

MENU' FUORIGIOCO

TUTTE LE PIZZE COTTE NEL

FORNO A LEGNA

Frusto della casa Tipo di calzoncino con pomodoro e mozzarella fresca €6,00

Marinara €5,00

Pizze tradizionali

Base di pomodoro e Mozzarella fior di latte fresca

Margherita €5,00

Margherita di bufala €6,50

Prosciutto €6,50

Salamino Piccante €6,50

Würstel €6,50

Salsiccia €6,50

Funghi €6,50

Prosciutto e Funghi €7,50

Boscaiola Funghi e Salsiccia €8,00

4 Stagioni Funghi, Prosciutto Cotto, Carciofi e Olive €8,00

Capricciosa Funghi, Prosciutto Cotto, Carciofi, Olive e Würstel €8,50

Ortolana Funghi, Olive, Peperoni, Carciofi, Melanzane, Zucchine, Origano e Pepe €8,50

Tonno e Cipolla €8,00

Napoli Capperi, Acciughe e Origano €7,50

Quattro Formaggi Mozzarella, Gorgonzola, Parmigiano e Fontina €8,00

Maialonaia Prosciutto, Salamino Piccante, Würstel e Salsiccia €9,00

Prosciutto Crudo €8,00

Speck €8,00

<i>Salsiccia e Gorgonzola</i>	€ 8,50
<i>Primavera Funghi, Pomodorini, Origano e Pepe</i>	€ 8,00
<i>Suprema Prosciutto, Funghi, Salamino, Cipolle, Peperoncino e Pepe</i>	€ 9,00
<i>Piccante Ndaja e Gorgonzola</i>	€ 8,50
<i>Biancanere</i>	€ 5,00
<i>Speck e Provola</i>	€ 8,50

Calzoni

Ripieni con Mozzarella fior di latte fresca e ricoperti con Salsa di Pomodoro

<i>Prosciutto</i>	€ 9,00
<i>Prosciutto e Funghi</i>	€ 9,50
<i>Farcito Prosciutto, Funghi, Würstel e Carciofi</i>	€ 10,00

BIBITE

<i>Coca-cola lattina</i>	€2,00
<i>Fanta lattina</i>	€2,00
<i>Acqua in bottiglia 1 lt</i>	€2,00
<i>Rosso Toscano della casa Bottiglia 75 cl</i>	€6,00

CARTA DELLE BIRRE

BIRRE A BASSA FERMENTAZIONE

Lager

Birre particolarmente aromatiche prodotte spesso con spezie e in genere più fruttate delle inglesi

<i>Piretti 4 Luppoli 33 cl</i>	€3,00
<i>Löwenbräu 33 cl</i>	€3,00
<i>Tennent's Strong Lager 33 cl</i>	€3,50

Pilsner

Birre realizzate con maggior quantità di malto chiaro, conferendo alla birra un colore più chiaro, ma con una vasta varietà di sapori, amarezza e forza.

Corona 33 cl

€3,00

BIRRE AD ALTA FERMENTAZIONE

Wheat Beer

Birre prodotte dalla fermentazione del grano misto a malto d'orzo: si distinguono per la loro leggera cremosità, il sapore dolciastro e la spiccata nota acida

Franziskaner Weissen bionda 50 cl

€4,00

BIRRE ARTIGIANALI "I DUE MASTRI"

Birrificio artigianale toscano. Birre non filtrate e non pastorizzate, senza O.G.M. né conservanti

Golden Ale

Guru 33 cl *Chiara leggera prodotta con puro malto d'orzo. Amara, pulita e dissetante*

€5,00

Strong Honey Ale

Urea 33 cl *Birra equilibrata ed elegante, prodotta con prezioso*

€5,00

miele di castagno dell'Appennino Tosco-Romagnolo. Premio Geosario 2017 Sol&Agrifood.

Strong Ale

Fro'Tac 33 cl *Birra chiara del forte carattere alcolico. Equilibrata con un corpo rotondo*

€5,00

CARTA DEI VINI

VINI ROSSI

Montepulciano d'Abruzzo DOP

€ 10,00

Rosso rubino intenso profumo fruttato di mora lievemente aspra, di frutti rossi maturi, gli abbinamenti gastronomici sono piatti piuttosto importanti, come bolliti, brasati, arrosti, pollame e formaggi

Merlot DOC

€ 12,00

Rosso rubino con riflessi violacei, profumo intenso, gradevole, equilibrato. Gusto Armonico, ben strutturato, asciutto, si abbina bene a carni rosse, come il rost beef, a bolliti, arrostiti, pollame

VINI ROSSI TOSCANI

Toscana Rosso *Gusto pieno e fruttato buon corpo, sentori di violetta e frutti rossi*

€ 6,00

Chianti DOCG *Colore rosso, sapore morbido armonioso, gradevole odore. Si abbina bene con carni rosse*

€ 8,00

Bolgheri Rosso *Rosso rubino, intenso, asciutto e armonico.*

€ 15,00

Morellino di Scansano DOCG

€ 10,00

Il vino Morellino di Scansano presenta un colore rosso rubino intenso, fruttato, profumato. Abbinamento: arrostiti di carni rosse, cacciagione e selvaggina

Chianti Classico Clemente VII DOCG

€ 13,00

Gallo nero

Giulio dei Medici, eletto papa col nome di Clemente VII nel 1523, visse a Campoli nella zona del ChiantiClassico dove oggi producono questo superbo vino.

VINI BIANCHI

Pinot Grigio Delle Venezie DOC

€ 13,00

Vino corposo e strutturato, colore giallo paglierino, ha un profumo molto aromatico, un gusto corposo e pieno si abbina idealmente agli antipasti, può accompagnare anche piatti come frittture, formaggi e carni bianche

Vernaccia di San Gimignano DOCG

€ 14,00

Colore giallo paglierino tenue, tendente al dorato, odore fine, penetrante, fruttato e floreale. Sapore asciutto, fresco, di buona persistenza, armonico, con caratteristico retrogusto amarognolo. Ottimo l'abbinamento con piatti a base di pesce, frittture varie, carni bianche e formaggi

PROSECCHI

Prosecco DOC Millesimato Treviso Butterfly

€ 10,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Ca'Ernesto

€ 11,00

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Corderie **€ 11,00**

Nato da uve coltivate nella zona di Conegliano- Valdobbiadene che vanta dal 2010 il diritto esclusivo di definire come Superiore il Prosecco spumante ivi prodotto

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Brut Millesimato 2018 Casa Vittorino **€ 15,00**

Della selezione Grand Cuvée Brut "Rive di Refrentolo", che rappresenta il massimo livello qualitativo

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra-dry Millesimato '017 **€ 15,00**

Nasce in postura privilegiata sulle ridenti colline tra Conegliano e Valdobbiadene, da uve vendemmiate a mano in piccoli ceppi, vinificate e spumantizzate secondo le più moderne tecnologie.