

# ZTL

*Si informa la gentile Clientela che nel periodo  
dal 1 Ottobre al 31 Maggio,  
è possibile circolare nella ZTL senza autorizzazione,  
entrando da Viale del Popolo ed uscendo da Piazza Manzoni.*



*La nostra filosofia  
è orientata alla ricerca costante  
della qualità delle nostre materie prime  
che utilizziamo nella preparazione  
dei nostri piatti e delle nostre pizze.*



*Il nostro pane e le nostre pizze  
sono prodotte con farine di grano tenero  
esclusivamente italiano, macinato a pietra*

# Antipasti - Appetizers

<b>Antipasto misto di mare*</b> 4 assaggi <i>Seafood appetizer</i> 4 tastings	€14,00
<b>Cozze alla marinara</b> <i>Mussels marinara</i>	€10,00
<b>Antipasto misto di terra</b> affettati misti, crostino toscano, formaggio e carciofo sott'olio <i>Cold meat cuts, cheeses, toasted bread with sauce</i> <i>mixed cold cuts, Tuscan crouton, cheese and artichoke in oil</i>	€14,00
<b>Crostino Toscano o Misto</b> <i>Toasted bread with sauces</i>	€ 8,00
<b>Pepite di polenta su crema di formaggi freschi</b> <i>Polenta with cheese cream</i>	€ 9,00

# 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>	€ 8,50
<b>Lanus</b> lattuga, trevisana, pomodoro, gamberi* e salsa rosa <i>Lettuce salad. Trevisana salad, tomato, shrimp* and pink sauce</i>	€ 8,50
<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>	€ 8,50
<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>	€ 8,50
<b>Tonnata</b> lattuga, rucola, pomodoro, tonno, capperi e maionese <i>Lettuce salad, rucola salad, tomato, tuna, capers and mayonnaise</i>	€ 8,50

\* 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 € 9,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, anchovies, champignons mushrooms, capers, black olives and baked ham*

## Calabrese

pomodoro, mozzarella, cipolla, salame piccante € 8,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, onion and spicy sausage*

## Calzone

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 8,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham*

## Campagnola

pomodoro, mozzarella, cipolla, salsiccia € 8,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, onion and sausage*

## Capricciosa

pomodoro, mozzarella, carciofi, olive nere, funghi, wurstel, prosciutto cotto € 9,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, artichokes, black olives, champignons mushrooms, wurstel and baked ham*

## Del Brigante

pomodoro, mozzarella, asparagi\*, pancetta e uovo € 9,00  
*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 e insalata di mare €10,00  
*Tomato sauce, clams and mussels and sea salade*

## Funghi

pomodoro, mozzarella, champignons freschi € 7,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese and fresh champignons mushrooms*

## Jolly

pomodoro, mozzarella, pinoli, grana, porcini trifolati €10,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, pine nuts, porcini mushrooms and parmesan cheese*

## Lucifero

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

## Manu

pomodoro, mozzarella, pancetta, champignons freschi e salame piccante € 9,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, bacon, fresh champignons mushrooms and spicy sausage*

## Margherita

pomodoro, mozzarella € 6,50  
*Tomato sauce and mozzarella cheese*

## Napoli

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi € 8,00  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies and capers*

## Nostromo

pomodoro, mozzarella, acciughe, capperi, pomodoro fresco, prezzemolo, aglio, olio piccante € 8,50  
*Tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, capers, fresh tomato, parsley, garlic and spicy oil*

# Pizze

<b>Parma</b> pomodoro, mozzarella, grana, prosciutto crudo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, parmesan cheese and ham</i>	€ 9,50
<b>Porcini</b> pomodoro, mozzarella, porcini trifolati <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and porcini mushrooms</i>	€ 8,50
<b>Porticciolo</b> pomodoro, mozzarella, salmone, gamberi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, smoked salmon, Shrimps</i>	€ 9,00
<b>Prosciutto cotto</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and baked ham</i>	€ 7,50
<b>Prosciutto crudo</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and ham</i>	€ 8,50
<b>Prosciutto e funghi</b> pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignons freschi <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, baked ham and fresh champignons</i>	€ 8,50
<b>Romana</b> pomodoro, mozzarella, acciughe <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and anchovies</i>	€ 7,50
<b>Rossa</b> pomodoro, origano <i>Tomato sauce and origan</i>	€ 5,00
<b>Tonno e cipolla</b> pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, tuna and onion</i>	€ 8,50
<b>Vegetariana</b> pomodoro, mozzarella e verdure fresche (melanzane, peperoni, pomodoro a fette e zucchine) <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, eggplant, bell peppers, fresh tomato and zucchini</i>	€ 8,50
<b>Würstel</b> pomodoro, mozzarella, würstel <i>Tomato sauce, mozzarella cheese and wurstel</i>	€ 7,50

## Per i più piccoli - For children

<b>Würstel al piatto con patate fritte*</b> <i>Würstel and fries*</i>	€ 8,00
<b>Cotoletta* di pollo con patate fritte*</b> <i>Chicken cutlet* and fries*</i>	€ 8,00
<b>Pasta al pomodoro</b> <i>Pasta with tomato sauce</i>	€ 8,00

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*

€ 8,50

## Calzone super

mozzarella, melanzane, pomodori freschi, prosciutto crudo e grana a scaglie  
*Mozzarella cheese, eggplant, fresh tomato, ham and parmesan cheese*

€10,00

## Caprese

mozzarella, pomodoro fresco, origano  
*Mozzarella cheese, fresh tomato and origan*

€ 7,50

## Delicata

mozzarella, panna, prosciutto crudo, grana  
*mozzarella cheese, sour cream, ham and parmesan cheese*

€ 9,00

## Gorgonzola

mozzarella, gorgonzola  
*Mozzarella cheese and spicy gorgonzola*

€ 8,00

## 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*

€ 8,00

## Ripieno

Mozzarella, prosciutto cotto  
*Mozzarella cheese and baked ham*

€ 8,00

## Sfizioso

Mozzarella, pomodoro a fette, tonno  
*Mozzarella cheese, fresh tomato and tuna*

€ 8,00

## Vecchia Parma

mozzarella, porcini trifolati, prosciutto crudo  
*Mozzarella cheese, porcini mushrooms and ham*

€10,00

## Primi Piatti

Spaghetti Porticciolo Cozze, vongole, pomodori ciliegini <i>Spaghetti with mussels, clams, fresh tomatoes</i>	€15,00
Gnocchetti della casa al ragù di polpo <i>Gnocchetti with octopus sauce</i>	€14,00
Paccheri con totano e pomodoro ciliegino <i>Paccheri pasta with fresh tomatoes and squids</i>	€15,00
Tagliatelle con Porcini* e Speck <i>Tagliatelle with mushroom and speck</i>	€14,00
Tortelli della casa ripieni di pesce con ciliegino e basilico <i>Tortelli with fish, fresh tomatoes fresh and basilico</i>	€15,00
Spaghetti alla Carbonara <i>Spaghetti alla carbonara</i>	€10,00
Tortelli della casa al ragù o burro e salvia <i>Homemade Tortelli with ragù or butter and salvia</i>	€10,00

## Secondi Piatti

Frittura di calamari* e gamberi* <i>Frying with squids* and shrimps*</i>	€17,00
Stoccafisso alla piombinese <i>Stockfish with potatoes</i>	€16,00
Polpo* fritto e Baccalà <i>Fried octopus and cod</i>	€17,00
Filetto di Gallinella* con piccadilly e capperi <i>Gallinella fish with tomatoes and capers</i>	€12,00
Tagliata di manzo con rucola e grana <i>Grilled Beef with rucola and parmigiano cheese</i>	€18,00
Tagliata di manzo con porcini <i>Grilled Beef with mushroom</i>	€22,00

## Contorni

Patatine fritte* / Insalata verde o mista <i>Fries* / Green or mixed salad</i>	€ 4,00
---	--------

# *Dolci e Dessert*

Crema Catalana	€ 7,00
Mattonella ai pinoli con Nutella	€ 7,00
Tortino al Cioccolato caldo	€ 7,00
Cantucci e Vin Santo di Caratello 2011	€ 7,00
Tartufo	€ 5,00
Sorbetto al Limone	€ 7,00
Dolce della Casa	€ 7,00

## *Caffetteria*

Caffè <i>Coffee</i>	€ 1,50
Caffè decaffeinato <i>Decaf coffee</i>	€ 2,00
Caffè d'orzo <i>Orzo coffee</i>	€ 2,00
Caffè corretto <i>Barley coffee</i>	€ 2,50
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>	€ 5,00
Limoncello <i>Limoncello</i>	€ 3,00



## *Vini Rossi - Red Wines*

Sasso Bucato DOC Suvereto	<i>Az. Russo</i>	€ 27,00
Barbiconi DOC Suvereto	<i>Az. Russo</i>	€ 27,00
Ceppitaiolo IGT Suvereto	<i>Az. Russo</i>	€ 13,00
Albatrone IGT Suvereto	<i>Az. Petricci Del Pianta</i>	€ 13,00
Cerosecco IGT Toscana	<i>Az. Petricci Del Pianta</i>	€ 20,00
Ciliegiolo DOC Maremma Maestratale	<i>Az. Mantellassi</i>	€ 15,00
Moreccio Bolgheri DOC	<i>Az. Casa di Terra</i>	€ 20,00
Armonia Bolgheri IGT Toscana	<i>Az. Campo alle Noci</i>	€ 16,00

## *Vini Bianchi - White Wines*

Ribolla Gialla IGT Venezia	<i>Az. Borgo dei Vassalli</i>	€ 14,00
Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo	<i>Az. Borgo dei Vassalli</i>	€ 14,00
Traminer Aromatico IGT Isonzo	<i>Az. Borgo dei Vassalli</i>	€ 14,00
Chardonnay DOC Friuli Isonzo	<i>Az. Borgo dei Vassalli</i>	€ 14,00
Sauvignon Blanc DOC Friuli Isonzo	<i>Az. Borgo dei Vassalli</i>	€ 14,00
Vermentino Fabula IGT Suvereto	<i>Az. Petricci e Del Pianta</i>	€ 18,00
Vermentino Isoletta IGT Suvereto	<i>Az. Vinicola Russo</i>	€ 16,00
Trebbiano Casetta IGT Toscano	<i>Az. Petricci e Del Pianta</i>	€ 11,00
Vermentino Bolgheri DOC	<i>Az. Casa di Terra</i>	€ 17,00
Catarratto IGT Sicilia	<i>Az. Baglio Oro</i>	€ 15,00
Gewürztraminer Le Traverse		€ 18,00
Lillaltro	<i>Az. Canneto</i>	€ 20,00

## *Vini Liquorosi*

Passito di Pantelleria (bicchiere)	<i>Az. Pellegrino</i>	€ 3,50
Zibibbo IGT Sicilia (bicchiere)	<i>Az. Pellegrino</i>	€ 2,50
Aleatico Stillo (bicchiere)	<i>Az. Petricci Del Pianta</i>	€ 6,00
Aleatico Stillo bottiglia cl 37,5	<i>Az. Petricci Del Pianta</i>	€ 30,00
Passito Stillo	bottiglia	€ 30,00
Passito Stillo	bicchiere	€ 6,00

## *Bollicine*

Prosecco Valdobbiadene Superiore DOC	<i>Az. Maschio Cavalieri</i>	€ 18,00
Spumante Secco e Dolce cl 75	<i>Az. Conte Fosco</i>	€ 10,00
Rosato		€ 18,00

# Bevande - Drinks

## Birra spina

Piccola bionda  
*Blonde Small*

€ 3,00

Media bionda  
*Blonde Medium*

€ 5,00

## Coca Cola spina

Piccola  
*Small*

€ 3,00

Media  
*Medium*

€ 5,00

## 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

€ 2,00

## Bibite in lattina

*Soft drinks*

0,33 lt

€ 2,50

## Birra in bottiglia

*Bottled beer*

Peroni 0,66 lt

€ 3,50

Peroni Bianca/Rossa riserva (*Italian weissbier*) 0,50 lt

€ 5,00

## Succhi di Frutta

*Fruit juices*

0,20 lt

€ 2,50

## Vino al calice

*Glass of wine*

€ 3,00/4,00/5,00

*Siamo aperti  
tutti i giorni  
a pranzo e cena*

# *Menu del giorno - Special today*