

# BIRRE ARTIGIANALI CRAFT BEERS

<b>Birre alla spina artigianali</b> <i>Organic draft beers</i>	<b>33 cl</b>	
<b>Chiara BIO - Weiherer</b> 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	
<b>APA - Piccolo Birrificio Clandestino</b> 6,2% vol Birra chiara ad alta fermentazione. Fresca, caratterizzata da luppoli con profumo di frutta tropicale e pompelmo. <i>Light beer, high fermentation. Fresh, characterized by hops aroma with tropical fruit and grapefruit.</i>	€ 5,00	
<b>Birra speciale</b> Chiedi al cameriere la birra speciale di oggi! <i>Ask the waiter the special beer of today!</i>	€ 6,00	
<b>Birre artigianali toscane in bottiglia</b> <i>Local tuscan crafted beers - bottle</i>	<b>33 cl</b>	<b>75 cl</b>
<b>Bianca al farro - Petrognola</b> 5 % vol Birra bianca fruttata, sentori di agrumi. <i>White spelt beer, hints od citrus.</i>	€ 6,00	€ 11,00
<b>Ambrata al farro - Petrognola</b> 5,5% vol Birra ambrata fruttata e speziata. <i>Amber spelt beer, fruity and spicy hint.</i>	€ 6,00	€ 11,00
<b>Senatrice BIO - Birrificio Stecciaia</b> 6,8% vol Birra biologica in stile Saison agrumata e pepata, dorata con una buona gasatura. Con grano Senatore Cappelli. <i>Organic ale to which the ancient Senatore Cappelli variety of durum wheat is added. High fermentation.</i>	€ 13,00	
<b>Gatta Bianca - Piccolo Birrificio Clandestino</b> 6 % vol WHITE IPA con note di agrumi e frutti tropicali. Dissetante dal finale amaro che facilita la bevuta. <i>WHITE IPA with citrus notes and tropical fruits. Refreshing, bitter end.</i>	€ 13,00	
<b>Bastarda Rossa - Birrificio Amiata</b> 6,5% vol Birra rossa doppio malto, alle castagne. <i>Chestnut beer. Sweet taste, surprising final citrusy and spicy.</i>	€ 13,00	
<b>Riappala IPA - Piccolo Birrificio Clandestino</b> 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.*

<b>Margherita</b> Pomodoro bio, mozzarella bio, basilico fresco <i>Organic tomato, organic mozzarella, fresh basil</i>	€ 6,50
<b>Salamino piccante</b> Pomodoro bio, mozzarella bio, salame piccante fresco artigianale <i>Organic tomato, organic mozzarella, fresh handmade spicy salami</i>	€ 7,50
<b>Verdure</b> Pomodoro bio, mozzarella bio, broccoli bio, funghi e radicchio bio <i>Organic tomato, organic mozzarella, organic broccoli, chicory and mushrooms</i>	€ 7,50
<b>Gorgonzola e radicchio</b> Mozzarella bio, gorgonzola DOP, radicchio bio <i>Organic mozzarella, 'gorgonzola' blue cheese, organic chicory</i>	€ 7,50
<b>Salsiccia e broccoli</b> Mozzarella bio, salsiccia artigianale, broccoli bio <i>Organic mozzarella, handmade sausage, organic broccoli</i>	€ 8,00
<b>Salsiccia, funghi e crema di tartufo</b> Mozzarella bio, salsiccia artigianale, funghi, crema di tartufo <i>Organic mozzarella, handmade sausage, mushrooms, truffle cream</i>	€ 9,00
<b>Burrata e 'nduja</b> Pomodoro bio, burrata DOP, 'nduja calabrese DOP <i>Organic tomato, "burrata" cheese, 'nduja (spicy salami)</i>	€ 10,00
<b>Pizza e mortazza (secondo Michele)</b> Mozzarella bio, mortadella artigianale, stracciatella, granella di pistacchi e riduzione di arancia <i>Organic mozzarella, artisan mortadella, "stracciatella" cheese, pistachios, orange cream</i>	€ 12,00
<b>Bella Napoli</b> Pomodoro bio, mozzarella di bufala bio, olive taggiasche, fiore del capperio e acciughe <i>Organic tomato, organic buffalo mozzarella, flower capers, anchovies, olives</i>	€ 10,00
<b>Hummus di piselli, gamberetti e noci</b> Hummus di piselli bio, gamberetti, noci bio e stracciatella <i>Organic pea hummus, shrimps, organic walnuts and "stracciatella" cheese</i>	€ 12,00

## ANTIPASTI STARTERS

<b>Tagliere di salumi artigianali</b>	<i>Handmade cold cuts board</i>	€ 8,00
<b>Tagliere di pecorini bio</b> con composta di frutta e miele bio	<i>Organic pecorino cheese with organic honey and jam</i>	€ 8,00
<b>Crostini al tartufo</b>	<i>Truffle croutons</i>	€ 6,00
<b>Bruschetta al pomodoro bio</b>	<i>Organic tomato bruschetta</i>	€ 5,50
<b>Gran Tagliere misto</b> con salumi artigianali, pecorino bio e bruschetta	<i>Cold cuts, cheese, bruschetta</i>	€ 15,00
<b>Burrata DOP</b>	<i>Burrata Cheese</i>	€ 5,00
<b>Crudo Toscano e burrata DOP</b>	<i>Parma ham and burrata</i>	€ 12,00

## PRIMI FIRST COURSES

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

## PIATTI UNICI main courses

<b>Bresaola, grana e rucola</b> bresaola artigianale con scaglie di grana bio e rucola bio	<i>Handmade bresaola, organic parmisan flakes and rocket salad</i>	€ 10,00
<b>Pecorino bio al forno</b> con miele	<i>organic pecorino cheese grilled with honey</i>	€ 8,00
<b>Tartare artigianale di vitello</b> in insalata	<i>veal handmade tartare with salad</i>	€ 10,00

## INSALATE BIO ORGANIC SALADS

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

Coperto € 1,50

## 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 .*