



Ci piace

*Stupire, Tentare, Provare,
Regalare sempre sapori diversi,
delle volte più tradizionali
altre volte più estrosi.*

*Nella nostra cucina diamo sempre spazio a fantasie
culinarie di tutti i generi e vogliamo che tutti i nostri
clienti le assaporino in ambiente curato, ma che
conserva sempre l'odore di casa, pur facendo
trasparire una punta di eleganza in più.*

*Da noi troverete hamburger, pizze gourmet, farcite di
ingredienti curiosi e sorprendenti.*

*Le carni sono quelle delle colline Tosco-Emiliane e
la pizza è fatta con farine macinate a pietra biologica,
senza dubbio, vi sorprenderà positivamente.*

*Se invece volete assaggiare tradizionali varianti
della cucina Toscana, il menù offrirà anche quelle
Grazie per essere venuti a trovarci.*

Stefania & Raffaele

Le cose fatte bene richiedono tempo...

*La nostra cucina è una cucina "fresca" di ingredienti
cotti al momento*

*Pertanto ci scusiamo anticipatamente nel caso che i
tempi di attesa dovessero prolungarsi
Nel frattempo rilassatevi e godetevi il momento.*

Grazie.

***LA DOMENICA A
PRANZO.....***

menù fisso ad un prezzo fisso

€ 25,00

2 PIATTI A SCELTA TRA:

***3 ANTIPASTI –3 PRIMI-
3 SECONDI,***

***COMPRESO, VINO , ACQUA ,
DOLCE E CAFFE***

***(PIATTI CAMBIANO OGNI
SETTIMANA)***

Antipasti

Per gli amanti delle tartare un'irrinunciabile tentazione:

-Battuta al coltello al naturale € 13,00

Olio Evo, scalogno, dressing delicata alla senape e mela verde

-10-

Dalla tradizione dell'Apuane

- Carpaccio di manzo € 14,00

Con mesticanza e scaglie di pecorino semi-stagionato

-7-

Un antipasto di pesce semplice dal gusto raffinato:

- Acciughe del Mar Cantabrico €13,00

Filetti d'acciughe con il nostro pane appena tostato e burro da spalmare e stracciatella di burrata

-1-7-

Una festa di profumi e colori:

-Tagliere di eccellenze del territorio € 15,00

I più prelibati salumi dei norcini locali e formaggi pecorini e di mucca biologici di Terricciola, con sott'olii fatti in casa.

-1-7-

Mix di colori e di cremosi sapori:

-Sapori dell'orto € 14,00

Mix di verdure in varie cotture e consistenze

-1-3-7-9-

Incontri di sapori sott'acqua:

-La piovra arricciata €14,00

tentacoli di polpo arrostito su patate e gocce di pesto

-7-14-

- Tris di carpacci. € 14,00

Salmone, pesce spada e tonno con abbinamento di frutta di stagione

-7-8-

La natura ci ha donato il grano, noi facciamo

il resto:

- Il raviolo € 13,00

ripieno di mozzarella di bufala con filetti di pomodoro Bio, pinoli tostati e pesto leggero

-7-

-Il pacchero € 10,00

al cinghiale con trito d'olive aromatizzate al rosmarino

-

-Lo spaghettono € 14,00

alla carbonara di mare con uova di paolo Parisi

-2-3-4-14-

Dai grani Bio delle nostre colline di Orciano macinato a pietra come una volta dell'Az. Agr. Filippi Enrico

-Fusilli €15,00

Con lardo di colonnata , lamelle di tartufo nero estivo e scaglie di pecorino

-1-7-

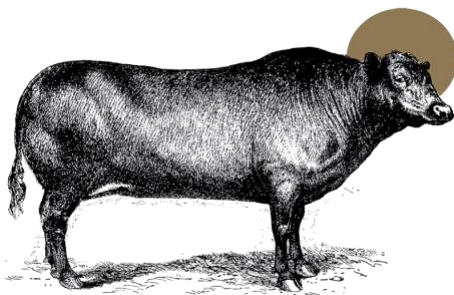
-Le bavette , € 15,00

Aglio ,olio, peperoncino, con battuto di gamberi e bottarga di muggine

-1-2-3-

Leggerezza e benessere

Il segreto della carne servita sta anche nel suo metodo di cottura grazie all'utilizzo del forno X-Oven, l'espressione più avanzata dei forni a brace, che esalta i sapori naturali della carne, con leggerezza, avvolgendo e sigillando l'intera superficie dell'alimento... senza che la carne non viene mai a contatto diretto con la fiamma. Scottona, Pezzata rossa e Bufalo sono le razze di Bovino che noi puoi trovare quotidianamente esse sono allevate e selezionate dalla Fam. Lama di Bologna macellai da tre generazioni e collaboratori con l'Università Zootecnica di Bologna.



Quando la tenerezza incontra il gusto

-Il filetto € 22,00

Con lardo di Colonnata, scaglie di pecorino e cipolle caramellate. -7-

Extra marezzata, tenera, gustosa, ineguagliabile!!

-La nostra bistecca Kg € 38,00

-Le tagliate: € 16,00

con cipolla caramellata e taleggio

-7-

*con valeriana, Formaggio di mucca Bio
e pomodorini appassiti*

-7-

Ricercato taglio, famoso per la sua tenerezza

-Il filettino di maiale € 14,00

Con lardo e scaglie di pecorino stagionato

-7-8-

La prelibatezza della carne dal sapore raffinato

- Il Coniglio €15,00

Bocconcini di coniglio cotto nel bbq con olive taggiasche e lardo di Colonnata

Il re della macchia Toscana

Il cinghiale

€ 15,00

In bianco servito su crema di patate alla curcuma

-7-

Un secondo di pesce dal gusto raffinato

Il baccalà

€ 16,00

Il suo filetto in due cotture, prima fritto e poi passato in padella con salsa al pomodoro leggermente piccante e porri

-4-5-

Burger

-Senza pane-

La carne dei nostri “burger” viene macinata al momento e modellata a mano, senza un pressatore, in questo modo lasciamo una certa quantità di aria all’interno della carne, e uno dei nostri segreti che abbiamo imparato per mantenere la carne succosa e saporita. La quantità di carne in un hamburger deve essere in equilibrio con la quantità degli altri ingredienti, troppa carne impedirebbe di sentire gli altri ingredienti, per noi la quantità ideale di carne è circa 180 gr. Il pane viene cotto anch’esso al momento nel forno a legna

“”Piandilaura Burger””

€ 15,00

Carne macinata di manzo, bacon, pecorino semi stagionato e pomodorini confit

-3-5-7-

“”Carbonar... burger””

€ 15,00

Carne macinata di manzo e Maiale : uovo strapazzato di Paolo Parisi, pepe nero, gota leggermente scaldata e rucola

-3-5-7-10-

“” L’imperfetto Burger””

€ 14,00

Carne macinata di manzo e pollo con cipolla di tropea cruda, pomodoro e insalata croccante

-3-5-

Hamburger

-Con pane-

IL Toscano

€ 14,00

Carne macinata di manzo, pecorino dop di media stagionatura , cipolla di Certaldo, insalata e guanciale croccante

-3-5-7-

Il Buttero

€ 14,00

Carne macinata di manzo e maiale, Scamorza biologica, melanzane grigliate, insalata e guanciale appena scottato.

-3-5-7-

meLANZA

€ 14,00

Melanzane & zucchine grigliate, mozzarella di bufala, caponata di pomodorini e rucola.

-3-5-7-

Costiera

€ 14,00

Carne macinata di manzo mozzarella di bufala campana dop, con pesto pomodori e insalata

-3-5-7-8-

Per i più piccoli

- Hamburger di manzo

€ 8,00

Carne di manzo , insalata , pomodori e maionese

-3-5-10-

- Hot dog di pizza

€ 8,00

Wurstel, maionese e ketchup biologici, patatine

-3-5-10-

Per la pizza:

OLTRE *48h*

di lievitazione le cose buone della vita Hanno bisogno di tempo.

ZERO lievito e una lunga MATURAZIONE = leggera come una nuvola”.

Un impasto unico, una farina macinata a pietra come una volta....., senza additivi, solo puro frumento, con tutto il suo germe .

Cura e passione per garantire una fragranza ed una digeribilità inarrivabili con le normali lievitazioni.

Il tutto completato dalla cottura in forno a legna con solo legno di cerro e quercia.

Questa è la nostra pizza.

Per gustare al meglio le nostre pizze..... per provarne sapori diversi..... per il piacere di dividerne il cibo..... e per sentire la fragranza della pasta, vi consigliamo

“” La Degustazione “”

Potete scegliere le pizze che preferite tra tutte quelle indicate nelle pizze Gourmet, vi verranno servite una alla volta, a spicchi, per permettervi di gustare appieno la loro bontà e sempre calde

NB

Queste pizze dalle farine pregiate e particolare , necessitano di tempi e di temperature di cottura diversi dalle tradizionali pizze in base alla tipologia di impasto e dalla guarnizione.

Esigendola immediatamente e servendola prematuramente ne verrebbero compromesse le caratteristiche organolettiche.

Pertanto, per garantirvi la massima qualità e la conseguente soddisfazione di queste particolari pizze, l’attesa di qualche minuto in più non equivale ad un inutile indugio, ma corrisponde ad un’appagante gioia.

Pizze Gourmet

Piandilaura € 13,00

(pizza rossa) Filetti di pomodoro San Marzano, ricotta, prosciutto crudo e insalata croccante -7-

Cantabrico € 13,00

(pizza rossa) Burrata, capperoni, filetti d' acciughe del Mar Cantabrico -4-7-

Baltica € 15,00

(pizza bianca) fior di latte , quenelle di salmone, rucola e maionese home made e spruzzata di vodka al limone -3-4-7-

La Golosa € 13,00

(pizza Bianca) fior di latte Dop, lardo della garfagnana , pomodorini secchi , rucola e scaglie di pecorino -7-

Da Sud a Nord € 15,00

(pizza bianca) Mozzarella di bufala dop, Gamberi rossi della Sicilia, mela del Tirolo, pinoli del parco di San Rossore tostati e pepe rosa -2-7-8-

Ka La Brja € 13,00

(pizza rossa) pomodoro san marzano Dop, Nduja di Spilinga Dop, Burrata Dop, fili di peperoncino Cayenne e insalatina croccante -7-

-Sfizzii di latte € 15,00

(pizza bianca) mozzarella fiordilatte, assaggi di formaggi: Gorgonzola, pecorino, stracchino abbinata con frutta fresca e confettura di nostra produzione -7-

-Trilogia di affumicati €15,00

(pizza bianca) burrata e mascarpone, rucola, tonno, salmone, pesce spada e agrumi. -4-7-

- La contessa € 14,00

(base rossa) melanzane grigliate, crema di ricotta, pomodori secchi e acciughe -4-7-

- Raggio di sole € 15,00
*(base biancaVerde) mozzarella dop, fiori di zucca
ripieni di ricotta, acciughe Cantabriche e pomodorini
ciliegini -4-7-*

-La Tosca&miliana € 14,00
*(pizza bianca) stracciatella, mortadella, granella di
pistacchio e crema di Cervellone (form. del pastore
Carai Volterra) -7-8-*

-Piemontese € 15,00
*(pizza bianca) Foglie di Blak Angus, Salsa Tonnata,
Capperi di Pantelleria, Mozzarella di Bufala Dop e
Insalata croccante -4-5-7-*

-Tonnara € 15,00
*(base bianca)burrata, insalata croccante, lamelle di
tonno affumicato, carpaccio d'arancia e glassa di
balsamico -4-7-*

-Norvegese € 15,00
*(base bianca) Cema di mascarpone , musse di salmone
norvegese , pistacchio e zeste di limoni bio. -4-7-8-*

Schiacciatine Gourmet

-Tartar di manzo € 15,00
*Schiacciatina con tartar di manzo, mesticanza e
maionese senapata -5-10-*

-Saporita €12,00
*Prosciutto crudo, Mesticanza, Burrata Dop, Pomodori
ciliegino e scaglie di Parmigiano 22 Mesi -7-*

Pizze Vintage al piatto

*Tutte con base di polpa di pomodoro Biologico “delle
terre di venturina” (Livorno)*

-Regina Margherita € 8,00
Mozzarella fiordilatte Dop e Basilico fresco

-7-

-La Margherita sbagliata € 8,00

(base bianca) Pomodorini gialli, mozzarella di bufala campana DOP, salsa verde al basilico

-7-

- Cotto e funghi € 9,00

Prosciutto cotto e funghi Champignon

-7-

-Tonno e Cipolla € 9,00

Mozzarella fiordilatte Dop, filetto di tonno e Cipolla rossa di Tropea

-4-7-

-L'orto d'estate € 9,00

Mozzarella fiordilatte Dop, verdure di stagione secondo la disponibilità

-7-

- Antoine € 9,00

(base bianca) stracchino , noci , pera Williams, spinacini

-7-8-

Le schiacciatine

-La Classica € 9,00

Fior di latte Dop e fiocco di prosciutto cotto

-7-

- La Mortazza € 9,00

Mozzarella di bufala, mortadella con pistacchio, fette di pomodoro

-7-8-

- L'estiva € 9,00

Fior di latte a crudo, con prosciutto crudo, fette di pomodoro, insalata croccante e maionese

-5-7

ALLERGENI

Rendiamo noto alla Gentile Clientela che non ci assumiamo alcuna responsabilità in caso di intolleranze o allergie alimentari in quanto la cucina non è attrezzata per svolgere un tale servizio.

Tuttavia *SIETE pregati di segnalarlo al nostro personale di Sala il quale saprà consigliare pietanze alternative.*

- 1- segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi e prodotti derivati.
- 2 - Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- 3 - Uova e prodotti a base di uova.
- 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 (incluso lattosio).
- 8 - Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi.
- 9 - Sedano e prodotti a base di sedano.
- 10 - Senape e prodotti a base di senape.
- 11 - Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- 12 - Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg.
- 13 - Lupini e prodotti a base di lupini.
- 14 - Molluschi e prodotti a base di molluschi.

La Direzione

Il polpo polpo olive taggiasche taggiasche, pomodori freschi pachino, patate al vapore, stracciatella



Pasta a fermentazione naturale, fior di latte, polpo, pinoli, olive di burrata e pesto alla genovese.



Bun di bufala campana con tonno affumicato, cipolle caramellate, insalata riccia, gocce di pesto di pistacchio