



Menù per Asporto e Consegna a Domicilio

Le prenotazioni possono essere fatte entro le 11 (per il pranzo) entro le 18.30 (per la cena)

Località di consegna

Lorenzana, Luciana, Fauglia, Acciaio (gratuita con ordine minimo € 20)

Cenaia, Collesalveti, Orciano Pisano (gratuita con ordine minimo € 30)

Nei giorni di:

Lunedì: solo a pranzo

Martedì: solo a pranzo

Mercoledì: chiuso

Giovedì: aperti pranzo & cena (il giovedì pizza anche a pranzo)

Venerdì: aperti pranzo & cena

Sabato: aperti pranzo & cena

Domenica: pranzo & cena

Ritira da noi la tua prenotazione e riceverai uno sconto del 10%

Antipasti

Per gli amanti delle tartare un irrinunciabile tentazione:

3 Assaggi di tartare € 15,00

tutte con base di scalogno:

- 1) al naturale
- 2) con burrata e pistacchi
- 3) trito di capperi, olive verdi e acciughe del Mar Cantabrico

Allergeni: 3,4,8,10

Un antipasto di pesce semplice dal gusto raffinato:

Acciughe del Mar Cantabrico €13,00

Filetti d'acciughe servito nella propria scatoletta, pane leggermente tostato, burro di Beppino Uccelli

Allergeni: 1,7

Una festa di profumi e colori:

Tagliere di eccellenze del territorio € 15,00

Salumi lavorati artigianalmente come una volta .

Prosciutto, finocchiona, salame toscano, Soppressata, capocollo e pancetta, formaggi pecorini e sott'oli fatti in casa

Allergeni: 1,7

Mix di colori e di cremosi sapori:

Sapori dell'orto € 12,00

Il nostro piatto vegetariano,

Allergeni: da 1 al 14 compreso

Primi

- Il raviolo- € 14,00

Ripieno di ricotta , con crema broccoli, lardo di colonnata e pomodorini secchi bio Allergeni 3-7-

-Il pacchero- € 12,00

Al ragù di cinghiale con trito di olive aromatizzato al rosmarino

-Allergeni -9-

Burger

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

-Senza pane-

"Piandilaura Burger"

€13,00

Carne macinata di manzo, bacon, caciotta, pomodorini confit e insalata croccante *Allergeni -3-5-7-*

"Carbonar... burger"

€ 13,00

Carne macinata di manzo e Maiale : uovo strapazzato di Paolo Parisi, pepe nero, gota leggermente scaldata e rucola *Allergeni -3-5-7-10-*

"L'imperfetto Burger"

€ 12,00

Carne macinata di manzo e pollo con cipolla caramellata e gorgonzola *Allergeni -3-5-7*

Hamburger

-Con pane-

Porca l'oca

€ 18,00

Petto d'anatra cotto a bassa temperatura, Guancia di Paolo Parisi, salsa di carote bruciate, cipolla caramellata, insalata croccante e Maionese fatta in casa alla curcumā. *Allergeni -3-5-7-*

IL Toscano

€

12,00

Carne macinata di manzo, pecorino dop di media stagionatura, cipolla di Certaldo, insalata e guanciale croccante *Allergeni -3-5-7-*

Il Buttero €
12,00

Carne macinata di manzo e maiale, scamorza biologica, melanzane appena grigliate, insalata e guanciale. *Allergeni -3-5-7-*

Costiera € 12,00
Carne macinata di manzo mozzarella di bufala campana dop, pomodorino confit e insalata *Allergeni -3-5-7-8-*

Invernale € 12,00
Carne macinata solo di maiale, zucca, erbe saltate e scamorza *Allergeni -7-*

MeLANZA € 11,00
(Vegetariano) Melanzane & zucchine grigliate, mozzarella di bufala, pomodorini secchi e rucola.
Allergeni -3-5-7

Norvegese € 12,00
Salmone affumicato, burrata, rucola e maionese alla curcuma
Allergeni -7-

IL Vegano € 11,00
Crema di ceci, pomodori secchi, verdure grigliate e gherigli di noci
Allergeni -8-

Contorni

Patate al forno oppure fritte € 4,00
Verdure alla griglia € 5,00
Verdure al forno € 5,00
Erbetta saltata € 4,00
Fagioli € 4,00

Le pizze del Piandilaura

OLTRE **48 h** di riposo..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.

Pizze Gourmet

Piandilaura

€ 14,00

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

Cantabrico

€14,00

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

Ka La Brja

€ 13,00

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

La contessa

€ 14,00

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

La Golosa

€ 14,00

(pizza Bianca) fior di latte Dop, lardo della garfagnana , pomodorini
secchi , rucola e scaglie di pecorino **Allergeni -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 **Allergeni -2-7-8-**

Sfizi di latte € 15,00
(pizza bianca) mozzarella fiordilatte, assaggi di formaggi: Gorgonzola, pecorino, stracchino abbinata con frutta fresca e confettura di nostra produzione **Allergeni -7-8**

Trilogia di affumicati €15,00
(pizza bianca) burrata e mascarpone, rucola, tonno, salmone, pesce spada e agrumi. **Allergeni -4-7-**

La friarella € 14,00
(base bianca) mozzarella dop, salsicce nostrali e cime di rape saltate con aglio olio e peperoncino. **Allergeni -7-**

La Zuccosa. € 14,00
(pizza bianca) Porri, crema di zucca e ricotta salata **Allergeni -7-**

La Tosca&miliana € 14,00
(pizza bianca) stracciatella, mortadella, granella di pistacchio e crema di Gorgonzola **Allergeni -7-8-**

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

Schiacciatine Gourmet

Tartare di manzo € 15,00
Schiacciatina con tartare di manzo, mesticanza e maionese
Allergeni -5-10-

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

Pizze vintage al piatto

Tutte con base di polpa di pomodoro Biologico "delle terre di venturina" (Livorno)

Regina Margherita € 8,00
Pomodoro Bio, mozzarella fiordilatte Dop e Basilico fresco
Allergeni -7-

La Margherita sbagliata € 10,00
(base bianca) Pomodorini gialli, mozzarella di bufala campana DOP, salsa verde al basilico
Allergeni -7-

Cotto e funghi € 9,00
Pomodoro bio, prosciutto cotto e funghi Champignon
Allergeni -7-

Tonno e Cipolla € 9,00
Pomodoro bio, mozzarella fiordilatte Dop, filetto di tonno e Cipolla rossa di Tropea *Allergeni -4-7-*

L'orto d'inverno € 9,00
(base bianca) mozzarella fiordilatte Dop, verdure di stagione secondo la disponibilità *Allergeni -7-*

Le schiacciate

La Classica € 9,00
Fior di latte Dop e fiocco di prosciutto cotto *Allergeni -7-*

La Mortazza € 10,00
Mozzarella di bufala, mortadella con pistacchio e insalata croccante
Allergeni -7-8-

Ricordo d'estate

€ 10,00

*Fior di latte a crudo, con prosciutto crudo, melanzane sotto pesto ,
insalata croccante e maionese* **Allergeni -5-7-**

Il pranzo della Domenica??

Ve lo portiamo a casa

Menù di mare

Tris di carpacci (Salmone, Tonno e Pesce spada)

Pacchero Cacciuccato

Frittura mista di totani e calamari

Contorno

Dolce

Bottiglia di vino biologico bianco

€ 59,00 (per 2 persone)

Allergeni dal n°1 al 14 compreso

Menù di terra

Tartare di manzo

Pacchero al cinghiale

Fritto del contadino (pollo, coniglio)

Contorno

Dolce

Bottiglia di vino biologico rosso

€ 59,00 (per 2 persone)

Allergeni dal n°1 al 14 compreso

La bottega di Piandilaura

<i>Salsa al ragù (per 2 persone in buste sottovuoto)</i>	€ 8,00
<i>-Allergeni -9-</i>	
<i>Salsa al cinghiale (per 2 persone in buste sottovuoto)</i>	€ 10,00
<i>-Allergeni -9-</i>	
<i>Polpa di pomodoro Bio 690g</i>	€ 3,50
<i>I nostri cantuccini g.250</i>	€ 5,00
<i>Le linguine Artigianali del Filippi “ Senatore Cappelli</i>	€ 3,50
<i>I fusilli Artigianali del Filippi “ Senatore Cappelli</i>	€ 3,50
<i>I sott'oli fatti da noi “Le delizie di nonna Quartina”</i>	€ 10,00
<i>- Confettura di zucca e zenzero</i>	€ 5,00
<i>- Confettura di patate e limone</i>	€ 5,00
<i>- Patè di fegatini</i>	€ 5,00
<i>- Miele di acacia (circa 1 kg)</i>	€ 14,00

La Cantina

Alcune delle nostre bottiglie

<i>Vino biologico Collemucioli (SanGimignano)</i>	€ 14,00
<i>Vino Bio Mafefa rosso (San Miniato)</i>	€ 14,00
<i>Sator Montescudaio (Santa Luce)</i>	€ 17,00
<i>Lo Sbiado (Terricciola)</i>	€ 15,00

E per la carta completa consulta il nostro sito