

**COPERTO INCLUSO NEL PREZZO**

## PIZZA TONDA



✓ LIEVITO MADRE

✓ FARINA TIPO "1" DA GRANI 100% TOSCANI

✓ FIOR DI LATTE DI POGGIBONSI

### MARGHERITA . 9,5

Pomodoro toscano, fior di latte, origano

◆ cod. 1-7

### FORMAGGI . 10,5

Pecorino di Poneta, Gorgovino, fior di latte, scamorza di Poggibonsi, pomodoro

◆ cod. 1-7

### MORTADELLA . 13,5

Fior di latte, pistacchio di Bronte dop, zeste di limone, stracciatella di Poggibonsi

◆ cod. 1-7-8

### MARINARA . 8

Pomodoro toscano, aglione, origano siciliano

◆ cod. 1

### DALL'ORTO ALLA PIZZA . 11,5

Pomodoro toscano, verdure di stagione, fior di latte, semi croccanti, pecorino stagionato di Poneta

◆ cod. 1-6-7-8-11

### FIOR D'ACCIUGA . 14,5

Stracciatella, alici di Cetara, datterini confit, origano, capperi di Pantelleria, pomodoro toscano

◆ cod. 1-4-7

### ANATRA . 13,5

Speck di Anatra affumicato, pinoli tostanti, riduzione di vino rosso, fior di latte, pomodoro toscano

◆ cod. 1-7-8-12

### LARDO . 12,5

Lardo di cinta senese dop, patate al vapore al rosmarino, fior di latte, pecorino stagionato di Poneta

◆ cod. 1-7

### POLPO . 15,5

Pomodoro toscano, fior di latte, cipolla di Certaldo caramellata, olive taggiasche, polpo mediterraneo, paprika affumicata

◆ cod. 1-2-4-7-12-14

### SALSICCIA . 12,5

Fior di latte, zucca, salsiccia fresca di cinta senese dop, Erborino del Caseificio Nuovo

◆ cod. 1-7

## PIZZA AL VAPORE

### CLASSICA . 19,5

Aceto balsamico di Modena Tradizionale, Prosciutto Crudo il Magnifico stagionato 24 mesi, stracciatella di Poggibonsi

◆ cod. 1-7

### MARGHERITA 2.0 . 15,5

Pomodoro del Borgaccio, stracciatella di Poggibonsi, datterini confit, origano

◆ cod. 1-7

## TRANCI DI PALA



### TARTARE . 13,5

Battuta al coltello di Manzo Toscano "Macelleria Covati", pinoli tostanti, stracciatella di Poggibonsi, senape

in grani, polvere di aglio nero

◆ cod. 1-7-10-8-5

### GAMBERO ROSSO . 14,5

Ricotta di Poneta in crema, Gambero Rosso crudo, pistacchi di Bronte, polvere di limone

◆ cod. 1-2-4-7-14

### IMBOTTITO . 9,5

Ripieno di Prosciutto cotto Alta qualità, stracchino artigianale del Caseificio Nuovo, cipolla caramellata

◆ cod. 1-7-12

### SBRICIOLONA . 9,5

Ripieno con sbriciolona del Renieri, salsa di fichi, stracchino artigianale

◆ cod. 1-7

## BIBITE

### MOLECOLA ROSSA . 3

bottiglia di vetro 33 cl



### MOLECOLA NERA . 3

(senza zuccheri) bottiglia di vetro 33 cl

### ARANCIATA LURISIA . 3

con arancia del Gargano igp, Presidio Slow Food, 27,5 cl

### CHINOTTO LURISIA . 3

con il chinotto di Savona, Presidio Slow Food, 27,5 cl

### ACQUA LURISIA . 2

Vetro 0,5 lt

## BIRRE

### PEDAVERA . 4

bottiglia da 33 cl, chiara, 5% vol.



### PEDAVERA . 6

bottiglia da 66 cl, chiara, 5% vol.

### MONCHSHOF MARZEN . 6

bottiglia da 50 cl, non filtrata, 5,5% vol.

### DOLOMITI SPECIALE . 10,5

bottiglia da 75 cl, 5,9% vol.

### DOLOMITI ROSSA . 11,5

bottiglia da 75 cl, doppio malto, 6,7% vol.

### DOLOMITI ROSSA . 5

bottiglia da 33 cl, doppio malto, 6,7% vol.

### SAN GABRIEL AMBRA ROSSA . 8,5

bottiglia da 50 cl, 5,5% vol.

### SAN GABRIEL BIONDA . 8,5

bottiglia da 50 cl, 5% vol.

### SAN GABRIEL WEISSE . 8,5

bottiglia da 50 cl, 5% vol.

### DUCATO FREERIDE IPA . 6,5

bottiglia da 33 cl, 5,2% vol.

## VINO AL CALICE . 4,5

## VINI BIANCHI

### VERDICCHIO DI MATELICA . 17,5

"Bisci" 2019, cemento 6 mesi

### VERMENTINO COLLI DI LUNI . 19,5

"Lambruschi" 2019, acciaio 3 mesi

### JASIK BIANCO, VENEZIA GIULIA IGT . 19,5

"Borgo San Daniele" 2019 Malvasia e Riesling, acciaio 6 mesi

### RIBOLLA GIALLA, VENEZIA GIULIA IGT . 19,5

"Schiopetto" 2019, acciaio 5 mesi

### MONTUNAL LUGANA DOC . 18,5

"Montonale" 2018, Turbiana 100%, acciaio

### SOAVE CLASSICO DOC "PIEROPAN" . 18,5

Garganega 85% e Trebbiano di Soave cemento 6 mesi

## VINI ROSSI

### PINOT NERO, SAN GIMIGNANO DOC . 19,5

"Panizzi" 2018, acciaio e barrique 10 mesi

### DOLCETTO D'ALBA DOC . 18

Bricco Bastia "Conterno Fantino" 2018 acciaio 4 mesi

## BOLLICINE

### MILLESIMATO ALTA LANGA . 29,5

Metodo Classico "Contratto" 2014 Pinot nero 80% e Chardonnay in bottiglia, 50 mesi

### PROSECCO SUPERIORE BRUT . 18

Valdobbiadene docg "Borgoluce" spumantizzazione in autoclave

### PRIMA CUVÉE BRUT . 30

Franciacorta docg "Monterossa" Chardonnay 85% e Pinot nero, acciaio e barrique, in bottiglia 24 mesi