



Menù

Per iniziare ...

Insalata Mista	€ 5,00
(Mixed Salad)	
Caprese ⁷	€ 7,00
(Tomato, Mozzarella, Basil)	
Insalatona ^{4,7}	€ 9,00
(Mixed Salad, Mozzarella, Tomato, Tuna, Onion, Olives)	
Tagliere Affettati e Formaggi ^{1,7,12}	€ 16,00
(cold cuts and cheeses)	
Focaccia con Lardo o Salame o Prosciutto Crudo o Capocollo ^{1,12}	€ 6,00
(flat bread with Lard or Salami or Ham or Capocollo)	
Pizza Marinara ¹	€ 5,00
(Tomato, garlic, oil, organ)	

Fritti di Terra

Supplì di Riso al pezzo ^{*,1,7}	€ 1,50
(Rice Supplì)	
Arancini alla Siciliana al pezzo ^{*,1,7}	€ 1,50
(Sicilian Arancini)	
Patatine Fritte *	€ 3,00
(French Fries)	
Crocchette di Patate 6 pz ^{*,1}	€ 3,00
(Potato Croquettes)	
Anelli di Cipolla 8 pz ^{*,1}	€ 4,00
(Onion Rings)	
Olive Ascolane 8 pz ^{*,1,7}	€ 4,00
(Ascoli Olives)	
Verdure Pastellate 200 gr. ^{*,1}	€ 5,00
(Vegetables in Batter)	
Birbe di Pollo 6 pz ^{*,1}	€ 3,00
(Chicken Nuggets)	
Birbe di Pollo 10 pz ^{*,1}	€ 5,00
(Chicken Nuggets)	
Alette di Pollo Speziate 6 pz *	€ 6,00
(Spiced Chicken Wings)	
Cotoletta di Pollo, Patatine Fritte e Insalata ^{*,1,3,6,7}	€ 7,00
(Chicken Cutlet, French Fries, Salad)	
Cordon Blue, Patatine Fritte e Insalata ^{*,1,7,9}	€ 8,00
(Cordon Blue, French Fries, Salad)	
Fritto Misto Terra per 2 persone ^{*,1,7}	€ 12,00
(Mixed Fried Land for 2 people)	

Fritti di Mare

Zeppole Salvia e Alghe 6 pz ^{*,1} (Zeppole Sage and Seaweed)	€ 3,00
Zeppole Salvia e Alghe 12 pz ^{*,1} (Zeppole Sage and Seaweed)	€ 5,00
Baccala Pastellato 6 pz ^{*,1,2,4,7,14} (Battered Cod)	€ 8,00
Chele di Granchio 6 pz ^{*,1,2,3,4,6} (Crab Claws)	€ 7,00
Filetti di Alici Fritte ^{*,1,4} (Fried Anchovy Fillets)	€ 7,00
Frittura Calamari e Gamberi ^{*,1,2,4} (Fried Calamari and Prawns)	€ 12,00
Frittura Mista di Pesce ^{*,1,2,4} (Mixed Fried Fish)	€ 15,00
Fritto Misto Mare per 2 persone ^{*,1,2,3,6,7} (Mixed Fried Seafood for 2 people)	€ 16,00

Le Nostre Fruste

La Sorrentina ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, pancetta, bufala) (Tomato, mozzarella, bacon, buffalo mozzarella)	€ 10,00
Del Direttore ^{1,7} (Mozzarella, salsiccia, cipolla, prosciutto crudo) (Mozzarella, sausage, onion, raw ham)	€ 10,00
La Capri ^{1,7} (Mozzarella, pomodorini, rucola, parmigiano, prosciutto crudo) (Mozzarella, cherry tomatoes, rocket salad, parmesan cheese, rawham)	€ 10,00
L'Amalfitana ^{1,4,7} (Mozzarella, Bufala, acciughe, basilico, buccia di limone) (Mozzarella, Buffalo mozzarella, anchovies, basil, lemon peel)	€ 10,00
La Puttanesca ^{*,1,4,7} (Pomodoro, mozzarella, tonno fresco, cipolla, olive) (Tomato, mozzarella, fresh tuna, onion, olives)	€ 10,00
Il Calzone ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi) (Tomato, mozzarella, baked ham, mushrooms)	€ 10,00

Le Nostre Pizze Rosse

La Peschiciana ^{1,7} (Pomodoro, pomodorini, cipolla, pecorino, origano) (Tomato, cherry tomatoes, onion,, sheep cheese, organ)	€ 6,00
La Regina ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, basilico) (Tomato, mozzarella, basil)	€ 7,00
La Napoli Ciro ^{1,4,7,12} (Pomodoro, mozzarella, bufala, acciughe, capperi, origano) (Tomato, mozzarella, Buffalo mozzarella, anchovies, capers, organ)	€ 9,00
La Bufala ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, bufala) (Tomato, mozzarella, buffalo)	€ 9,00
L'Americana ^{*,1,3,6,7,11} (Pomodoro, mozzarella, wurstel, patatine fritte) (Tomato, mozzarella, wurstel, chips)	€ 9,00
La Sfiziosa ^{1,6,7,8} (Pomodoro, mozzarella, gorgonzola, cipolla caramellata, noci) (Tomato, mozzarella, blue cheese, caramelized onion, walnuts)	€ 9,00
La Montanara ^{*,1,7} (Pomodoro, mozzarella, porcini, pancetta, patate arrosto, salsiccia) (Tomato, mozzarella, porcini mushrooms, bacon, roast potatoes, sausage)	€ 10,00
La Porta Nuova ^{1,7,} (Pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, gorgonzola, salsa tartufata) (Tomato, mozzarella, artichokes, baked ham, blue cheese, truffle sauce)	€ 10,00
La Obama ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, bufala, peperoni, cipolla, olive, salame piccante) (Tomato, mozzarella, buffalo, sweet peppers, onion, olives, spicy salami)	€ 10,00
L' Indivolata ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, salame piccante, nduja, olive) (Tomato, mozzarella, spicy salami, nduja, olives)	€ 10,00
La Parmigiana ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, bufala, melanzana, parmigiano, basilico) (Tomato, mozzarella, buffalo, eggplant, parmesan cheese, basil)	€ 10,00
La Stravagante ^{*,1,4,7,12} (Pomodoro, mozzarella, friarelli, acciughe, salame piccante) (Tomato, mozzarella, turnip tops, anchovies, spicy salami)	€ 10,00
L' Arrogante ^{1,7} (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, nduja, funghi, cipolla) (Tomato, mozzarella, sausage, nduja, mushrooms, onion)	€ 10,00
La Pescosa ^{*,1,2,4,7} (Pomodoro, mozzarella, frutti di mare, salmone) (Tomato, mozzarella, seafood, salmon)	€ 12,00
L' Esagerata ^{1,3,6,7,11} (Pomodoro, mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, wurstel, salame piccante, pancetta) (Tomato, mozzarella, sausage, baked ham, wurstel, spicy salami, bacon)	€ 12,00

Le Nostre Pizze Bianche

La Cacio e pepe ^{1,7} (Mozzarella, pecorino, pancetta, pepe) (Mozzarella, sheep cheese, bacon, pepper)	€ 9,00
L'Orto di Casa Mia ^{1,7} (Mozzarella, verdure di stagione) (Mozzarella, seasonal vegetables)	€ 9,00
La Formaggiosa ^{1,7,12} (Mozzarella, quattro formaggi, cipolla caramellata, glassa di aceto balsamico) (Mozzarella, four cheeses, caramelized onion, balsamic vinegar glaze)	€ 9,00
La Rustica ^{1,7} (Mozzarella, patate, salsiccia, provola) (Mozzarella, potatoes, sausage, provola cheese)	€ 9,00
Il Vento del Nord ^{1,4,7} (Mozzarella, pomodorini, acciughe, cipolla caramellata, olive) (Mozzarella, cherry tomatoes, anchovies, caramelized onion, olives)	€ 9,00
Il Vento del Sud ^{*,1,7,12,14} (Mozzarella, stracciatella, polpo, patate, glassa di aceto balsamico) (Mozzarella, stracciatella cheese, octopus, potatoes, balsamic vinegar glaze)	€ 10,00
La Porcina ^{*,1,7,8} (Mozzarella, gorgonzola, porcini, noci, patate arrosto) (Mozzarella, blue cheese, porcini mushrooms, walnuts, roast potatoes)	€ 10,00
L'Italiana ^{*,1,2,7} (Mozzarella, rucola cotta, pomodorini, gamberetti) (Mozzarella, baked rocket salad, cherry tomatoes, shrimps)	€ 10,00
La Fantasia ^{*,1,4,7,14} (Mozzarella, salmone o polpo, patate, basilico, buccia di limone) (Mozzarella, salmon or octopus, potatoes, basil, lemon peel)	€ 10,00
La Gustosa ^{1,7} (Mozzarella, radicchio cotto, salsiccia, gorgonzola) (Mozzarella, baked chicory, sausage, blue cheese)	€ 10,00
La Messicana ^{1,7,12} (Mozzarella, salsiccia, fagioli, cipolla, piccante) (Mozzarella, sausage, beans, onion, chilli pepper)	€ 10,00
La Toscanaccia ^{1,7} (Mozzarella, pomodorini, pecorino, lardo) (Mozzarella, cherry tomatoes, sheep cheese, lard)	€ 10,00
L' Impavida ^{1,7,12} (Mozzarella, salame piccante, salsa e olio di habanero, peperoncino) (Mozzarella, spicy salami, habanero sauce and oil, chilli pepper)	€ 10,00
La Delicata ^{1,7,8} (Mozzarella, gorgonzola, lardo, noci) (Mozzarella, blue cheese, lard, walnuts)	€ 10,00
La Frittosa ^{*,1,7} (Mozzarella, provola, pancetta, crocchette di patate, anelli di cipolla, olive ascolane) (Mozzarella, provola cheese, bacon, potato croquettes, onion rings, ascolo olives)	€ 10,00

I Nostri "Panuozzi"

Gragnano ^{1,7,12} (Pomodorini, mozzarella, provola, funghi, pancetta, piccante) (Cherry tomatoes, mozzarella, provola cheese, mushrooms, bacon, chilli pepper)	€ 10,00
Anima e Passione ^{1,7,12} (Pomodorini, mozzarella, bufala, prosc. crudo, peperoncino, origano) (Cherry tomatoes, mozzarella, buffalo, raw ham, chilli pepper, organ)	€ 10,00
Salsiccia e Friarelli ^{*,1,7} (Mozzarella, salsiccia, friarielli, provola) (Mozzarella, sausage, turnip tops, provola cheese)	€ 10,00
Piccantino ^{1,7,12} (Mozzarella, salsiccia, salame piccante, cipolla, peperoncino) (Mozzarella, sausage, spicy salami, onion, chili)	€ 10,00
Sarracino ^{1,7} (Pomodorini, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, olive, carciofi) (Cherry tomatoes, mozzarella, baked ham, mushrooms, olives, artichokes)	€ 10,00
Pulcinella ^{1,7} (Pomodorini, mozzarella, caciocavallo, salame piccante) (Cherry tomatoes, mozzarella, caciocavallo cheese, spicy salami)	€ 10,00
L'Indigesto ^{1,4,7} (Pomodorini, mozzarella, tonno, peperoni, cipolla caramellata) (Cherry tomatoes, mozzarella, tuna, sweet peppers, caramelized onion)	€ 10,00
La Mortazza ^{1,7,8} (Mozzarella, caciocavallo, mortadella, pistacchio) (Mozzarella, caciocavallo cheese, mortadella, pistachio)	€ 10,00
L'Imperiale ^{1,4,7} (Mozzarella, salsiccia, lardo di colonnata, porcini) (Mozzarella, sausage, colonnata lard, porcini mushrooms)	€ 10,00
Ciacco ^{1,4,7,12} (Mozzarella, acciughe, rucola, pomodorini, mozzarelline, peperoncino) (Mozzarella, anchovies, rocket salad, Cherry tomatoes, chilli pepper)	€ 10,00

Le Nostre "Friarielle"

La Primavera ^{1,7,8} (Mortadella, straciatella, pistacchio) (Mortadella, straciatella cheese, pistachio)	€ 10,00
L' Estate ^{1,7} (Pomodorini, mozzarella, prosciutto crudo, rucola, parmigiano) (Cherry tomatoes, mozzarella, raw ham, rocket salade, parmesan)	€ 10,00
L' Autunno ^{1,4,7,12} (Pomodorini, mozzarella, tonno, capperi, olive, cipolla) (Cherry tomatoes, mozzarella, tuna, capers, olives, onion)	€ 10,00
L'Inverno ^{1,4,12} (Pomodorini, salmone, limone, rucola, pepe rosa) (Cherry tomatoes, salmon, lemon, rocket salade, pink pepper)	€ 10,00

Dessert

Shangai con nutella ^{1,6,7,8,11}	€ 6,00
(Shangai pizza with nutella hazenut cream)	
Calzone con nutella ^{1,6,7,8,11}	€ 6,00
(Calzone with nutella)	
Rotolo di nutella con granella di nocciola ^{1,6,7,8,11}	€ 6,00
(nutella roll with chopped hazelnuts)	
Focaccia kinder ^{1,6,7,8,11}	€ 6,00
(Focaccia with nutella, white chocolate and icing sugar)	
Panna cotta ^{3,6,7,8}	
(cioccolato, caramello, frutti di bosco)	€ 5,00
Tiramisù ^{1,3,5,6,7,8}	€ 5,00
Cantucci e Vin Santo ^{1,3,6,7,8,12}	€ 5,00
Tartufo Bianco/Nero ^{1,5,6,7,8}	€ 5,00
Sorbetto al Limone/Cocco ^{1,3,5,6,7,8}	€ 6,00

I nostri vini

Giardino Rosé	€ 15,00
Santa Cristina Antinori	calice/ glass € 3,00
Prosecco Millesimato Brut	€ 15,00
Tenuta Sant'Anna	calice/ glass € 3,00
Bianco Falanghina	€ 15,00
Azienda La Guardiense	calice/ glass € 3,00
Bianco Muller Thurgau	€ 16,00
Cavit	
Bianco Gewurztraminer	€ 18,00
Cavit	
Bianco Vermentino di Montalcino	€ 20,00
Villa Poggio Salvi	
Orcia Rosso D.O.C.	€ 14,00
Az. Agricola Sampieri - Del Fa	calice/ glass € 3,00
Rosso Salento Fichimori IGT	€ 15,00
Cantina Tormaresca	
Rosso di Montepulciano	€ 16,00
Tenute Trerose	
Rosso Morellino di Scansano	€ 17,00
Azienda Frescobaldi	
Rosso di Montalcino D.O.C.	€ 24,00
Villa Poggio Salvi	

Birre artigianali in Bottiglia del Birrificio di San Quirico

"ANIMA E PASSIONE" - chiara 4,5 % vol. stile "blonde ale"

0,75 lt € 10,00

"IRIS" - chiara 4,5 % vol. stile "blonde ale"

0,75 lt € 13,00

"GIULITTA" - doppio malto ambrata 6 % vol. stile "english pale ale"

0,75 lt € 15,00

"ESSENTIALS 1" - chiara 4,5 % vol. stile "blonde ale"

0,75 lt € 10,00

"ESSENTIALS 2" - chiara 6 % vol. "strong ale"

0,75 lt € 11,00

"CATHARINA" - doppio malto ambrata - 6 % vol. "aromatizzata alle spezie del panforte"

0,75 lt € 19,00

"NERA" - doppio malto ambrata - 6 % vol. "aromatizzata al caffè"

0,75 lt € 19,00

"THEOBROMA" - doppio malto ambrata - 6 % vol. "aromatizzata al cacao"

0,75 lt € 23,00

"ARTHEMISIA" - doppio malto chiara - 6,5 % vol. "aromatizzata all'artemisia cretacea"

0,75 lt € 19,00

Birre alla spina (on tap)

Birrificio San Quirico

"ANIMA E PASSIONE" - chiara 4,5 % vol. stile "blonde ale"

Artigianale - cruda, non pastorizzata, prodotta con cereali della val 'Orcia

0,2 lt € 3,00 0,4 lt € 6,00 1,5 lt € 18,00

"IRIS" - chiara 4,5 % vol. stile "blonde ale"

Artigianale - cruda, non pastorizzata, prodotta con cereali della val 'Orcia

0,2 lt € 3,00 0,4 lt € 6,00 1,5 lt € 18,00

"ESSENTIALS 1" - chiara 4,5 % vol. stile "blonde ale"

Artigianale - cruda, non pastorizzata, prodotta con cereali della val 'Orcia

0,2 lt € 3,00 0,4 lt € 6,00 1,5 lt € 18,00

"GIULITTA" - doppio malto ambrata 6 % vol. stile "english pale ale"

Artigianale - cruda, non pastorizzata, prodotta con cereali della val 'Orcia

0,2 lt € 3,50 0,4 lt € 6,50 1,5 lt € 20,00

Birrificio dell'Orso Bjorne (Danimarca)

"PREMIUM" - chiara 4 % vol. stile "pilsner"

0,2 lt € 2,50 0,4 lt € 5,00 1,5 lt € 15,00

Bar

Caffè	€ 1,20
Decaffeinato	€ 1,30
Orzo	€ 1,50
Cappuccino	€ 2,00
Te caldo/Camomilla	€ 2,00
Acqua	€ 2,00
Succhi di frutta	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 2,50
Crodino/Sanbitter	€ 2,50
Amari	€ 3,00
Distillati	€ 3,50
Le spume del Papini	€ 3,00
(acqua tonica, gassosa, cedrata, panterino, limonata, ginger beer, spuma bionda, pompelmo, bitter)	
Birra Analcolica 0,33 lt	€ 3,00
Aperol/Campari/Limoncello Spritz	€ 4,50
Americano	€ 6,00
Negroni	€ 6,00
Cuba Libre	€ 6,00
Vodka Tonic/Lemon	€ 6,00
Gin Tonic/Lemon	€ 6,00
COPERTO/COUVERT CHARGE	€ 2,00

PIZZA SENZA GLUTINE (GLUTEN FREE PIZZA) maggiorazione di € 1,00 sul prezzo di listino

I numeri riportati accanto alle pietanze corrispondono agli alimenti considerati allergeni dalReg. 1169/2011 che possono trovarsi all'interno della pietanza. Per intolleranze e allergie, avvertire comunque cortesemente il personale di sala.

In mancanza del prodotto fresco può essere usato il prodotto surgelato (segnalato con *)

Si riporta la lista degli allergeni con numero di riferimento:

NR	ALLERGENI
1	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei
3	Uova e prodotti a base di uova
4	Pesce e prodotti a base di pesce
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi
6	Soia e prodotti a base di soia
7	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)
8	Frutta a guscio cioè mandorle, noccioline, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati
9	Sedano e prodotti a base di sedano
10	Senape e prodotti a base di senape
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
13	Lupini e prodotti a base di lupini
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi

