



SERVICE

Gentili clienti, vi informiamo che a partire da quest'anno non sarà più richiesto il pagamento del coperto. Verrà calcolato un 10% sul totale dello scontrino, che sarà destinato al nostro staff come riconoscimento del loro impegno e dedizione

Dear customers, we inform you that starting from this year the cover charge will no longer be required. 10% will be calculated on the total receipt, which will be allocated to our staff as recognition of their commitment and dedication

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

ANTIPASTI

Starters

Gran misto di terra
Great mixed platter

Piatto misto di salumi e formaggi
(2, 7, 8)
Mixed platter of hams, salamis and cheese

18,00

Burrata campagnola
Country burrata

Burrata pugliese, prosciutto crudo e verdure
grigliate
(8, 12)
*Burrata cheese from Puglia, ham and grilled
vegetables*

14,50

Carpaccio di bresaola
Carpaccio di bresaola

Bresaola, rucola e scaglie di grana
(8)
Bresaola, rocket and parmesan cheese

13,00

Carpaccio di cinghiale
Wild boar carpaccio

Carne di cinghiale, rucola, scaglie di grana e
limone
(8)
Wild boar meat, rocket, parmesan and lemon

14,00

Affumicato di mare
Smoked seafood

Misto di carpacci di tonno, spada, salmone, alici
marinate e merlin affumicati, pana carasu,
insalata, limone, pomodorini
(2,3,4,5,6,12,13,14)
*Mixed carpaccios of tuna swordfish, salmon,
marinated anchovies and smoked merlin,
carasau bread, salad, lemon, cherry tomatoes*

22,00

Impepata di cozze
Peppered mussels

Cozze, pepe
(5,14)
Mussels, pepper

14,00

Polpo e patate
Octopus and potatoes

Insalata di polpo*, patate, pomodorini, sedano e olive
(5,10,14)
*Octopus, potatoes, cherry tomatoes, celery,
olives*

17,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PADELLATE (X 2 PERSONE)

In company (x 2 people)

Burrata

Paccheri with Mediterranean cheeses

Padellata di paccheri di Gragnano, pomodoro, ricotta, bufala affumicata, burrata e parmigiano
(2, 10, 8)

Gragnano Paccheri pasta, tomatoes, smoked buffalo mozzarella, parmesan cheese, ricotta, burrata and basil
38,00

Polpata

Octopus dish

Guazzetto di polpi* in sugo di pomodorini, olive nere e crostini
(2, 5, 10, 14)

Octopus in tomato sauce with black olives and crostini
39,00

Padellata di mare

Great seafood pan

Cozze, vongole, gamberi*, scampi* e calamari* con pomodorini e crostini
(2, 3, 5, 10, 14)

Mussels, baby clams, prawns, scampi* and calamari* with cherry tomato and crostini*

40,00

Calamarata

Calamari dish

Padellata di pasta di Gragnano con frutti di mare, gamberi, calamaro, pomodorini e basilico
(2, 3, 10, 14)

Gragnano pasta with seafood, shrimp, prawns, octopus, squid, cherry tomatoes and basil
39,00

Cozzata

Mussel dish

Cozze, pomodorini, aglio e crostini
(2, 5, 10, 14)

Mussels, cherry tomatoes, garlic and crostini

30,00

Tonnarello allo scoglio

Tonnarelli pasta with seafood

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole, calamari*, sugo di pomodoro
(2, 3, 4, 14)

Fresh egg pasta, mussels, baby clams, calamari, tomato sauce

40,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PRIMI PIATTI

First course

Tagliatelle al cinghiale

Tagliatelle con sugo di carne di cinghiale*, carote, sedano, cipolla e olio evo
(2, 4, 10)

Tagliatelle with wild boar meat sauce, carrots, celery, onion and extra virgin olive oil*
17,00

Spaghetti alle vongole

Spaghetto di Gragnano con vongole, prezzemolo, aglio e olio evo
(2, 14)

Gragnano spaghetti with clams, parsley, garlic and extra virgin olive oil
18,00

Spaghetti alla carbonara

Spaghetto di Gragnano con uova, pancetta, parmigiano, pepe
(2, 4, 8)

Gragnano spaghetti with eggs, bacon, parmesan cheese, pepper

15,00

Tonnarello allo scoglio

Pasta fresca all'uovo con cozze, vongole, calamari*, sugo di pomodoro, olio evo
(2, 3, 4, 14)

Fresh egg pasta, mussels, baby clams, calamari, tomato sauce and extra virgin olive oil

19,00

Tortelli maremmani alla bolognese

Tortelli di ricotta e spinaci* conditi con ragù alla bolognese e olio evo
(2, 4, 8, 10, 12)

Spinach and ricotta stuffed tortelli in tomato meat sauce and extra virgin olive oil

15,00

Pacchero delicato

Paccheri con sugo di filetto di scorfano, pomodorini gialli, basilico, limone e olio evo
(2, 5, 12, 13)

Paccheri pasta with scorpion fish fillet, yellow cherry tomatoes, basil, lemon and extra virgin olive oil

18,00

Ravioli di baccalà

Ravioli di baccala con sugo di pesce, olive nere, capperi, pomodorini gialli, aglio, olio evo e basilico
(2, 5, 12, 13)

Cod ravioli with fish sauce, black olives, capers, yellow cherry tomatoes, garlic, extra-virgin olive oil and basil

22,00

Risotto alla pescatora

Riso carnaroli con vongole, cozze, gamberetti* e calamari*, seppia, olio evo
(3, 12, 14)

Carnaroli rice with clams, mussels, shrimps and calamari*, cuttlefish, extra virgin olive oil*

18,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

SECONDI PIATTI

Second course

Manzo alla griglia
Beef fillet

Filetto di manzo cotto alla griglia
Grilled beef fillet

23,00

Tagliata di manzo
Sliced steak

Tagliata di manzo con rucola e parmigiano
(8)
Sliced steak with rocket and cheese

22,00

Pollo alla griglia
Grilled chicken

Pollo alla griglia con patate
(2, 6)
Grilled chicken with potatoes

17,00

Cotoletta alla milanese
Milanese cutlet

Cotoletta di suino con patate fritte*
(2, 4, 6)
Milanese cutlet with potatoes

16,00

Cinghiale alla maremmana
Maremma-style wild boar

Spezzatino di cinghiale in salsa di pomodoro con crostini
(1,2,12)
Wild boar sliced meat in tomato sauce and crostini

16,00

Grigliata mista di mare
Mixed grill

Tonno*, pesce spada*, calamari*, polpo*, gamberi*,
verdure alla griglia*, pane carasau, olio, prezzemolo
(2,3,5,10,14)

Tuna, sword fish, calamari*, octopus*,
prawns*, grilled vegetables, carasau bread,
olive oil, parsley*

50,00

Orata/spigola fresca
Fresh sea bream / sea bass

Orata/spigola alla griglia
(2,5)
Grilled sea bream / sea bass

28,00

Pesce spada alla griglia
Sword fish

Trancio di pesce spada* cotto alla griglia
(5)
Grilled sword fish

19,00

Tagliata di tonno
Tuna tagliata

Tagliata di tonno* alla griglia
(5)
Grilled Tuna tagliata

19,00

Frittura di calamari
Calamari

Frittura di anelli di calamaro*
(2, 14)
Fried calamari

18,00

Frittura mista di mare
Mixed fried fish

Frittura di gamberi*, calamari* e triglie*
(2, 5, 14)

Prawns, calamari and red mullet
24,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

CONTORNI

Side dishes

Verdure grigliate
Grilled vegetables

5,50

Patate fritte*
Chips (2, 6)

5,50

Spinaci saltati
Sautéed spinach

5,50

Insalata mista
Mixed salad

5,50

INSALATE

Salads

Primavera
Spring

Insalata mista, pomodori, mozzarella, mais
(2, 8)
Mixed salad, tomato, mozzarella, corn

13,00

Greca
Greek

Insalata mista, pomodoro, feta, cetrioli, peperoni
e olive
(8)
*Mixed salad, tomato, feta cheese,
cucumbers, capsicums and olives*
13,00

Tonnara
Tuna

Insalata mista, pomodori, tonno,
mozzarella, olive
(5, 8)
*Mixed salad, tomato, tuna, mozzarella,
olives*

13,00

PuntAla
PuntAla

Insalata mista, uovo sodo, origano,
pomodoro, acciughe, olive e capperi
(4, 5)
*Mixed salad, hard-boiled egg, oregan,
tomato, anchovies, olives and capers*
13,00

Croccante
Crispy

Insalata mista, carote, pomodorini,
peperoni, scaglie di parmigiano, noci.
(6,8,9)
*Mixed salad, carrots, cherry tomatoes,
peppers, parmesan flakes, walnuts.*
13,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PIZZE

Pizza

Marinara	Doppio pomodoro, aglio, origano, basilico, olio evo, (2) <i>Double tomato, garlic, oregano, basil, extra virgin olive oil</i>	8,00
Margherita	Pomodoro, mozzarella, basilico, olio evo (2, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	8,50
Diavola	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Crudo	Pomodoro, mozzarella, pr. crudo, basilico, olio evo (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, raw ham, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Salame Dolce	Pomodoro, mozzarella, salame dolce, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, sweet salami, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Wurstel e patatine	Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte (2, 6, 7, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, wurstel, french fries</i>	10,00
Napoli	Pomodoro, mozzarella, olive, capperi, acciughe, basilico, olio evo (2, 5, 8) <i>Tomato sauce, mozzarella, olives, capers, anchovies, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Cotto e funghi	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto e funghi, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Bufalina	Pomodoro, mozzarella di bufala, basilico, olio evo (2, 8) <i>Tomato sauce, buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Quattro stagioni	Pomodoro, mozzarella, pr. cotto, funghi, carciofi, olive, basilico, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, baked ham, mushrooms, artichokes, olives, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Hawaii	Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas, olio evo (2, 4, 6, 8, 12) <i>Tomato, mozzarella, cooked ham, pineapple, extra virgin olive oil</i>	12,50
Maiolona	Pomodoro, mozzarella, salame piccante, pr. cotto, wurstel, salsiccia, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, cooked ham, wurstel, sausage, basil, extra virgin olive oil</i>	12,50
Frutti di mare	Pomodoro, origano, aglio, frutti di mare, basilico, olio evo (2, 3, 5, 13, 14) <i>Tomato, oregano, garlic, seafood, basil, extra virgin olive oil</i>	14,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

PIZZE

Pizza

Covaccino classico	Olio evo e sale (2) Extra virgin olive oil and salt	7,00
Vegetariana	Mozzarella, zucchine, melanzane, peperoni, friarielli, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Mozzarella, zucchini, aubergines, peppers, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Tonno e cipolla	Mozzarella, tonno, cipolla, basilico, olio evo (2, 5, 8, 12) <i>Mozzarella, tuna fish, onions, basil, extra virgin olive oil</i>	10,00
Boscaiola	Mozzarella, salsiccia, funghi, basilico, olio evo (2, 4, 8, 12) <i>Mozzarella, sausage, mushrooms, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Quattro formaggi	Mozzarella, gorgonzola, bufala, grana, basilico, olio evo (2, 8, 12) <i>Mozzarella, buffalo, gorgonzola mozzarella, smoked buffalo mozzarella, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Tricolore	Mozzarella, pomodorini, rucola, scaglie di grana, basilico, olio evo (2, 4, 8) <i>Mozzarella, fresh tomato, rocket, parmesan, basil, extra virgin olive oil</i>	11,00
Bufalina al filetto	Mozzarella di bufala, pomodorini, basilico, olio evo (2, 8) <i>Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Salsiccia e friarielli	Mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Mozzarella, sausage, broccoli rabe, basil, extra virgin olive oil</i>	12,00
Crudo e rucola	Mozzarella, prosciutto crudo, rucola, olio evo (2, 5, 6, 8, 12) <i>Mozzarella, raw ham, rocket, extra virgin olive oil</i>	12,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.
All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

Dolci

Desserts

Macedonia di frutta fresca di stagione
Fresh fruit salad

5,50

Tortino caldo al cioccolato
Hot chocolate cake

(2, 4, 7, 8)

7,00

Crema catalana*

Catalan Cream

(2,4,7,8,9,12)

7,00

Dolce del giorno

Dessert of the day

7,00

Tiramisù al bicchiere

Tiramisù in a glass

(2, 4, 7, 8)

7,00

Panna Cotta

Panna cotta

(2, 4, 5, 7, 8)

7,00

Sorbetto al limone

Lemon sorbet

(2, 4, 7, 8)

4,00

Caffè Espresso

Espresso coffee

1,50

Caffè Corretto

Coffee with a shot of spirits

2,00

Cappuccino

Cappuccino

2,20

Amaro

Digestives

5,00

Limoncello

Limoncello

4,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

I ROSSI

Reds

POGGIO ALLA GUARDIA Vigne Alte Maremma Toscana D.O.C.	ROCCA DI FRASSINELLO	18,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C.	TENUTA LA BRACCESCA	19,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C.	FATTORIA LE MORTELLE	24,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	25,00
VILLA ANTINORI ½Toscana I.G.T.	VILLA ANTINORI	15,00
CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	25,00
BELGUARDO TIRRENICO Maremma Toscana D.O.C	TENUTA BELGUARDO	28,00
PINOT NERO Fuchsleiten D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	29,00
BELGUARDO BRONZONE Morellino di Scansano RISERVA	TENUTA BELGUARDO	31,00
II BRUCIATO Bolgheri D.O.C.	VILLA ANTINORI	34,00
VIE CAVE Toscana I.G.T.	FATTORIA ALDOBRANDESCA	37,00
PHILIP Toscana I.G.T.	CASTELLO DI FONTERUTOLI	40,00
LE SUGHERE Maremma Toscana .D.O.C. 2019	ROCCA DI FRASSINELLO	49,00
BRUNELLO di Montalcino D.O.C.G.	FATTORI DEI BARBI	50,00
TIGNANELLO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	150,00

I BIANCHI

Whites

FALANGHINA Campania IGT	MONTESOLE	21,00
AREMBAPAMPANE Elba Vermentino D.O.C.	ARRIGHI	25,00
ILAGIU' Elba Bianco D.O.C.	ARRIGHI	25,00
VERMENTINO ½ Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	15,00
VERMENTINO Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	25,00
ROSATO Toscana	ROCCA DI FRASSINELLO	25,00
RIBOLLA GIALLA	LIVIO FELLUGA	25,00
BELGUARDO Rosato Toscana I.G.T.	MAZZEI	25,00
BELGUARDO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	MAZZEI	25,00
SHARIS	LIVIO FELLUGA	25,00
VILLA ANTINORI Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
BRAMITO DELLA SALA Umbria I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	29,00
PINOT BIANCO Toscana I.G.T.	MARCHESI ANTINORI	30,00
GEWÜRZTRAMINER Sudtiroil Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	30,00
PINOT GRIGIO SANCT VALENTIN Sudtiroil Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00
CHARDONNAY SANCT VALENTIN Sudtiroil Alto Adige D.O.C.	ST MICHAEL EPPAN	55,00

LE BOLLICINE

Bubbles

CORDERIE Prosecco Superiore D.O.C.G.	ASTORIA	25,00
BRÛT Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	30,00
SATÈN Franciacorta D.O.C.G.	CONTADI CASTALDI	30,00
'61 Nature Millesimato Franciacorta D.O.C.G.	BERLUCCHI	50,00

CHAMPAGNE

Champagne

BRUT Réserve Impériale	MOËT & CHANDON	120,00
BRUT	VUEVE CLICQUOT	150,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page

BEVANDE

Drinks

Acqua Naturale	2,50
Acqua Frizzante	2,50
Vino in caraffa 25 cl	4,00
Vino in caraffa 50 cl	6,00
Vino in caraffa 1 litro	10,00
BELGUARDO Vermentino Maremma Toscana D.O.C.	6,00
BOTROSECCO Maremma Toscana D.O.C. FATTORIA LE MORTELLE al calice	6,00
SABAZIO Rosso di Montepulciano D.O.C. TENUTA LA BRACCESCA al calice	6,00
Prosecco al calice	5,00
Succo di frutta AMITA	3,00
Coca Cola bottiglia 33 cl	3,50
Coca Cola ZERO bottiglia 33 cl	3,50
Fanta bottiglia 33 cl	3,50
Sprite bottiglia 33 cl	3,50
Chinotto bottiglia 20 cl	3,00
Lemonsoda bottiglia 20 cl	3,00
Coca Cola alla spina 30 cl	3,50
Esthè alla pesca 25cl	2,50
Esthè al limone 25cl	2,50
	.
Shuttle BIRRA 3 litri	30,00
Birra alla spina 20 cl	4,00
Birra alla spina 40 cl	6,00
Birra rossa 20 cl alla spina	4,50
Birra rossa 40 cl alla spina	7,00
Birra Weizen in bottiglia 50 cl	6,50
Birra in bottiglia 33 cl	5,00

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina.

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page.

ELENCO ALLERGENI

List of allergens

Sesamo <i>Sesame</i>	1
Cereali contenenti glutine <i>Cereals containing gluten</i>	2
Crostacei <i>Crustaceans</i>	3
Uova <i>Eggs</i>	4
Pesce <i>Fish</i>	5
Arachidi <i>Peanuts</i>	6
Soia <i>Soy</i>	7
Latte <i>Milk</i>	8
Frutta a guscio <i>Nuts</i>	9
Sedano <i>Celery</i>	10
Senape <i>Mustard</i>	11
Anidride solforosa <i>Sulfur dioxide</i>	12
Lupini <i>Lupini</i>	13
Molluschi <i>Clams</i>	14

I prodotti contrassegnati da asterisco possono subire un trattamento termico negativo all'origine o in loco per garantire la qualità e la sicurezza ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04

I commensali sono invitati a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di sostanze allergeniche. I numeri tra parentesi indicano gli allergeni presenti. Vedi lista in ultima pagina

Dishes marked with a star symbol * may contain frozen and/or deep-frozen ingredients Reg. CE 852/04 e Reg CE 853/04.

All patrons are recommended to inform the waiting staff of any food allergies and requirements of allergen-free foods. The numbers in brackets indicate the allergens present. See list on last page