

Benvenuti!

*La nostra è una pizzeria e
trattoria a
conduzione
familiare.*

*La passione per la ristorazione e la
tradizione toscana e partenopea
si tramandano
di generazione in generazione.*

*I nostri piatti sono tutti espressi,
chiediamo quindi ai nostri ospiti di
avere un po' di pazienza, qualora nei
giorni di maggior affluenza si prolungassero
i tempi di attesa.*

Grazie per averci scelto!

Pane, Coperto e Servizio € 2,50

**** I nostri piatti sono tutti preparati al momento e non precotti**

**** Alcuni prodotti del menù, in base alla stagione
potrebbero essere congelati**

**** Rivolgersi al personale per il libro allergeni
in caso di allergie o intolleranze**

La Nostra Cucina

Antipasti - Starters

Antipasto Toscano	€ 15
(Zonzelle, Pecorino, Crostino, Affettati)	
(Zonzelle, Pecorino cheese, Tuscan crostino and Cold Cuts)	
Antipasto Campano	€ 18
(Mozzarella di Bufala, Provola, Tarallo Napoletano, Pizza Fritta Montanara, Salumi Campani)	
(Buffalo mozzarella, Smoked Mozzarella, Neapolitan Tarallo, Fried Pizza and Cold Cuts)	
Crostini Toscani	€ 8
(Tuscan Crostini)	
Frittini Napoletani	€ 10
(Montanara, crochè, frittatina, arancini, zonzella)	
Burratina e Acciughe del Cantabrico	€ 12
(Fresh Burrata, Anchovies from Cantabrico)	
Crostone con Moscardini	€ 12
(Toasted Bread with Octopus)	
Alici alla Povera	€ 12
(Anchovies with onion)	
Granfia di Polpo al Vapore su Crema di Legumi	€ 15
(Octopus with Cream of Legumes)	
Insalata di Mare Calda	€ 15
(Seafood and Octopus Salad)	

Primi di Terra – First Dishes

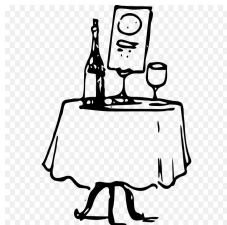
Risotto alla Crema di Zucca con Stracciatella e Speck Croccante	€ 12
(Risotto with Pumpkin, Stracciatella Cheese and Speck)	
Tortelloni della Casa al Ragù	€ 15
(Ravioli with Spinach and Ricotta Cheese with Ragù)	
Pici ai Porcini	€ 18
(Pici with Porcini Mushroom)	
Gnocchetti Cacio, Pepe e Noci	€ 15
(Gnocchetti pasta with Cheese, Pepper and Nuts)	

Primi di Mare – First Courses

Calamarata al Ragù' di Polpo	€ 18
(Calamarata Pasta with Octopus)	
Spaghetti alle Vongole Veraci	€ 16
(Spaghetti with Clams)	
Gnocchetti allo Scoglio	€ 18
(Seafood Gnocchetti)	

Secondi di Terra – Second Dishes

Tagliata di Manzo Rucola e Grana o Porcini (Entrecote with Porcini or with Rocket and Grana Cheese)	€ 20
Filetto di Maiale alla Griglia con Cipolle Caramellate (Grilled Pork Filet with Caramelized Onions)	€ 20
Bistecche di Vitello da 400 gr (Veal Steak)	€ 18
Bistecca di Scottona (Beef Steak)	€ 4,50/kg



Secondi di Mare- Second Courses

Frittura Totani e Gamberi (Fried Squids and Shrimps)	€ 16
Grigliata di Spada, Gamberi e Totani (Grilled squids, Prawns and Swordfish)	€ 25
Filetti di Orata al forno (Baked Seabream filets)	€ 20

** Su ordinazione Bistecca alla Fiorentina € 5/kg

** Su ordinazione il Venerdì Cacciucco € 25

Contorni – side dishes-

Patate Arrosto (Roasted Potatoes)	€ 6
Patate fritte (Fries)	€ 6
Insalata mista (Mixed Salad)	€ 5
Caponata di Verdure al Forno (Mixed Vegetables)	€ 6
Verdure di Stagione (Seasonal Vegetables)	€ 6



Desserts

Dolci della Casa	€ 6
CheeseCake	€ 7
Frutti di Bosco o Cioccolato	
Fiocchi Classici "Poppella"	€ 6
(Morbida Brioche con ripieno di Crema di Latte e Ricotta)	
Fiocchi Pistacchio "Poppella"	€ 7
(Morbida Brioche con ripieno di Ricotta e Pistacchio glassata al Pistacchio)	
Pastiera Napoletana "Poppella"	€ 7
Torta Caprese "Poppella"	€ 7
Delizia al Limone "Poppella"	€ 8
(Pan di spagna aromatizzato al Limone ripiena di Crema Chantilly al Limone)	
Semifreddo "Poppella"	€ 7
Napul'è	
(Cremoso di Mozzarella di Bufala DOP su crumble di Mela Annurca e bavarese al Limoncello)	
Rocher	
(crema di cioccolato al Latte e Nocciole)	
Fiocco e Fragoline	
(ripieno alla crema di Fiocco di Neve e Fragoline)	
Pistacchio	
(crema di Fiocco di Neve con Cioccolato e Pistacchio)	
Cornetto Caldo Panna e Nutella	€ 6
o Panna e Pistacchio	
Cornetto Porzione per 2	€ 8

La Nostra Pizzeria

*Possibilità di pizza Gluten free
con una maggiorazione di € 3,50*

Le Rosse

Marinara

€ 6

(pomodoro, aglio, origano)

(tomato, garlic and organ)

Margherita

€ 7

(pomodoro, grana, mozzarella)

(tomato, grana cheese and mozzarella)

Romana

€ 8

(pomodoro, mozzarella, acciughe)

(tomato, mozzarella and anchovies)

Napoli

€ 8,50

(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)

(tomato, mozzarella, capers, anchovies)

Diavola

€ 8,50

(pomodoro, mozzarella, grana, salame piccante)

(tomato, mozzarella, grana cheese and spicy salami)

Regina

€ 8

(pomodoro, grana, bufala)

(tomato, grana cheese and buffalo mozzarella)

Regina di "Andrea" € 8,50

(pomodoro, bufala e pomodorini)

(tomato, buffalo mozzarella and fresh tomatoes)

Capricciosa € 10

(pomodoro, mozzarella, grana, prosciutto cotto, carciofi, funghi, olive nere, capperi e acciughe)

(tomato, mozzarella, grana cheese, ham, artichokes, mushrooms, olives, capers and anchovies)

Salsiccia € 8,50

(pomodoro, mozzarella, grana, salsiccia)

(tomato, mozzarella, grana cheese and sausage)

Carrettiera € 9

(pomodoro, mozzarella, grana, salsiccia, cipolla)

(tomato, mozzarella, grana cheese, sausage and onion)

Gustosa € 9

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)

(tomato, mozzarella, tuna and onion)

Patatosa € 9

(pomodoro, mozzarella, grana, wurstel, patatine fritte)

(tomato, mozzarella, grana cheese, frankfurters and fries)

Strana € 9

(pomodoro, grana, mozzarella, peperoni grigliati, salame piccante)

(tomato, mozzarella, grana cheese, grilled peppers and spicy salami)

Affumicata € 10

(pomodoro, mozzarella, grana, provola affumicata, speck)

(Tomato, mozzarella, grana cheese, smoked mozzarella and speck)

Nettuno € 10

(pomodoro, mozzarella, frutti di mare)
(tomato, mozzarella cheese and seafood)

Valle del Sole € 10

(pomodoro, grana, mozzarella, prosciutto cotto
carciofi, uovo, funghi champignon)
(tomato, grana cheese, mozzarella, ham,
artichokes, egg, champignons)

Boscaiola € 10

(pomodoro, mozzarella, salsiccia, porcini e
salame piccante)
(tomato, mozzarella, sausage, porcini mushrooms,
and spicy salami)

Saporita € 9

(pomodoro, mozzarella, crudo e rucola)
(Tomato, mozzarella, raw ham and rocket)

Bufala € 8

(pomodoro, origano e bufala a fine cottura)
(tomato, origan and fresh buffalo mozzarella)

Andrea € 9

(pomodoro, mozzarella, salame piccante,
salsiccia, origano e peperoncino)
(tomato, mozzarella, spicy salami, sausage,
origan and hot chilly pepper)

Carbonara € 9

(pomodoro, mozzarella, pancetta, grana e uovo)
(tomato, mozzarella, grana cheese, bacon and egg)

Le Bianche

Del Contadino

€ 9

(mozzarella,grana,zucchine,melanzane e peperoni)
(mozzarella,grana cheese,grilled courgettes,aubergines and peppers)

La Caprese

€ 8,50

(mozzarella ,grana,pomodoro fresco,basilico)
(mozzarella,grana cheese,fresh tomatoes and basil)

4 Formaggi

€ 8

(mozzarella,pecorino,fontina,gorgonzola,grana)
(mozzarella,grana cheese,pecorino cheese,
fontina cheese ,gorgonzola cheese)

La Franco

€ 9

(mozzarella, 4 formaggi, salsiccia, salame piccante)
(mozzarella,cheese cream, sausage and spicy salami)

Raffinata

€ 10

(mozzarella,porcini e lardo di colonnata)
(mozzarella,porcini mushrooms and Lardo di Colonnata)

La Profumata

€ 9

(bufala,grana,rucola,pomodori freschi)
(buffalo mozzarella, grana cheese,rocket
and fresh tomatoes)

Mare e Monti

€ 10

(mozzarella,funghi porcini,salmone affumicato)
(mozzarella,porcini mushrooms and smoked salmon)

Il Profumo del Bosco

€ 10

(mozzarella,grana,salsiccia,porcini)
(mozzarella,grana cheese,sausage and porcini mushrooms)

Ci Si Trova Lì

€ 12

(mozzarella,grana,carciofi,burrata,crudo)
(mozzarella,grana cheese,artichokes,burrata cheese
and raw ham)

Deliziosa €9

(mozzarella, gorgonzola, mascarpone, cipolla)
(mozzarella, gorgonzola cheese, mascarpone cheese
and onion)

Biancaneve € 8,50

(mozzarella, prosciutto cotto e panna)
(mozzarella cheese, ham and cream)

Bella Napoli € 9

(bufala, pomodori cotti, rucola e grana)
(buffalo mozzarella, tomatoes, rocket and grana cheese)

Tartufata € 9

(mozzarella, porcini, grana e olio tartufato)
(mozzarella, grana cheese, porcini mushrooms and
truffle oil)

Le Speciali

Mortazza € 10

(mozzarella,grana,mortadella,crema pistacchio)

(mozzarella,grana cheese, mortadella, pistachio cream)

Sorrentina € 12,50

(mozzarella,grana,noci,pecorino,scorza di limone,
cornicione ripieno di ricotta,pecorino e mozzarella)

(mozzarella,grana cheese,nuts,pecorino cheese,lemon peel
stuffed edge of ricotta,pecorino and mozzarella)

Cantabrico € 12,50

(mozzarella di bufala,acciughe del Cantabrico
pomodorini e burrata)

(buffalo mozzarella,anchovies from Cantabrico Sea,
fresh tomatoes and burrata cheese)

Spaccanapoli New € 12,50

(pomodoro,mozzarella,di bufala,ricotta e salame napoletano a listarelle)
(tomato, Buffalo mozzarella,ricotta cheese and Neapolitan Salami)

Del Capo € 10

(bufala,gorgonzola,noci e lardo di colonnata)

(buffalo mozzarella,nuts, gorgonzola cheese and
Lardo di Colonnata)

Sapori d'Autunno € 12,50

(Crema di Zucca, Provola, Pancetta)

(Pumpkin Cream,smoked Mozzarella and Bacon)

Papillon € 14

(nel centro ripieno mozzarella e ricotta
e gli altri due lati puoi sceglierli come vuoi!!!!!!)

I nostri Calzoni

Classico

€ 9

(pomodoro, mozzarella, grana, cotto, ricotta)

(tomato, mozzarella, grana cheese, ham and ricotta cheese)

Piccante

€ 9

(pomodoro, mozzarella, grana, salame piccante, ricotta)

(tomato, mozzarella, grana cheese, spicy salami and ricotta cheese)

I nostri schiaccini

Schiaccino vuoto

€ 4

Schiaccino Ripieno

€ 8

(prosciutto cotto e mozzarella)

Schiaccino Ripieno Saporito

€ 9

(mozzarella, stracchino e speck)

La Nutellina

€ 8

(nutella, granella nocciole, zucchero a velo)

Le nostre Maggiorazioni per una pizza ancora più gustosa

Verdure, formaggi e salumi € 1,50

Patate fritte € 2

Cornicione Ripieno € 2

Burrata € 2,50

***POSSIBILITA' DI AVERE LA TUA PIZZA AL
METRO!!!!!!!!!!!!***

Le Nostre Bevande

Acqua naturale o frizzante da 1 Lt	€ 2,50
Acqua Naturale o gas da 0,50 Lt	€ 1,50
Birra alla spina media	€ 5,00
Birra alla spina media rossa	€ 5,50
Birra alla spina 0,40 Paulaner Weiss	€ 6,00
Birra piccola alla spina	€ 3,00
Birra alla spina piccola rossa	€ 3,50
Birra alla spina 0,20 Paulaner weiss	€ 4,00
Birre Artiginali "Birrificio Maneba"	€ 6,00
Fanta/ sprite / coca cola	€ 3,50
Coca cola da 1 Lt	€ 7,50
Panache piccola	€ 3,00
Panache media	€ 6,00
The limone e pesca	€ 3,00
Calice vino della casa	€ 4,00
Vino della casa rosso o bianco 0,50 Lt	€ 6,00
Vino della casa rosso o bianco 1 Lt	€ 12,00
Caffè/ Ginseng / Orzo	€ 1,50
Amaro	€ 4,00
Grappa	€ 5,00
Rum con cioccolato Zacapa o Don Papa	€ 8,00
Rum	€ 6,00

I Vini Bianchi

Gewurztraminer Alto Adige	€ 27,00
Vermentino Bolgheri Zizzolo	€ 22,00
Phylika Vermentino Populonia	€ 20,00
Feronia Viognier Toscana Populonia	€ 24,00
Falanghina del Beneventano	€ 20,00
Greco di Tufo	€ 24,00
Fiano di Avellino	€ 24,00
Ansonica dell' Elba	€ 23,00
Ribolla Gialla	€ 20,00
Boccasanta Monte Solaio	€ 15,00

Le Nostre Bollicine

Franciacorta "Le Vedute" bianco o rosè	€ 40,00
Sopralerighe Gran Cuvèe Extra Dry	€ 20,00
Moscato d'Asti Fermentazione Naturale	€ 22,00

Vini Rossi

Bolgheri Rosso Zizzolo	€ 25,00
Morellino di Scansano Capofalco	€ 20,00
Montecucco Rosso	€ 25,00
Fufluna Poggiorosso Populonia	€ 20,00
Sasso Bucato Russo	€ 35,00
Il Ceppitaio Russo	€ 20,00
Tino Rosso Monte Solaio	€ 18,00

Vino al Calice

€ 5,00/8,00

