

BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEERS

Birre alla spina artigianali <i>Organic draft beers</i>	33 cl	
Chiara BIO - Weiherer 4,9% vol Con aromi di malto e luppolo, leggermente agrumati. <i>Lager floral and fruity, with malt and hops aromas, slightly citrus.</i>	€ 5,00	
IPA - Petrognola 6,2% vol Birra amara molto aromatica; profumata al naso con note spiccate di erbaceo-agrumato Il colore è ambrato. <i>Very aromatic bitter beer ; perfumed with pronounced notes of citrus ; amber colour.</i>	€ 5,00	
Weiss al farro - Petrognola 5,5% vol Birra dalla leggera cremosità, sapore dolciastro e spiccata nota acida. <i>Beer slightly creamy, sweet taste and strong acidity .</i>	€ 5,00	
Birre artigianali toscane in bottiglia <i>Local tuscan crafted beers - bottle</i>	33 cl	75 cl
Bianca al farro - Petrognola 5 % vol Birra bianca fruttata, sentori di agrumi. <i>White spelt beer, hints od citrus.</i>	€ 6,00	€ 11,00
Ambrata al farro - Petrognola 5,5% vol Birra ambrata fruttata e speziata. <i>Amber spelt beer, fruity and spicy hint.</i>	€ 6,00	€ 11,00
Senatrice BIO - Birrificio Stecciaia 6,8% vol Birra biologica dorata ad alta fermentazione, con grano antico Senatore Cappelli, rifermentata in bottiglia. <i>Organic golden beer of high fermentation , with ancient grain Senatore Cappelli , fermented in the bottle.</i>	€ 13,00	
Gatta Bianca - Piccolo Birrificio Clandestino 6,2 % vol WHITE IPA a base di frumento. Fresca e dissetante, luppolatura con note di agrumi. <i>White wheat beer, IPA style. Cool and refreshing, hopping with notes of citrus.</i>	€ 13,00	
Bastarda Rossa - Birrificio Amiata 6,5% vol Birra rossa doppio malto, alle castagne. <i>Chestnut beer. Sweet taste, surprising final citrusy and spicy.</i>	€ 13,00	
Riappala IPA - Piccolo Birrificio Clandestino 6,5% vol IPA dal colore ambrato, profumo esplosivo di luppoli americani, con note floreali ed erbacee. <i>Beer with an amber color, explosive scent of hops</i>	€ 13,00	

Le nostre Pizze OUR PIZZA

Le nostre pizze sono prodotte con farine macinate a pietra, certificate bio e semintegrali. Ogni giorno vi proponiamo un impasto speciale a 1 euro da abbinare alla vostra pizza. (farina di farro, Kamut, altri cereali integrali)
Our dough for pizza are made with stone ground wholemeal flours, certified organic. Everyday we propose a special mixture for 1 euro (spelt flour, Kamut flour, other grains) to make your own personal pizza.

Margherita Pomodoro bio, mozzarella bio, basilico fresco <i>Organic tomato, organic mozzarella, fresh basil</i>	€ 6,00
Napoli Pomodoro bio, mozzarella bio, capperi di Pantelleria, acciughe <i>Organic tomato, organic mozzarella, Pantelleria capers, anchovies</i>	€ 6,50
Salamino piccante Pomodoro bio, mozzarella bio, salame piccante artigianale <i>Organic tomato, organic mozzarella, handmade spicy salami</i>	€ 7,00
Verdure Pomodoro bio, mozzarella bio, radicchio bio, funghi e broccoli bio <i>Organic tomato, organic mozzarella, organic chicory, broccoli and mushrooms</i>	€ 7,00
Gorgonzola e funghi Mozzarella bio, gorgonzola DOP, funghi champignon <i>Organic mozzarella, blue cheese, champignon mushrooms</i>	€ 7,00
Broccoli e salsiccia Mozzarella bio, salsiccia artigianale, broccoli bio <i>Organic mozzarella, organic broccoli, handmade sausage</i>	€ 8,00
Salsiccia, funghi e crema di tartufo Mozzarella bio, salsiccia artigianale, funghi, crema di tartufo <i>Organic mozzarella, handmade sausage, mushrooms, truffle cream</i>	€ 9,00
Burrata e 'nduja Pomodoro bio, burrata DOP, 'nduja calabrese DOP <i>Organic tomato, "burrata" cheese, 'nduja (spicy salami)</i>	€ 10,00
Cavolo rosso, mela verde, brie Cavolo rosso bio, mela verde bio, brie artigianale <i>Organic red cabbage, green apple, brie</i>	€ 9,00
Salmone e burrata Salmone selvaggio affumicato, burrata DOP, mozzarella bio <i>Smoked wild salmon, "burrata" cheese, organic mozzarella</i>	€ 11,00

ANTIPASTI APPETIZERS

Tagliere di salumi artigianali	<i>Handmade cold cuts board</i>	€ 8,00
Tagliere di pecorini bio con composta di frutta e miele bio	<i>Organic pecorino cheese with organic honey and jam</i>	€ 8,00
Fettunta al tartufo	<i>Truffle "fettunta"</i>	€ 5,00
Bruschetta al pomodoro bio	<i>Organic tomato bruschetta</i>	€ 5,00
Gran Tagliere misto con salumi artigianali, pecorino bio e bruschetta	<i>Cold cuts, cheese, bruschetta</i>	€ 15,00
Burrata DOP	<i>Burrata Cheese</i>	€ 5,00
Crudo e burrata DOP	<i>Parma ham and burrata</i>	€ 12,00

PRIMI FIRST COURSES

Parmigiana bio di melanzane - <i>Eggplant parmisan</i>	€ 10,00
Lasagne bio al pesto - <i>Lasagna with organic pesto</i>	€ 10,00

SECONDI MAIN COURSES

"Tonno" del Chianti straccetti di maiale magrissimo cotto in vino e spezie, in insalata	<i>fresh low-fat cold pork meat cooked in wine with salad</i>	€ 13,00
Pecorino bio al forno con miele	<i>organic pecorino cheese grilled with honey</i>	€ 8,00
Tartare artigianale di vitello in insalata	<i>veal handmade tartare with salad</i>	€ 10,00

INSALATE BIO ORGANIC SALADS

Insalata caprese - insalata, pomodori, mozzarella e origano <i>organic salad, organic tomato and organic mozzarella</i>	€ 8,00
Insalata mista - insalata, pomodori, mozzarella, olive e funghi <i>organic salad, organic tomato, organic mozzarella, black olives, mushrooms</i>	€ 8,00
Insalata al pecorino - insalata, pecorino bio, noci bio <i>organic salad, organic pecorino, organic walnuts</i>	€ 9,00
Insalata di tonno - insalata, pomodori, mozzarella e tonno <i>organic salad, organic tomato, organic mozzarella, tuna</i>	€ 9,00

BEVANDE DRINKS

Acqua naturale/frizzante 75 cl *Natural / Sparkling water* € 1,50
L'acqua che viene servita ai nostri tavoli non è acqua del rubinetto, ma viene filtrata, disinfettata e remineralizzata.

Questo sistema ci permette di non inquinare con tonnellate di bottiglie di plastica.

The water that is served at our tables is "naturizzata": it means that it is filtered, disinfected and mineralized and it is not tap water!

This system allows us to not pollute with tons of plastic bottles.

Bevande gasate 33cl Sparkling drinks

Aranciata bio	<i>Organic orange soda</i>	€ 3,50
Cola bio	<i>Organic cola</i>	€ 3,50

Succhi biologici 100% frutta 33 cl Organic 100% fruit juices

Tutti i nostri succhi sono 100% di frutta biologica, senza alcun tipo di zucchero aggiunto.

All our juices are 100 % organic fruit with no sugar added.

Succo mela bio	<i>Apple organic juice</i>	€ 2,50
Succo di ananas bio	<i>Pineapple organic juice</i>	€ 3,00
Succo di mirtillo bio	<i>Blueberry organic juice</i>	€ 4,00

Bevande calde

Caffè biologico equo-solidale	<i>Organic fair-trade coffee</i>	€ 1,20
Caffè decaffeinato naturale	<i>Natural caffeine-free coffee</i>	€ 1,20
Orzo bio	<i>Organic barley</i>	€ 1,20
Caffè bio americano	<i>Organic American Coffee</i>	€ 1,50
Cappuccino bio	<i>Organic cappuccino</i>	€ 2,20
The bio	<i>Organic tee</i>	€ 1,50

Liquori artigianali locali

Liquori	€ 3,50
Liquori bio	€ 5,00

I NOSTRI DOLCI DESSERTS

€ 5,00

I nostri dolci vengono fatti a mano tutte le mattine con ingredienti freschi. Chiedete al cameriere i dolci del giorno.

Our desserts are handmade every morning with fresh ingredients .

Ask the waiter desserts of the day .

Coperto e Servizio € 1,50