

CUCINA
conviviale

PIZZA, PESCATO E VINO BUONO



**PIZZA
PESCATO
E VINO
BUONO**

*ELENCO ALLERGENI: (1) cereali contenenti glutine / (2) crostacei e prodotti a base di crostacei / (3) uova / (4) Pesce e prodotti a base di pesce / (5) arachidi / (6) Soia e derivati della Soia / (7) latte e prodotti a base di latte (lattosio) / (8) Frutta a guscio (mandorle, noci, pistacchi) / (9) Sedano / (10) Senape / (11) Semi di Sesamo / (12) anidride Solforosa / (13) lupini / (14) Molluschi. * In base alla stagionalità il prodotto potrebbe essere acquistato congelato ** Alcuni prodotti potrebbero essere trattati con il congelamento rapido della temperatura (ai sensi del Reg. CE n. 852/04)*



PIZZA CLASSICA

con farina tipo 0 e tipo 2 Molino Grifoni

MARINARA CONVIVIALE

Pomodori del Piennolo, datterini gialli, olive di Riviera, origano di montagna e aglio confit (1,7) €9

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, parmigiano Reggiano Dop, basilico e olio EVO (1,7) €8

'NDUJA E BURRATA

Filetti di San Marzano, 'Nduja di suino nero della Sila, burrata pugliese, basilico e olio EVO (1,7) €13

CAPRICCIO DI PIZZA

Fiordilatte, carciofini e funghi porcini. In uscita: prosciutto cotto alla brace, olive di Riviera e basilico (1,7) €14

MARGHERITA DOP

Pomodoro San Marzano, mozzarella di bufala DOP, basilico e olio EVO (1,7) €10

DIAVOLA

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, spianata piccante della Sila e basilico (1,7) €10

MARINAPOLI

Base con pomodoro San Marzano. In uscita: mozzarella di bufala DOP, filetti di acciughe, olive di Riviera, basilico, origano e olio EVO (1,4,7) €14

BACCALÀ E CRUSCHI

Fiordilatte, baccalà sfogliato cotto al vapore, olive di Riviera, prezzemolo e peperoni cruschi (1,4,7) €16

FOCACCIA AL VAPORE

Con lievito madre vivo e farina di Farro Bio. Croccante fuori e morbida all'interno grazie alla doppia cottura.

TONNO DEL CHIANTI

Hummus di fagioli cannellini con salsa verde e Tonno del Chianti (spalla di maiale marinata nel sale grosso, poi cotta con vino bianco, erbe aromatiche e conservata sott'olio) (1,6,12) €18

SEPPIA E MORTADELLA

Mousse di mortadella con ricotta fresca, julienne di seppie marinate e timo (1,7,14) €18

STRACCHINO E CRUDO (DI VALLOLMO)

Stracchino morbido e prosciutto crudo "Le Selve di Vallolmo (Grigio del Casentino) (1,7) €18

TARTARE DI TONNO

Fiordilatte, tartare di tonno, bottarga e finocchietto selvatico (1,4,7) €22

SCROCCHIARELLA

focaccia croccante ripiena, realizzata con solo semola rimacinata e Senatore Cappelli

MORTADELLA

Crema di funghi, misticanza, stracciatella (1,7) €15

PROSCIUTTO COTTO ALLA BRACE

Crema di funghi, misticanza, stracciatella (1,7) €15

PROSCIUTTO DEL CASENTINO

GRIGIO BRADO - (VALLOLMO)

Crema di funghi, misticanza, stracciatella (1,7) €17

BUZZONAGLIA DI TONNO E CIPOLLA

Fiordilatte, polvere di agrumi, buzzonaglia (parte del filetto di tonno vicina alla lisca) stufata con cipolla, salsa di pomodoro e vino rosso (1,4,7,12) €16

PIZZA IN PALA

con farina di frumento, soia e riso

CACIO, PEPE E GAMBERI

Fiordilatte, gamberi, fonduta di pecorino e pepe nero (1,2,6,7) €17

AMATRICIANA

Pomodoro e spolverata di pecorino. In uscita fonduta di pecorino e guanciale di Vallolmo croccante (1,6,7) €14

PARMIGIANA di MELANZANE

Pomodoro San Marzano, fiordilatte, melanzane fritte, parmigiano Reggiano Dop e basilico (1,6,7) €13

SUPREMA MORTADELLA

Focaccia con burrata, mortadella e pesto di pistacchi (1,6,7,8) €13

SALSICCIA, PATATE E CRUSCHI

Provola affumicata, salsiccia di Vallolmo, patate, Parmigiano DOP e peperoni cruschi (1,6,7) €14

FIOR D'ALICI

In cottura: Fiordilatte, fiori di Zucca. In uscita: burrata, filetti di alici e nocciole tostate (1,4,6,7,9) €15

