccoli, salame felino, crostinate al pomodoro, pecorino di Fossa e torta salata*) • € 10,00

Prosciutto di Parma, coccoli e Burrata • € 10,00

Sformatino di carciofi su crema di pecorino e gocce di miele
con vela di pane al lardo di colonnata • € 9,00

* Crostinata ai 3 sapori • € 6,00

Burrata e acciughe del Cantabrico • € 10,00

• Mare •

Cose di mare dal pescato (*minimo 2 persone*)
degustazione di 4 portate • € 15,00 a persona

* Polpo alla piastra su crema di patata aromatizzata allo zafferano • € 11,00

Trilogia di tartare • € 14,00

* Insalata di mare tiepida • € 11,00

* Calamaro ripieno alla Viareggina • € 10,00

Primi piatti

• Terra •

Risotto ai carciofi con guanciale croccante • € 10,00

Tortello di patate su vellutata di fagioli al fiasco
con cavolo nero e polvere di pomodoro • € 12,00

Pappardella di pasta fresca al cinghiale • € 10,00

Spaghetti alla Fiaccheraia

(*prosciutto croccante, olive, ciliegini, pecorino*) • € 8,00

* Tagliatelle ai funghi porcini • € 10,00

• Mare •

* Spaghetto allo scoglio • € 12,00

(*calamari, cozze, scampi, code di gamberi, vongole, pomodorini del Vesuvio*)

Chicche di patate al branzino con croccante
di mela verde al calvados e pinoli tostati • € 11,00

* Tagliolino al basilico con calamaretti spillo e pomodorino giallo • € 11,00

Penne al granchio fresco • € 10,00

* Risotto con gamberi rossi, burrata e granella di pistacchio di Bronte • € 12,00

Secondi piatti

• Terra •

Filetto di manzo Angus irlandese
alla griglia con patate arrosto • € 22,00
pepe verde • € 22,00
radicchio e chianti • € 22,00
funghi porcini • € 22,00

Tagliata di manzo Angus irlandese
alla griglia • € 18,00
rucola e grana • € 18,00
funghi porcini • € 20,00
Tagliata di pollo • € 16,00

(ananas grigliato, salsa curry, patate paille, riso pilaf)

Hamburger di Scottona slava 300 gr
con panino, patatine fritte, speck croccante e salse • € 15,00
Filetto di maiale aromatizzato alle erbe e nocciole
con gateau di patate e porcini • € 16,00

• Mare •

* Grigliata mista di mare
(scampi, gamberoni, calamari, branzino) • € 22,00

* Gran fritto con verdure in tempura
(calamari e code di gamberi) • € 18,00

Tagliata di tonno con puntarelle alla romana • € 18,00
Corona di branzino su vellutata di patate alla curcuma
con carciofi croccanti • € 20,00

Filetti d'orata alla piastra su crema di zucca
e cestino di mandorle con verdure wok • € 17,00

Pesce del giorno al sale, all'isolana, alla griglia,
con contorno a piacere *l'etto* • € 4,00

• Contorni •

Insalata mista • € 4,50

Pinzimonio • € 5,00

* Patatine fritte • € 4,00

Carciofi fritti • € 5,00

Verdure grigliate • € 5,00

(melanzane, zucchine, pomodori, radicchio rosso)

Spinaci a piacere • € 4,00

• Insalatone •

Donchisciotte • € 9,00

(lattuga, pomodoro, pecorino, uvetta, noci, pane fritto, crema di basilico)

Contadina • € 9,00

(pollo, lattuga, emmental, mela verde, noci, sedano, carote)

Nostromo • € 9,00

(tonno, olive, uovo sodo, lattuga, radicchio, ciliegini)

Nordica • € 10,00

(misticanza, salmone marinato, emulsione di avocado, lamponi, pepe rosa, crostini di pane alla curcuma e polvere di pomodoro)

Del Fattore • € 9,00

(misticanza, carote, finocchio, sedano, pomodori secchi, tropea, caprino, semi "zucca, girasole, mandorle e noci", crema di basilico)

• Menù bambini •

* Tortellini panna e prosciutto, patate fritte e bibita piccola • € 8,00

* Penne al pomodoro, patate fritte e bibita piccola • € 7,00

* Cotoletta alla milanese, patate fritte e bibita piccola • € 10,00

Pizza un ingrediente e bibita piccola • € 8,00

• Le Pizze •

- Vittoria (pomodoro, fior di latte, n'duja, burrata, crudo) • € 9,00
Sancho (pomodoro, fior di latte, provola, ciliegini, speck) • € 8,50
Donchisiotte (pomodoro, bufala, ciliegini, basilico) • € 7,50
Galilei (pomodoro, bufala, stracchino, salsiccia) • € 8,50
Mercatale (pomodoro, bufala, porri, prosciutto cotto, olive) • € 8,50
Montecatini (pomodoro, bufala, melanzane, provola) • € 8,50
Narnali (pomodoro, bufala, salamino, pepe verde) • € 8,50
*Asparagina (pomodoro, bufala, asparagi, prosciutto crudo) • € 8,50
La Fortezza (pomodoro, bufala, melanzane, ricotta, n'duja) • € 8,00
*Barberino (pomodoro, bufala, porcini, salamino) • € 8,50
Campi Bisenzio (pomodoro, bufala, gorgonzola, speck) • € 8,50
Marinara (pomodoro, origano, aglio, basilico) • € 4,00
Margherita (pomodoro, fior di latte, basilico) • € 5,00
Napoli (pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano) • € 7,00
Di Categoria (pomodoro, fior di latte, scaglie di grana e crudo) • € 8,50
Cervantes (pomodoro, fior di latte, radicchio chioggia, taleggio) • € 8,00
*O' sole mio (pomodoro, bufala, ciliegini, porcini) • € 9,00
Pulcinella (pomodoro, fior di latte, provola, salamino napoletano) • € 7,50
Bufalina (pomodoro, bufala, basilico) • € 7,00
Funicoli (pomodoro, bufala, melanzane, gorgonzola) • € 8,50
Positano (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, porcini) • € 8,50
*Capri (pomodoro, fior di latte, gamberetti, zucchine) • € 9,00
O' scugnizzo (pomodoro, fior di latte, stracchino, prosciutto cotto, olive) • € 8,00
A' smorfia (pomodoro, fior di latte, capperi, cipolle, aglio, prosciutto crudo) • € 8,50
*Dulcinea (pomodoro, bufala, porcini tartufati) • € 9,00
*A Pescatora (pomodoro, polpo, seppie, gamberetti, aglio) • € 9,00
4 formaggi (pomodoro, fior di latte, fonduta di formaggi) • € 8,00
Chisciana (pomodoro, fior di latte, prosciutto crudo, rucola, stracchino) • € 8,50
Ronzinante (pomodoro, fior di latte, rucola, melanzane, ciliegini, zucchine) • € 8,00
Zazà (pomodoro, fior di latte, mascarpone, speck) • € 8,50
Sciué sciué (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salamino, provola) • € 8,00
*Luna rossa (pomodoro, fior di latte, porcini, n'duja calabra) • € 9,00
Vecchia napoli (fior di latte, salsiccia, friarielli) • € 9,00
4 stagioni
(pomodoro, fior di latte, olive, funghi champ., prosciutto cotto, carciofi) • € 8,00
Capricciosa
(pomodoro, fior di latte, olive, funghi champ., prosciutto cotto, carciofi, wurstel) • € 8,00
Wurstel (pomodoro, fior di latte, wurstel) • € 6,50
Salamino (pomodoro, fior di latte, salame piccante) • € 6,50
Salsiccia (pomodoro, fior di latte, salsiccia) • € 6,50
Prosciutto (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto) • € 6,50
Prosciutto e funghi (pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champ.) • € 7,50
Salsiccia e cipolla (pomodoro, fior di latte, salsiccia, cipolla) • € 7,50
Tonno (pomodoro, fior di latte, tonno) • € 7,00
Calzone classico (fior di latte, prosciutto cotto, pomodoro) • € 8,50
Calzone farcito

(fior di latte, pros. cotto, olive, wurstel, funghi, carciofi, pomodoro) • € 8,50

Calzone bianco *(fior di latte, prosciutto cotto, provola)* • € 7,50

Calzone ripieno napoletano

(pomodoro, fior di latte, ricotta, salamino napoletano, prosciutto cotto) • € 8,00

Mascalzone • € 8,50

Mezzo calzone *(fior di latte, prosciutto cotto, provola)*

Mezza pizza *(pomodoro, bufala, salsiccia, stracchino)*

Salimbocca primavera *(bufala, ciliegini, lattuga, crudo)* • € 9,00

Covaccino all'olio • € 3,00

***Covaccino al salmone** *(salmone, fior di latte, gamberi, rucola e limone)* • € 10,00

Covaccino Donchisciotte *(bufala, ciliegini)* • € 7,00

Covaccino Primero *(olio, bufala e prosciutto cotto il tutto a crudo)* • € 9,00

Tutte le pizze possono essere servite su tagliere per due o più persone

Aggiunta di mozzarella di bufala supplemento € 1,50

L'aggiunta di ogni ingrediente comporta il supplemento di € 1,00

Gran Tagliere • € 16,00

N.B. La scelta della Verace non comporta cambiamenti al prezzo dal presente listino

Le nostre pizze sono preparate solo ed esclusivamente con ingredienti freschi

• Bevande •

- Acqua • € 1,80
- Coca cola - litro • € 9,00
- Coca cola - media • € 4,00
- Coca cola - piccola • € 3,00
- Birra chiara – litro • € 9,00
- Birra chiara – media • € 4,00
- Birra chiara – piccola • € 3,00
- Birra rossa – litro • € 12,00
- Birra rossa – media • € 5,00
- Birra rossa – piccola • € 3,50
- Lattina Coca, Fanta, Sprite • € 3,00
- Vino bianco frizzante alla spina – 25 cl. • € 3,00
- Vino bianco frizzante alla spina – 50 cl. • € 5,00
- Vino bianco frizzante alla spina - litro • € 9,00
- Vino della casa rosso o bianco – bicchiere • € 2,50
- Vino della casa rosso o bianco – 37,5 cl. • € 5,00
- Vino della casa rosso o bianco – 75 cl. • € 10,00

• Birre in bottiglia •

- Becks – 33 cl. • € 3,50
- Corona – 33 cl. • € 3,50
- WeissBier - 50 cl. • € 5,00
- Tennent's doppio malto – 33 cl. • € 4,00
- Menabrea - 33 cl. • € 4,00
- Birra analcolica – 33 cl. • € 3,50
- Moretti Gran Cru
- Birra ambrata, rifermentata in bottiglia 6,8° • € 12,00*
- Duvel
- Birra Belga ad alta fermentazione, Golden Ale 8,5° • € 12,00*
- Birrificio Borgo al Cornio – 75 cl • € 12,00
- Birrificio Borgo al Cornio – 33 cl • € 5,00
- Mercatale – Birra bionda ad alta fermentazione ispirata alle Ale American 4,5°*
- Buonamici – Birra rossa con schiume dense e pannose 5,5°*
- Giolica – Birra speziata concoriandolo, buccia d'arancia e pepe rosa 5,7°*
- Le carceri – Bionda doppio malto, dal colore ambrato con schiuma ricca e persistente 7,5°*
- Caffè • € 1,50
- Coperto • € 2,00