

# Antipasti - Appetizers

<b>Antipasto misto di mare*</b> insalata di mare, quiche di salmone affumicato, flan zucchine e gamberi, crostino di mare <i>Seafood appetizer</i> <i>salad of the sea, quiche smoked salmon, toasted bread with sea sauce, courgettes and shrimps flan</i>	€ 12,00
<b>Cozze alla marinara</b> <i>Mussels marinara</i>	€ 9,00
<b>Polpo grigliato su crema di pecorino alla paprika</b> <i>Grilled octopus and pecorino cheese and paprika</i>	€ 10,00
<b>Flan e Quiche</b> Flan di gamberi e zucchine e Quiche di salmone e ricotta <i>Flan and Quiche</i> <i>Courgettes and shrimps Flan and salmon and ricotta Quiche</i>	€ 10,00
<b>Antipasto misto di terra con affettati, formaggio e crostino</b> <i>Cold meat cuts, cheeses, toasted bread with sauce</i>	€ 10,00
<b>Crostino Toscano o Misto</b> <i>Toasted bread with sauces</i>	€ 6,00
<b>Pepite di polenta con crema di formaggi freschi</b> <i>Polenta with fresh cheese cream</i>	€ 8,00

# Insalate - Salads

<b>Ghiotta</b> lattuga, acciughe, uova sode, pomodori e gorgonzola piccante <i>Lettuce salad, anchovies, hard-boiled eggs, tomato and spicy gorgonzola</i>	€ 7,50
<b>Lanus</b> lattuga, trevisana, pomodoro, gamberi* e salsa rosa <i>Lettuce salad. Trevisana salad, tomato, shrimp* and pink sauce</i>	€ 7,50
<b>Porticciolo</b> lattuga, polpo*, gamberetti*, champignons freschi, peperoni, olive nere e maionese <i>Lettuce salad, shrimps*, octopus*, fresh champignons mushrooms, bell peppers, black olives and mayonnaise</i>	€ 10,00
<b>Boscaiola</b> rucola, riccia, olive nere, champignons freschi e prosciutto cotto <i>Rucola salad, riccia salad, black olives, fresh champignons mushrooms and baked ham</i>	€ 7,50
<b>Kilt</b> lattuga, trevisana, mais, pinoli, grana e olive nere <i>Lettuce salad, trevisana salad, corn, pine nuts, parmesan cheese and black olives</i>	€ 7,50
<b>Tonnata</b> lattuga, rucola, pomodoro, tonno, capperi e maionese <i>Lettuce salad, rucola salad, tomato, tuna, capers and mayonnaise</i>	€ 7,50

\* I prodotti potrebbero essere congelati - *The products could be frozen*

Coperto, pane e servizio € 2,00 - *Laying of the table, bread and service € 2,00*

# Pizze

## 4 Stagioni

pomodoro, mozzarella, carciofi, acciughe, funghi, capperi, olive nere, prosciutto cotto € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, anchovies, champignons mushrooms, capers, black olives and baked ham*

## Calabrese

pomodoro, mozzarella, cipolla, salame piccante € 7,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, onion and spicy sausage*

## Calzone

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 7,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham*

## Campagnola

pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia € 7,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, onion and sausage*

## Capricciosa

pomodoro, mozzarella, carciofi, olive nere, funghi, wurstel, prosciutto cotto € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, black olives, champignons mushrooms, wurstel and baked ham*

## Del Brigante

pomodoro, mozzarella, asparagi\*, pancetta e uovo € 8,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, asparagus\*, bacon and slice egg*

## Del carbonaio

pomodoro, mozzarella, champignons freschi, cipolla, salsiccia € 8,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, fresh champignons mushrooms, onion and sausage*

## Frutti di mare

pomodoro, frutti di mare € 8,50  
*Tomato sauce, clams and mussels*

## Funghi

pomodoro, mozzarella, champignons freschi € 7,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh champignons mushrooms*

## Jolly

pomodoro, mozzarella, pinoli, grana, porcini trifolati € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, pine nuts, porcini mushrooms and parmesan cheese*

## Lucifero

pomodoro, mozzarella, salame piccante € 7,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and spicy sausage*

## Manu

pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons freschi e salame piccante € 8,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, fresh champignons mushrooms and spicy sausage*

## Margherita

pomodoro, mozzarella € 5,50  
*Tomato sauce and mozzarella cheese*

## Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 7,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and capers*

## Nostromo

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, pomodoro fresco, prezzemolo, aglio, olio piccante € 8,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, fresh tomato, parsley, garlic and spicy oil*

# Pizze

## Parma

pomodoro, mozzarella, grana, prosciutto crudo  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese and ham*

€ 8,50

## Porcini

pomodoro, mozzarella, porcini trifolati  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and porcini mushrooms*

€ 8,00

## Porticciolo

pomodoro, mozzarella, salmone, gamberi  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked salmon, Shrimps*

€ 8,50

## Prosciutto cotto

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham*

€ 7,00

## Prosciutto crudo

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and ham*

€ 7,50

## Prosciutto e funghi

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignons freschi  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham and fresh champignons*

€ 7,50

## Romana

pomodoro, mozzarella, acciughe  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies*

€ 7,00

## Rossa

pomodoro, origano  
*Tomato sauce and origan*

€ 4,50

## Tonno e cipolla

pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion*

€ 7,50

## Vegetariana

pomodoro, mozzarella e verdure fresche (melanzane, peperoni, pomodoro a fette e zucchine)  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, bell peppers, fresh tomato and zucchini*

€ 8,00

## Wüstel

pomodoro, mozzarella, wüstel  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel*

€ 7,00

## Per i più piccoli - For children

### Wüstel al piatto con patate fritte\*

*Wurstel and fries\**

€ 7,00

### Cotoletta\* di pollo con patate fritte\*

*Chicken cutlet\* and fries\**

€ 7,00

Aggiunta ingredienti: mozzarella di bufala € 1,50 prosciutto crudo € 2,00 altri ingredienti € 1,00

\* I prodotti potrebbero essere congelati - *The products could be frozen*

# Pizze Bianche

## 4 formaggi

mozzarella, formaggi freschi misti

*Mozzarella cheese and other mixed cheese*

€ 7,50

## Calzone super

mozzarella, melanzane, pomodori freschi, prosciutto crudo e grana a scaglie

*Mozzarella cheese, eggplant, fresh tomato, ham and parmesan cheese*

€ 9,00

## Caprese

mozzarella, pomodoro fresco, origano

*Mozzarella cheese, fresh tomato and origan*

€ 7,00

## Delicata

mozzarella, panna, prosciutto crudo, grana

*mozzarella cheese, sour cream, ham and parmesan cheese*

€ 8,00

## Gorgonzola

mozzarella, gorgonzola

*Mozzarella cheese and spicy gorgonzola*

€ 7,00

## Norcia antica

mozzarella, salsiccia, panna e crema tartufata

*Mozzarella cheese, sausage, sour cream and truffle cream*

€ 9,00

## Teo

mozzarella, salmone, carciofi e panna

*Mozzarella cheese, smoked salmon, artichokes and sour cream*

€ 8,50

## Zucchine e Gamberi

mozzarella, gamberi\*, zucchine, panna, aglio e prezzemolo

*Mozzarella cheese, shrimp\*, zucchini, sour cream, farlic and parsley*

€ 8,50

# Schiaccini

## Schiaccino

Olio, sale, origano

*Oil salt and origan*

€ 2,50

## Papai

Mozzarella, spinaci\*, salsiccia

*Mozzarella cheese, spinach and sausage*

€ 7,50

## Ripieno

Mozzarella, prosciutto cotto

*Mozzarella cheese and baked ham*

€ 7,00

## Sfizioso

Mozzarella, pomodoro a fette, tonno

*Mozzarella cheese, fresh tomato and tuna*

€ 7,50

## Vecchia Parma

mozzarella, porcini trifolati, prosciutto crudo

*Mozzarella cheese, porcini mushrooms and ham*

€ 9,00

## Primi Piatti

Spaghetti Porticciolo Cozze, vongole, pomodori ciliegini <i>Spaghetti with mussels, clams, fresh tomatoes</i>	€ 14,00
Gnocchetti vongole e gorgonzola <i>Gnocchetti with clams and gorgonzola cheese</i>	€ 13,00
Calamarata con pomodoro ciliegino e calamari <i>Calamarata pasta with fresh tomatoes and squids</i>	€ 13,00
Risotto ai Porcini* <i>Risotto with mushrooms Porcini</i>	€ 10,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti alla carbonara</i>	€ 8,00
Tortelli fatti in casa al ragù o burro e salvia <i>Tortelli alla bolognese or butter and sage</i>	€ 9,00

Su richiesta pasta senza glutine  
*On request pasta gluten free*



## Secondi Piatti

Frittura di calamari* e gamberi* <i>Frying with squids* and shrimps*</i>	€ 15,00
Stoccafisso alla piombinese <i>Stockfish with potatoes</i>	€ 12,00
Polpo fritto e Baccalà* <i>Octopus and fishstock fried*</i>	€ 13,00
Baccalà alla Livornese <i>Fishstock with tomatoes sauce</i>	€ 10,00
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Grilled Beef with rucola and parmigiano cheese</i>	€ 15,00
Controfiletto ai porcini* <i>Beef with mushrooms porcini</i>	€ 18,00

## Contorni

Patatine fritte* / Insalata verde o mista <i>Fries* / Green or mixed salad</i>	€ 3,50
---	--------

# *Dolci e Dessert*

Crema Catalana	€ 4,50
Mattonella ai pinoli con Nutella	€ 4,50
Tortino al Cioccolato caldo	€ 4,50
Cantucci e Vin Santo di Caratello 2011	€ 4,50
Tartufo	€ 4,50
Sorbetto al Limone	€ 4,50
Dolce della Casa	€ 4,50

# *Caffetteria*

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,20
Caffè decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 1,50
Caffè d'orzo <i>Orzo coffee</i>	€ 1,50
Caffè corretto <i>Barley coffee</i>	€ 2,00
Amari Nazionali <i>National Liquors</i>	€ 3,00
Grappa Bianca <i>White Grappa</i>	€ 3,00
Grappa Barrique <i>Grappa Barrique</i>	€ 3,50
Liquori Esteri <i>Foreign liquors</i>	€ 4,00
Limoncello <i>Limoncello</i>	€ 3,00

# Vini Rossi - Red Wines

<b>Farnito</b>	€ 25,00
<i>Cabernet Sauvignon Supertuscan 2012 IGT - Az. Carpineto</i>	
<b>Dogajolo Rosso</b>	€ 12,00
<i>Sangiovese, Cabernet IGT - Az. Carpineto</i>	
<b>Chianti Classico</b>	€ 16,00
<i>Sangiovese 90%, Canaiolo 10% 2012 Docg - Az. Carpineto</i>	
<b>L'Originale</b>	€ 10,00
<i>Assemblaggio di uve, vino fruttato ed elegante - Az. Carpineto</i>	
<b>Pinot Nero</b>	€ 16,00
<i>Pinot nero Doc - Az. Gaierhof</i>	
<b>Tuttisanti</b>	€ 12,00
<i>Sangiovese Val di Cornia DOC - Az. Tutti i Santi</i>	

# Vini Bianchi - White Wines

<b>Gewürztraminer</b>	€ 18,00
<i>Az. Maso Poli Doc</i>	
<b>Müller Thurgau</b>	€ 16,00
<i>Az. Gaierhof Doc</i>	
<b>Bianco delle Dolomiti</b>	€ 10,00
<i>Az. Gaierhof</i>	
<b>Vernaccia di San Gimignano</b>	€ 13,00
<i>Az. Paradiso Doc</i>	
<b>11</b>	€ 14,00
<i>Vermentino toscano biologico IGT - Az. Cascina al Colle</i>	
<b>Tutti i Santi</b>	€ 14,00
<i>Vermentino Val di Cornia DOC - Az. Tutti i Santi</i>	
<b>Fabula</b>	€ 15,00
<i>Vermentino toscano IGT - Az. Petricci e Del Pianta</i>	
<b>Isoletta</b>	€ 15,00
<i>Vermentino toscano IGT - Az. Vinicola Russo</i>	



# Bevande - Drinks

## Birra spina

Piccola bionda € 2,50  
*Blonde Small*

Media bionda € 4,50  
*Blonde Medium*

Piccola rossa € 3,00  
*Red Small*

Media rossa € 5,00  
*Red Medium*

## Coca Cola spina

Piccola € 2,50  
*Small*

Media € 4,50  
*Medium*

## Vino sfuso

### bianco frizzante/rosso

1 lt € 8,00

1/2 lt € 4,00

1/4 lt € 2,00

## Acqua minerale gassata o naturale

### *Sparkling or still water*

0,75 lt

## Bibite in lattina

*Soft drinks* € 2,50

0,33 lt

## Birra in bottiglia

### *Bottled beer*

Peroni 0,66 lt € 3,50

Peroni Bianca riserva (*Italian weissbier*) 0,50 lt € 5,00

Ceres 0,33 lt € 4,00

## Succhi di Frutta

*Fruit juices* € 2,50

0,20 lt

## Vino al calice

*Glass of wine* € 3,00/4,00