

# Antipasti

<b>Bruschette Toscane</b> ( Patè di fegato )( bruschetta with liver patè )	€	6,00
<b>Crostini caldi</b> (3 pz- funghi, pomodoro, fegato, scamorza e cotto )	€	7,00
<b>Burrata con Prosciutto crudo</b> (burrata with ham)	€	9,00
<b>Burrata con Tartufo</b> (burrata Truffle)	€	10,00
<b>Cipolle fritte</b> (fried Onions )	€	5,00
<b>Fiori di zucca fritti</b> ( fried zucchini flowers )	€	5,00
<b>Carpaccio di Manzo Rucola e Grana</b>	€	11,00
<b>Tartare di Manzo</b>	€	14,00

# Antipasti di Pesce

<b>Antipasto di mare</b> (Seafood appetizer )	€	24,00
<b>Insalata di mare</b> (sea food salad)	€	13,00
<b>Tartare di Tonno affumicato e salsa bruna</b> (smoky tuna tartare with veal jus)	€	15,00
<b>Tartare di Tonno gazpacho &amp; guacamole</b> (tuna tartare gazpacho&guacamole)	€	15,00
<b>*Cappesante gratinate</b> (oven baked sea scallops)	€	14,00
<b>Salmone marinato agli agrumi e rafano</b>	€	13,00
<b>Sautè di Cozze</b> ( mussels )	€	15,00

## Primi

(1) <b>Gnocchi Luciana</b>	porcini, tartufo, salsiccia ( home-made gnocchi with mushrooms, truffle and sausages sauce )	€ 13,00
(1) <b>Ravioli di patate con ragù rosso</b>	(home-made potato ravioli with ragout )	€ 11,00
(1) <b>Ravioli tartufati</b>	(home-made potato ravioli with truffle)	€ 13,00
(1) <b>Tagliatelle al Cinghiale</b>	(Home-made Tagliatelle with wild boar)	€ 13,00

## Primi di pesce

(1) <b>Chitarrine alle Vongole</b>	( home-made chitarrine with clams )	€ 14,00
(1) <b>Chitarrine allo Scoglio</b>	( home-made chitarrine with seafood ) ( piccanti - slightly spicy )	€ 15,00
(1) <b>Ravioli di Pesce</b>	( home-made Ravioli with seafood )	€ 13,00

## *Secondi di carne*

<b>Entrecote di Vitellone ai *Porcini</b>	(grilled beef with porcini)	€ 18,00
<b>Entrecote di Vitellone al Gorgonzola</b>	(grilled Beef with blue cheese)	€ 17,00
<b>Entrecote di Vitellone alla creola</b>	(grilled beef with green pepper sauce)	€ 17,00
<b>Stinco di Maiale marinato alla birra</b>	(pork shank )	€ 15,00
<b>Tagliata di Vitellone alla griglia. Scottona Polonia</b>	(sliced grilled steak)	€ 6,50 x hg
<b>Tagliata di Vitellone alla griglia. Fassona Italia</b>	(sliced grilled steak)	€ 6,00x hg
<b>Tagliata di Vitellone alla griglia. Argentina</b>	(sliced grilled steak)	
<b>Tagliata di Vitellone alla griglia. Brasile</b>	(sliced grilled steak)	€ 7,00x hg
<b>Tagliata di Vitellone RibEye. Austria</b>	(sliced grilled steak)	€ 10,00x hg

## *Secondi di pesce*

<b>*Frittura di mare</b>	(fried calamari and shrimps)	€ 18,00
<b>Orata al forno</b>	(oven baked Gilthead sea bream), (dorada)	€ 17,00
<b>*Tonno alla griglia con salsa verde e tuorlo</b>	(tuna steak with green sauce e eggs yolk)	€ 7 € x hg

## *Contorni*

<b>Insalata di pomodori</b>	( Tomato salad )	€ 5,00
<b>Insalata mista</b>	(Mixed salad)	€ 5,00
<b>*Patate fritte</b>	(French fries)	€ 5,00
<b>* Spinaci</b>	(Spinach)	€ 5,00

# La Pizzeria è aperta dalle ore 19,15

## Pizzeria

Tutte le pizze si intendono con pomodoro mozzarella e origano dove non specificato diversamente. La preparazione della nostra pizza richiede del tempo, Vi chiediamo quindi di non avere fretta e di non metterla nemmeno a noi. Nei momenti di maggiore affluenza capita di aspettare anche più di un ora. Non Vi possiamo garantire l'uscita simultanea con i cibi della cucina. Mediamente sforniamo 40 pizze ogni ora. Le pizze piccole o baby hanno un costo uguale alle normali.

Ogni aggiunta di ingrediente alle pizze in listino verrà conteggiata con un aumento minimo di 1€  
L'aggiunta di Bufala ( 100 gr ) è di 2.50 €. L'aggiunta di burrata 125gr è di 3.00 €

Bresaola rucola e grana	€	9,00
Bringuellone	(cipolla,aglio e peperoncino)	€ 7,00
Calzone cotto, salsiccia, funghi		€ 8,00
Capperi		€ 7,50
Capricciosa	( funghi, carciofini, cotto)	€ 8,00
Cotto e funghi		€ 7,50
Cotto e salsiccia		€ 7,50
Del motociclista	acciuqhe, capperi, salsiccia, rucola, peperoncino (bianca)	€ 8,50
Estiva	Mozzarella, Basilico e pomodoro* a fette (*se lo si vuole dopo cottura chiedere)	€ 7,50
Funghi		€ 7,00
Funghi e crudo		€ 8,00
Funghi e salsiccia		€ 8,00
Gorgonzola		€ 7,50
Gorgonzola & salame piccante		€ 8,00
Margherita		6,00
Margherita con bufala		8,00
Margherita con burrata		8,00
Marinara	(pomodoro e origano)	€ 5,00
Mulino	funghi, carciofi, capperi, acciuqhe, salsiccia, cotto, cipolla,peperoncino	€ 9,00
Napoletana	(acciuqhe)	€ 7,50
Olive nere		€ 7,50
Prosciutto cotto		€ 7,50
Prosciutto crudo		€ 7,50
Quattro formaggi		€ 7,50
Quattro stagioni	(come capricciosa + acciuqhe e capperi)	€ 8,00
Romana	(acciuqhe e capperi)	€ 8,00
Rucola		€ 7,50
Salame piccante		€ 7,50
Salsiccia		€ 7,50
Scamorza affumicata & crudo		€ 8,50
Tonno		€ 7,50
Van Basten	( gorgonzola e salsiccia)	€ 8,00
Wurstel		€ 7,00

## Vini Bianchi

<b>Bianco Vecchio Mulino</b> ( <i>orvieto DOC</i> )	€ 12,00
<b>Camattole</b> Gentili Chardonnay	€ 24,00
<b>Prosecco superiore di Valdobbiadene</b>	€ 15,00
<b>Terrazze Alte</b> Pasini Chardonnay	€ 15,00
<b>Chardonnay di toscana</b> Gentili	€ 17,00
<b>Nosiola</b> Gaierhof	€ 18,00
<b>Rosato igt</b> Gentili	€ 17,00
<b>1/4 lt. vecchio mulino</b> (bianco o rosso)	€ 4,00

## Vini Rossi

<b>Rosso Vecchio mulino</b> Gentili Sangiovese e merlot	€ 12,00
<b>Chianti riserva 2018</b> Gentili sangiovese e cabernet sauvignon	€ 20,00
<b>Sinibaldo</b> Gentili sangiovese, cabernet sauvignon, merlot, petit verdot	€ 18,00
<b>Poggio Spino</b> Chianti 2021	€ 17,00
<b>Montefalco rosso</b> La Veneranda	€ 20,00
<b>Elia</b> Stefania Mezzetti <i>sangiovese IGT</i>	€ 17,00
<b>Emma</b> Stefania Mezzetti <i>rosso di toscana IGT</i>	€ 19,00
<b>Le Favorite</b> Gentili <i>Merlot e Cabernet sauvignon IGT</i>	€ 28,00
<b>Di Ego</b> Pasini Roberta <i>Syrah di Cortona</i>	€ 22,00
<b>Sagrantino di Montefalco</b> La Veneranda	€ 36,00
<b>1/4 lt. Vecchio mulino</b> (bianco o rosso)	€ 4,00

## Bevande

<b>Acqua</b>	€ 2,50
<b>Pepsi, cola zero, Aranciata, Sprite, Thè,</b> (Lattina)	€ 3,00
<b>Birra spina (bionda) piccola</b>	€ 3,50
<b>Birra spina (bionda) media</b>	€ 6,00
<b>Birra analcolica</b> 33cl	€ 3,50
<b>Succo di frutta</b> mela, arancia rossa	€ 3,00
<b>Spritz</b>	€ 6,00

## *Dolci*

<b>Tiramisù</b>	€ 5,00
<b>Panna cotta</b> ( caramello salato, amarene, passion fruit, cioccolato )	€ 5,00
<b>Profiteroles</b>	€ 5,00

## *Caffè e Liquori*

<i>Caffè</i>	€ 1,50
<i>Cappuccino</i>	€ 2,50
<i>Amaro, limoncello, Sambuca</i>	€ 3,00
<i>Whisky, Rhum,</i>	€ 3,50

# Per conoscere nel dettaglio in quali alimenti del nostro menu' sono presenti i diversi allergeni rivolgersi direttamente a: **Fatigati Raffaele/ Fatigati Tommaso.**

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 - "Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"

<b>Cereali contenenti glutine e prodotti derivati</b> (grano, segale, orzo, avena, farro, <u>kamut</u> )	<b>Frutta a guscio e loro prodotti</b> (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, <u>nocimacadamia</u> )
<b>Crostacei e prodotti a base di crostacei</b>	<b>Sedano e prodotti a base di sedano</b>
<b>Uova e prodotti a base di uova</b>	<b>Senape e prodotti a base di senape</b>
<b>Pesce e prodotti a base di pesce</b>	<b>Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</b>
<b>Arachidi e prodotti a base di arachidi</b>	<b>Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg</b>
<b>Soia e prodotti a base di soia</b>	<b>Lupini e prodotti a base di lupin</b>
<b>Latte e prodotti a base di latte</b>	<b>Molluschi e prodotti a base di molluschi</b>

Alle pizza's, behalve indien anders wordt vermeld, worden standaard bereid met tomaat, mozzarella en oregano. Wij bakken onze pizza's op de authentieke traditionele manier in een pizza-houtoven. Elk uur komen er ongeveer 40 pizza's uit de oven. Het bakken vergt precisie en tijd, waardoor wij u even geduld vragen.

Kleine (baby) pizza's hebben dezelfde prijs dan gewone pizza's.

Indien u een extra ingrediënt op uw pizza wil, rekenen wij u hiervoor 1 euro per ingrediënt aan.

Wanneer u gerechten bestelt voor zowel de keuken als voor de pizza-oven, kunnen we niet garanderen dat deze gelijktijdig geserveerd worden.

Tutte le pizze si intendono con pomodoro mozzarella e origano dove non specificato diversamente.

Quando si ordinano cibi in cucine e in pizzeria, non possiamo garantirVi che escano contemporaneamente.

(1) le paste fresche da noi preparate, sia ripiene che non, vengono successivamente abbattute in negativo per preservarne la freschezza e le qualità organolettiche.

\*con prodotto surgelato all'origine oppure fresco e lavorato rapidamente per evitare proliferazioni batteriche, verificato, eventualmente porzionato, abbattuto e conservato per il successivo utilizzo.

"Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto ad abbattimento preventivo conforme alle prescrizioni del Regolamento CE 853/2004, allegato III, sezione VIII, capitolo 3, lettera D, punto 3."