

Menù

Antipasti di Terra

TAGLIERE CON SALUMI ARTIGIANALI, FORMAGGI E COCCOLI, SCEGLI LA TUA TAGLIA:

S x 2 persone 14,00

M x 4 persone 28,00

L x 6 persone 37,00

CROSTINI MISTI 8,00

FEGATINI

FUNGHI PORCINI TRIFOLATI

STRACCIATELLA CON CIPOLLA CARAMELLATA

POMODORINI

CROSTONE ALL'ITALIANA: PESTO, POMODORINI CONFIT,

BURRATA E GRANELLA DI PISTACCHIO 8,00

COCCI DEL BORGO CON COCCOLI FATTI IN CASA 14,00

PANZANELLA

TONNO DEL CHIANTI

INSALATINA DI FUNGHI PORCINI

GIARDINIERA

INSALATINA DI TRIPPA

SFORMATINO DI ZUCCHINE CON CREMA DI FORMAGGIO E

CIALDA DI PARMIGIANO CROCCANTE 8,00

SELEZIONE DI TARTARE: AL NATURALE, TARTUFO, CIPOLLA CARAMELLATA 18,00

Antipasti di Mare

PEPATA DI COZZE AI 3 POMODORINI E DADOLATA DI PANE CROCCANTE 10,00

INSALATINA DI MARE CON FRUTTA E VERDURA 18,00

PLATEAU DI CRUDO: SCAMPI, GAMBERI, TONNO, SALMONE E RICCIOLA 30,00

GAMBERONE LARDELLATO SU CREMA DI PATATE E ERBA CIPOLLINA 15,00

PANZANELLA DI MARE CON POLPO, CALAMARI, SEPPIA E CODE DI GAMBERO 16,00

Primi di Terra

PASTA FATTA IN CASA

- GNOCCHI AI TRE POMODORINI E BURRATA 10,00
TAGLIATELLE ALLA PECORA 12,00
PAPPARDELLE AL CINGHIALE 12,00
TORTELLI DI PATATE CON RAGÙ DI CHIANINA 13,00
BIGOLI AL RAGÙ DI FARAONA E PRUGNE 12,00
RISOTTO CON ASPARAGI, CREMA DI FORMAGGIO E PANCETTA CROCCANTE 12,00

Primi di Mare

- MACCHERONCINI CALAMARATI CON OLIVE TAGGIASCHE 14,00
GNOCCHI AL BRANZINO, POMODORINI E BASILICO 14,00
BIGOLO ALLO SCOGLIO 16,00
MALLOREDDUS CON CREMA DI ASPARAGI E TARTARE DI GAMBERI 14,00
RISOTTO DI MARE 16,00

Dalla nostra Brace

PER LE BISTECHE CONSULTA I NOSTRI PASSAPORTI

- ARROSTICINI DI PECORA 14,00
SPIEDO DI CARNE CON POLLO, VITELLO E MAIALE (tempo di cottura 20 min.) 20,00
GALLETTO ALLA BRACE(tempo di cottura 20 min.) 22,00
TAGLIATA DI SCOTTONA 16,00
TAGLIATA DI SCOTTONA CON CREMA PARMANTIER E ERBA CIPOLLINA 22,00
TAGLIATA DI SCOTTONA RUCOLA E GRANA 18,00
TAGLIATA DI SCOTTONA CON FUNGHI PORCINI 23,00
TAGLIATA DI SCOTTONA CON LARDO PATANEGRA 22,00
TAGLIATA DI SCOTTONA CON TARTUFO 23,00
FILETTO DI SCOTTONA 20,00
FILETTO DI SCOTTONA RUCOLA E GRANA 22,00
FILETTO DI SCOTTONA CON FUNGHI PORCINI 26,00
FILETTO DI SCOTTONA CON LARDO DI PATANEGRA 25,00
FILETTO DI SCOTTONA CON TARTUFO 26,00
FILETTO DI SCOTTONA AL PEPE VERDE 26,00

Secondi di Mare

CATALANA CON SCAMPI, GAMBERI, FRUTTA E VERDURA 22,00

FRITTURA DI PESCE 24,00

TONNO TATAKI CON CREMA DI PATATE E ERBA CIPOLLINA 18,00

SALMONE ALLA PIASTRA CON SALSA TATSIKY 15,00

SPIEDO DI GAMBERONI (tempo di cottura 20 min.) 25,00

dalle mani della mi Mamma e del mi Babbo

LESSO ESTIVO CON CIPOLLE, VERDURE DI STAGIONE,
MAIONESE E SALSA TATSIKY 10,00

INSALATINA DI TRIPPA CON VERDURE CROCCANTI 10,00

LAMPREDOTTO CON SALSA VERDE, SALSA PICCANTE E
MAIONESE HOME MADE 10,00

Contorni

PATATE ARROSTO 5,00

INSALATA MISTA 5,00

FAGIOLI CANNELLINI 5,00

RUCOLA E POMODORINI 5,00

Burger con pane di nostra produzione

DI SCOTTONA 12,00

CON POMODORO, INSALATA, CREMA DI FORMAGGIO CHEDDAR E PATATINE FRITTE

BURGER DI POLPO 18,00

CON PEPERONI, BURRATA E PATATINE FRITTE

BURGER LAMPREDOTTO 15,00

CON SALSA VERDE, SALSA PICCANTE, MAIONESE E PATATINE FRITTE

BURGER VEGETARIANO 12,00

CON VERDURE DI STAGIONE, CREMA DI FORMAGGIO CHEDDAR E PATATINE FRITTE

Pizze Rosse

Marinara 6,00
(pomodoro, aglio, prezzemolo)

Margherita 7,00
(pomodoro e mozzarella)

Napoli 8,00
(pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe)

Salamino piccante 8,00
(Pomodoro, mozzarella e salamino piccante)

Wurstel 8,00
(Pomodoro, mozzarella e wurstel)

Capricciosa 10,00
Pomodoro, mozzarella, funghi, olive e prosciutto cotto)

Prosciutto cotto e funghi 9,00
(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi)

4 Stagioni 10,00
(Pomodoro, mozzarella, olive, funghi, carciofini e prosciutto cotto)

Piccolo Borgo 13,00
(Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, speck e noci)

Estate 13,00
(pomodoro, mozzarella, rucola, pomodorini, grana e acciughe del Cantabrico)

Maialona 13,00
(pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia e prosciutto cotto)

Tonno e Cipolla 9,00
(pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla)

Pizze Bianche

Campagna 10,00
(Mozzarella, prosciutto crudo, rucola e grana)

Vegetariana 10,00
(Mozzarella, zucchine, melanzane, funghi e pomodorini ciliegini)

Tartufona 15,00
(Quattro formaggi, burrata e tartufo)

Patatosa 12,00
(Mozzarella, patata arrosto, gorgonzola, salsiccia e pepe)

Aperiborgo 12,00
(Mozzarella, rucola, bresaola, pomodorini e scaglie di ricotta salata)

Calzoni

Calzone classico 10,00

(Pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto)

Calzone Farcito 12,00

(Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, carciofi, olive e funghi)

Calzone Garbolino 12,00

(Mozzarella, gorgonzola, salamiño e scaglie di grana

Le nostre Pale

(Base bianca)

La ghiotta 20,00

(Mozzarella, pomodorini, cavolo nero, stracciatella, guanciaie, grana e noci)

La trilogia golosa: 20,00

Mortadella al pistacchio e stracciatella

Rucola, prosciutto crudo e parmigiano

Porchetta, stracciatella e scaglie di grana

La ripiena 18,00

(Mozzarella, prosciutto cotto, origano e pecorino)

Vegetariana 18,00

Rucola, carciofi, stracciatella, semi misti e scaglie di grana)

La Patanegra 23,00

(rucola, lardo di Patanegra, stracciatella, tartufo e scaglie di grana)

La Mortazza 17,00

(Stracciatella, mortadella e scaglie di grana)

Dolci tutti di nostra produzione

Sorbetti 5,00

Gelati 5,00

Tiramisù 6,00

Tortino al cioccolato 6,00

Panna cotta al cioccolato 6,00

Panna cotta ai frutti di bosco 6,00

Panna cotta al caramello salato 6,00

Cheesecake al cioccolato 6,00

Cheesecake ai frutti di bosco 6,00

Cheesecake al caramello salato 6,00

Semifreddo al pistacchio con croccante 6,00

COPERTO 2,00
ACQUA 2,00
BIBITE 0,33 cl 3,00
BIRRA ANALCOLICA 0,33 cl 4,00
BIRRA 0,33 cl 4,00
BIRRA 0,50 cl 6,00
CALICE DI PROSECCO 5,00
CALICE DI VINO DELLA CASA 5,00
BOTTIGLIA DI VINO DELLA CASA 15,00
CAFFÈ 2,00

*IL VINO DA NOI SELEZIONATO APPOSTA PER TE, LO POTRAI SCEGLIERE
DIRETTAMENTE DALLA NOSTRA CANTINA ALL'INTERNO DEL RISTORANTE,
DENTRO LA QUALE POTRAI TROVARE UNA VASTA SCELTA
FRA ROSSI, BIANCHI E PROSECCHI.*