

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

DOLCI

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Con gelato alla crema de
"Le Fate del Brivido"

Cottura 8/10 min

7.5

NEW YORK CHEESECAKE

Con biscotto alle mandorle,
servito con coulis di
frutti rossi o cioccolato

7.5

SEMISFERA

Di cioccolato, ripiena di mousse al
pistacchio, gelée di lamponi
su crema inglese

7

TARTELLETTA

Di farina di mandorle e nocciole,
con mousse al cacao e frutta fresca

7.5

TIRAMISÙ

Fatto sul momento

7

VINI DA DESSERT

7

PASSITO DI SICILIA IGP

Hira

MUSCAT DE RIVALTES

Antinéa

LA VISCIOLA E IL VINO

Nena e Vincé

PIATTO VEGANO
PIATTO SENZA GLUTINE

PROFITEROLES

Ripieno di crema chantilly,
ricoperto di cioccolato
Fatto sul momento

7

MOUSSE ALLO YOGURT

Con crumble al cacao e mandorle,
con frutta fresca
Fatto sul momento

7

BARROCCINO

Affogato al caffè, a base di gelato
alla crema Barroccino

7

AMARI

5

PASSIFLORA EDULIS

Liquore al passion fruit Nunquam

CITRUS SINENSIN

Liquore di arance Nunquam

CITRUS BERGAMIA

Liquore al bergamotto Nunquam

DALLORO

Liquore d'alloro Casa Allora

FINO

Liquore al finocchietto Casa Allora

AMARO VOLGARE DU.IT

Lieve punta d'amarezza su base dolce

ASSEDIO DU.IT

Spiccatamente amaro

DISTILLATI

RUM

Accompagnato da cioccolato

MATUSALEM 7

Cuba
8

DON PAPA

Filippine
10

EL DORADO 12 ANNI

Guyana
14

BUMBU THE ORIGINAL

Panama
14

BRUGAL 1888

Repubblica Dominicana
12

SANTA TERESA 1796

Venezuela
12

DICTADOR 12

Colombia
15

SCOTCH WHISKY

CAOL ILA 12 ANNI

12

LAGAVULIN 8 ANNI

12

LAPHROAIG 10 ANNI

12

MACALLAN

18

OBAN 14

14

TALISKER STORM

10

IRISH WHISKY

JAMESON IRISH WHISKY

8