

I NOSTRI PRODOTTI

I NOSTRI IMPASTI

L'impasto artigianale delle nostre pizze, pinse e pizze gourmet prevede una maturazione fino a 48 ore. Prova i nostri impasti: verace, basso, multicereale.

PIZZA SENZA GLUTINE

Grazie all'impasto artigianale fatto da noi e alla cottura in forno dedicato, garantiamo massima sicurezza e zero contaminazione. Una pizza senza glutine che non rinuncia al gusto.

MANZETTA PRUSSIANA

Morbida e succosa, la Manzetta Prussiana si distingue per il suo grasso dal colore rosa, grazie all'alimentazione a base di barbabietola. Direttamente dalla Polonia, la sua carne non necessita un periodo di frollatura.

BURGER DELLA GARFAGNANA

I nostri burger derivano da animali grass-fed della Garfagnana, dove pascolano liberi e bevono solo acqua di sorgente. Gli allevamenti sono gestiti nel massimo rispetto dell'animale, garantendo etica e qualità.

SALUMI



Ci affidiamo al "Salumificio Mannori", tra i principali garanti del disciplinare di produzione mortadella di Prato – IGP e presidio slow food. Utilizzando solo sale integrale di Cervia, dal 1950 questi salumi garantiscono un'esplosione di sapore.

ANTIPASTI

COCCOLO

Prosciutto crudo e crema di stracchino

12

CROCCHETTA DI MELANZANE

Hummus di carote e mayo vegetale al basilico

11

TARTARE

Tartare di fesa di Manzetta Prussiana, servita con olio, sale e pepe (su richiesta opzione con stracciatella e acciughe)

12

CARPACCIO DI PEPPERONI ARROSTO

Con salsa tonnata veg e olio al basilico

12

GRAN TAGLIERE "SALUMIFICIO MANNORI"

Consigliato per due persone

Prosciutto crudo, guanciale, salame, mortadella al Vermouth, salsiccia passita, crostino con salsiccia fresca e stracchino, crostino ai fegatini, pecorini e salse

27

PARMIGIANA COLORATA

Con salsa di ciliegini arrosto, mousse di ricotta e gel al basilico

10

CACCIUCCO ALLA LIVORNESE

15

COPERTO +3

PER LA LISTA ALLERGENI
CHIEDERE AL NOSTRO STAFF

 PIATTO VEGANO

 PIATTO VEGETARIANO

 PIATTO DISPONIBILE ANCHE SENZA GLUTINE

I piatti senza glutine vengono serviti in piatti neri, per una facile identificazione.

 A.I.C. Associazione Italiana Celiachia

PRIMI

TORTELLINI IN BRODO PER 2/3 PERSONE

Del Pastificio "La Spiga"

16/cad.

TORTELLO MUGELLANO

Ripieno di patate con ragù classico toscano

13

PACCHERO

Con crema di peperoni in purezza e salsa di yogurt vegetale alle erbe e basilico

15

PAPPARDELLA RIPIENA

Di peposo, accompagnata da crema di parmigiano 36 mesi

14

LINGUINE

Con ciliegini, tartare di tonno scottata, basilico e grattata di limone

16

PAELLA DI MARE PER 2/3 PERSONE

15/cad.

RISOTTO

Con cremoso di zucca, gocce di taleggio e nocciole tostate

14

OGNI PIATTO PUÒ ESSERE

REALIZZATO CON PASTA GLUTEN FREE +2.5

TUTTA LA PASTA FRESCA
È DI NOSTRA PRODUZIONE

SECONDI

TAGLIATA DI ENTRAÑA

Di Manzetta Prussiana, con rosmarino e pomodorini confit

18

RIBS CBT

Della "Macelleria Orlandi", con paprika e salsa BBQ

18

POLLO AL CURRY VEG

A base di bocconcini di soia

14

BURGER

PANINO MULTICEREALE +1

MAXI BURGER

Burger della Garfagnana "Antica Macelleria Dini" (240g), cheddar, pancetta, cipolla caramellata, salsa Time, pomodoro e insalata

18

MR BURGER

Burger della Garfagnana "Antica Macelleria Dini" (180g), guanciale croccante, pomodorino arrosto, pesto di rucola e scaglie di pecorino

16

SMASH BURGER

Burger della Garfagnana "Antica Macelleria Dini" (200g), bacon croccante, cheddar, salsa smash e composta di ciliegi

17

THAT'S AMERICAN BURGER

Burger della Garfagnana "Antica Macelleria Dini", uovo al tegamino, cheddar, bacon croccante e mayo affumicata

16

CHICKEN BURGER

Burger di pollo croccante della "Macelleria Orlandi", cheddar, mayo sweet chili, pomodoro e insalata

14

WOW BURGER

Tartare di fesa di Manzetta Prussiana, rucola, stracciatella e trito di pomodori secchi

16

FISH BURGER

Baccalà fritto, salsa aioli, pesto di olive fatto in casa, pomodoro e insalata

16

SUPER VEG

Burger Beyond, brie, zucchine grigliate, pomodoro e mayo al basilico

16

OGNI BURGER PUÒ ESSERE
REALIZZATO CON BUN GLUTEN FREE +2.5

TUTTI I NOSTRI BURGER
SONO SERVITI CON CONTORNO

CONTORNI

PATATE ARROSTO / FRITTE

5

CAPONATA DI VERDURE

5

VERDURE ALLA GRIGLIA

Zucchine, melanzane, peperoni
5

SUSHI DEGUSTAZIONE

URAMAKI

2 roll a scelta

SASHIMI

Salmone o tonno 4pz

TARTARE

Salmone o tonno 1pz

26

URAMAKI & TARTARE

SPICY SALMON

Tartare di salmone, mayo sriracha, erba cipollina, copertura di avocado e sesamo bianco

12

SPICY TUNA

Tartare di tonno, mayo sriracha, erba cipollina, copertura di avocado e sesamo bianco

12

CALIFORNIA

Salmone, avocado, philadelphia, copertura di salmone, mix di sesamo e mayo homemade

12

ALMOND

Salmone, cetriolo, philadelphia, copertura di salmone, mousse alle mandorle e scaglie di mandorle tostate

12

TIGER ROLL

Gambero in tempura, philadelphia, erba cipollina, copertura di avocado, tartare e bisque di gambero e mix di sesamo

13

SALMON CRUNCH

Salmone tempura, cetriolo, tartare di salmone, mayo agli agrumi, copertura di salmone e mix di sesamo

13

TONNO CRUNCH

Tonno tempura, avocado, tartare di tonno, mayo alla soia, copertura di tonno e chips di riso nero

12

TARTARE DI SALMONE

Salsa teriyaki, erba cipollina, sesamo, olio, sale, pepe e chips di riso

10

TARTARE DI TONNO

Salsa teriyaki, erba cipollina, sesamo, olio, sale, pepe e chips di riso

11

FUSION

TACOS FATTO IN CASA

Con salmone scottato, guacamole e cipollina crunchy

5

GYOZA DI CARNE 4PZ

7

NIGIRI SALMONE/TONNO

1pz salsa spicy e erba cipollina,
1pz salsa teriyaki e crunchy kataifi

3

SASHIMI SALMONE/TONNO

4PZ

6

GUNKAN 4PZ

1 tonno, 1 salmone, 1 tonno piccante, 1 salmone piccante

6