



Ristorante



Pizzeria



*Le Bocche*

- \* = **Abbattuto, surgelato o congelato.**
- \* = **Frozen, deep-frozen or shock-frozen.**
- \* = **Gefroren, tiefgefroren oder schockgefroren.**

*Si informa la gentile clientela che per la preparazione dei piatti indicati nel menù (antipasti, primi, secondi, contorni, dessert), in assenza di prodotti freschi, viene utilizzato un prodotto congelato, surgelato o abbattuto.*

*We inform our customers that, in the absence of fresh products, frozen, deep-frozen or blast-frozen products will be used to prepare the dishes indicated in the menu (starters, first courses, second courses, side dishes, desserts).*

*Wir informieren unsere Kunden, dass für die Zubereitung der im Menü angegebenen Gerichte (Vorspeisen, erste Gänge, zweite Gänge, Beilagen, Desserts) in Ermangelung frischer Produkte ein gefrorenes, tiefgekühltes oder schockgekühltes Produkt verwendet wird.*

**Pane e coperto € 150/ Bread and cover charge € 150/ Brot und Gedeck 150 €**

## ANTIPASTI di MARE

Allergeni

- |   |         |      |
|---|---------|------|
| <p><b>*Baccalà con passatina di ceci e polenta</b><br/>(baccalà, ceci, cipolla, mais, prezzemolo, olio, sale)<br/>Salted cod with chickpea puree and polenta<br/>Gesalzener Kabeljau mit Kichererbsenpüree und Polenta</p>  | € 15,00 | (4)  |
| <p><b>*Trippa di mare</b><br/>( seppia, pomodoro, alloro)<br/>Sea tripe (cuttlefish, tomato, bay leaf)<br/>Seekutteln (Tintenfisch, Tomate, Lorbeerblatt)</p>   | € 14,00 | (14) |
| <p><b>*Insalata di mare</b><br/>(calamari, seppie, gamberi, polpo)<br/>(14,2)<br/>Seafood salad (squid, cuttlefish, prawns, octopus)<br/>Meeresfrucht (Tintenfisch, Tintenfisch, Garnelen, Oktopus)</p>   | € 15,00 |      |
| <p><b>*Mousse di scorfano</b><br/>(4,3) ( Scorfano, patate, maionese)<br/>Red fish mousse (redfish, potatoes, mayonnaise)<br/>Rotbarschmousse (Rotbarsch, Kartoffeln, Mayonnaise)</p>   | € 13,00 |      |
| <p><b>*Polpo al vapore con verdure</b><br/>(14)<br/>Steamed octopus with vegetables.<br/>gedämpfter Oktopus und Gemüse.</p>   | € 15,00 |      |
| <p><b>*Salmone marinato</b><br/>(4)<br/>(salmone, arance, limone, sale grosso e zucchero di canna)<br/>Marinated salmon (salmon, oranges, lemon, coarse salt and brown sugar)<br/>Marinierter Lachs (Lachs, Orangen, Zitrone, grobes Salz und brauner Zucker)</p> | € 14,00 |      |
| <p><b>*Pesce di paranza scavecciato</b><br/>(1,4,8,12)<br/>(pesche fritto condito con aceto, aglio e peperoncino)</p>   | € 16,00 |      |

Fried paranza fish with scaveccio sauce (vinegar, garlic and chilli pepper)  
Frittierte Paranza mit Scaveccio-Sauce (Essig, Knoblauch und Chilischote)

*Allergeni*

**\*Spada marinato con glassa di aceto balsamico**

€ 14,00 (4,12)

*(pesce spada, arance, limone, aceto, prosecco)*

Marinated swordfish with glass of balsamic vinegar (swordfish, oranges, lemon, vinegar, prosecco)

Marinierter Schwertfisch mit einem Glas Balsamico-Aceto (Schwertfisch, Orangen, Zitrone, Essig, Prosecco)

**\*Crostone di polpo**

€ 15,00

(14) *(polpo, salsa di pomodoro, pane grigliato)*

Octopus on toasted bread (octopus, tomato sauce)

Oktopus (Oktopus, Tomatensauce, Gegrilltes Brot)

**\*Cheesecake con robiola, caprino, zucchine e capesante**

€ 15,00 (1,7,3,14,8)

*(base di taralli)*

cheesecake with robiola, goat cheese, courgettes and scallops

Käsekuchen mit Robiola, Ziegenkäse, Zucchini und Jakobsmuscheln

**\*Soutè di cozze**

€ 14,00 (14,12)

Mussel souté

Muschelsouté

**\*Alici impanate con maionese aromatizzata**

€ 14,00

(4,7,12)

*(Alici, maionese alle erbe)*

Breaded anchovies with flavored mayonnaise

Panierte Sardellen mit aromatisierter Mayonnaise

**\*Tortino di ricotta con scampi**

€ 14,00 (2,3,7,12)

*(Scampi, ricotta, uova e pomodoro)*

Ricotta pie with scampi, egg and tomatoe

Ricotta-Pie mit Scampi, Ei und Tomaten

**\*Friggitelli ripieni di gamberi e lardo di colonnata**

€ 14,00 (1,2,8,12)

Friggitelli peppers stuffed with prawns with Colonnata  
Mit Garnelen gefüllte Paprika mit Colonnata-Schmalz

*Allergeni*

**\*Mazzancolle fritte con salsa tartara**

€ 18,00 (1,14,9,2)

(mazzancolle, maionese, cetriolini, tuorlo, capperi)  
Fried shrimp with tartar sauce (mayonnaise, gherkins, egg yolk, capers)  
Knusprige Schrimps mit Tartara Soße (Mayonnaise, Gewürz Gurken, Eigelb, Kapern)

**\*Antipasto misto mare dello chef (a modo mio 6 assaggi)**

(1,2,4,14)

minimo due porzioni

€ 18,00 a persona

Mixed seafood starters (6 tastings ) minimum two portions, price per person.  
Meeres gemischte Vorspeisen (6 Verkostungen) mindestens 2 Portionen, Preis pro Person.

\*Informiamo i signori clienti che il consumo di pesce crudo (sempre abbattuto prima del consumo) può comportare dei rischi.

\*We inform our customers that raw fish consumption can cause some risks.

\*Wir weisen unsere Kunden darauf hin, dass der Verzehr von rohem Fisch gewisse Risiken bergen kann.

Pane e coperto € 1.50/ Bread and cover charge €1.50/ Brot und Gedeck 1,50 €

## *ANTIPASTI di TERRA*

*Allergeni*

**\*Formaggi misti con confetture**

€ 14,00

(7)

Tastings of different types of cheeses served with marmalade  
Gemischte Käse mit Marmeladen

**\*Tagliere misto di salumi e formaggi**

€ 15,00

(7)

Mixede degustations of salami and cheeses  
Aufschnitt von Wurstwaren und Käse

**\*Crostini con salsa di fegatini, lardo di colonnata,  
pomodorini aromatizzati**

€ 10,00

(7,1,12)

Toasted bread topped with the typical tuscan chicken liver sauce  
and lardo of colonnata and seasoned cherry tomatoes  
Brotschein mit hühnerleber, Speck Kolonnade, aromatiserte Tomaten

Pane e coperto € 1.50/ Bread and cover charge €1.50/ Brot und Gedeck 1,50 €

## *PRIMI di PESCE*

*Allergeni*

**\*Pici con cozze e pecorino**

€ 15,00

(14,7,1)

Pici with mussels and pecorino cheese

Pici mit Muscheln und Pecorino-Käse

**\*Ravioli con ripieno di burrata, salsa al pesto di rucola e pistacchi, gamberi e pachino**

€ 18,00

(1,3,4,7)

Ravioli filled with burrata with rucola and pistachio pesto, shrimps and cherry tomatoes.

Ravioli gefüllt mit Burrata, dazu Rucola-Pistazien-Pesto, Garnelen und Kirschtomaten

**\*Spaghetti alle vongole**

€ 16,00

(1,14,12)

Spaghetti with clams

Spaghetti mit Venusmuscheln

**\*Spaghetti con vongole e bottarga**

€ 18,00

(1,14,12)

Spaghetti with clams and bottarga

Spaghetti mit Venusmuscheln und Bottarga

**\*Paccheri con tonno fresco, olive, datterino giallo**

€ 15,00

(1,4, 12)

**e granella di pistacchio**

Paccheri with fresh tuna, olives, yellow datterino tomatoes and chopped pistachios.

Paccheri mit frischer Thunfisch, Oliven, gelbe Datterino-Tomaten und gehackte Pistazien

**\*Gnocchi di patate con ortica alla crema di scampi**

€ 15,00

(1,2,12)

Potato and nettle gnocchi with scampi cream

Kartoffel-Brennnessel-Gnocchi mit Scampicreme

**\*Risotto alla pescatora**

€ 16,00

(1,2,4,14,12)

*( seppia, calamari, gamberi, polpo)*

Mixed seafood risotto (cuttlefish, squid, shrimp, octopus)

Risotto mit Meeresfrüchte (Tintenfisch, Kalmar, Garnelen, Krake)

**\*Carbonara mare e monti**

€ 18,00

(1,2,3,4,12)

*(guanciale di cinta e mazzancolle, pecorino, parmigiano e uovo)*

Pasta carbonara with egg, Pecorino, Parmesan, bacon and prawns

Pasta Carbonara mit Ei, Pecorino, Parmesan, Speck und Garnelen

**Allergeni****\*Maltagliati con calamari, gamberi, fiori di zucca,  
pomodorini gialli ed acqua di mare**

€ 18,00 (1,4, 12)

Pasta with Squid, prawns, courgette flowers, yellow cherry tomatoes and sea water.

Pasta mit Tintenfisch, Garnelen, Zucchini Blüten, gelbe Kirschtomaten und Meerwasser.

**\*Linguine Batti Batti**

€ 18,00

(1,2,3,4,12)

*(Batti batti e salsa pomodorino)*

Pasta with Batti batti and tomato sauce.

Pasta mit Batti Batti und Tomatensauce.

**\*Tagliatelle con sugo di Muggine**

€ 15,00 (1,2,3,4,12)

*(muggine, pomodoro)*

Pasta with Muggine fish sauce.

Pasta mit Muggine-Fischsauce.

**\*Spaghetto misto mare**

€ 20,00

(1,2,3,4,12)

*(Cannolicchi, cozze, lupini, capesante variazioni in base al pescato disponibile)*

Spaghetti with Razor clams, mussels, lupins, scallops (variations based on the available catch).

Spaghetti Venusmuscheln, Miesmuscheln, Lupinen, Jakobsmuscheln ( Variationen je nach verfügbarem Fang).

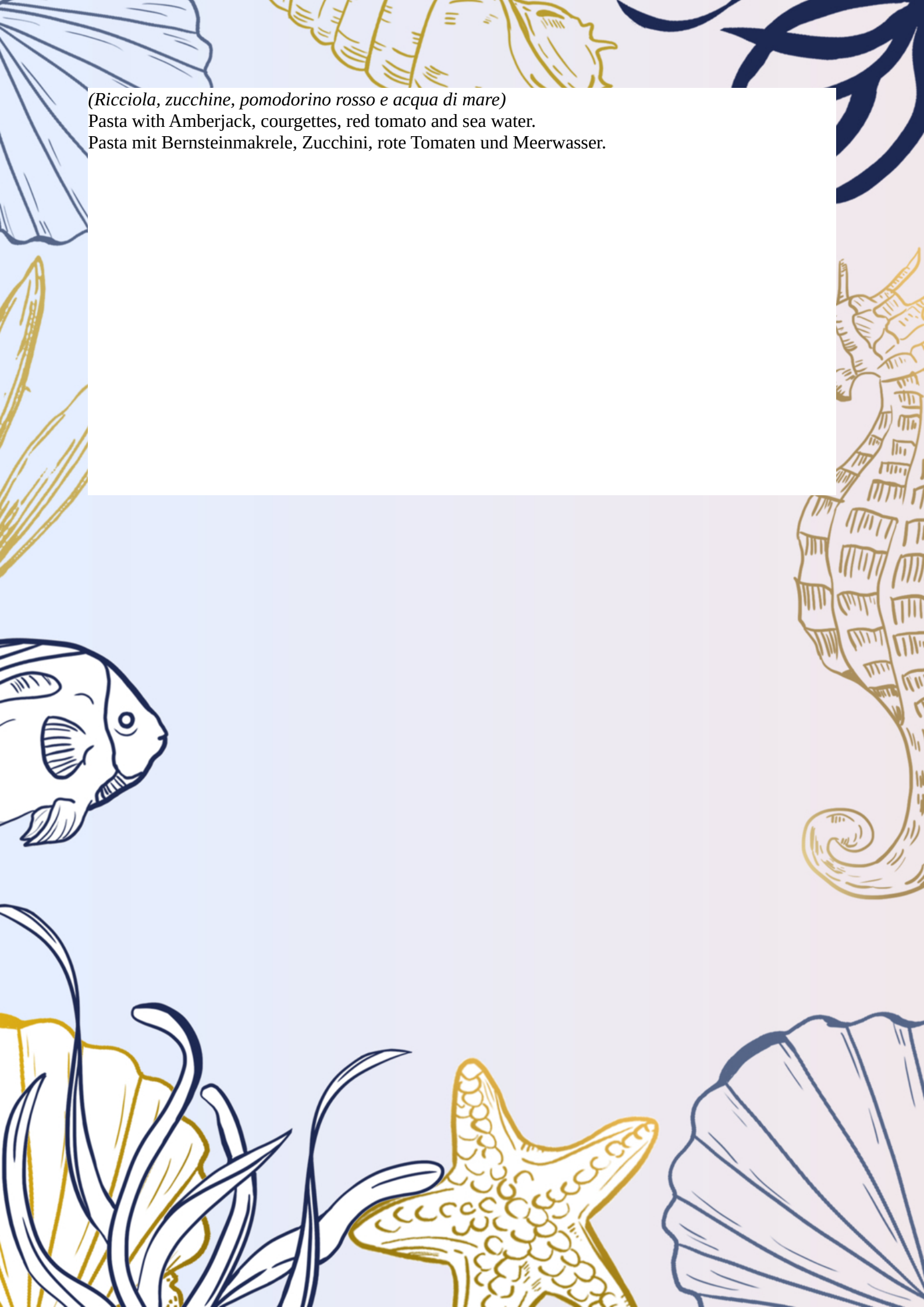
**\*Strigoli al ragù di Ricciola**

€ 18,00 (1,2,3,4,12)

*(Ricciola, zucchini, pomodorino rosso e acqua di mare)*

Pasta with Amberjack, courgettes, red tomato and sea water.

Pasta mit Bernsteinmakrele, Zucchini, rote Tomaten und Meerwasser.



# PRIMI di TERRA

## Allergeni

### \*Pappardelle al ragù di cinghiale

Fresh Pasta with wild boar white ragù.  
Fettucine mit weiße Wildschweinsauce

€ 15,00 (13,12)

### \*Pappardelle all'anatra

Homemade large tagliatelle with Duck ragù.  
Pappardelle mit Enteauce.

€ 14,00 (13,12)

### \*Ravioli maremmani al ragù di manzo

Ravioli maremmani with beef ragù.  
Ravioli Maremmani mit Rindfleischsauce.

€ 14,00 (13,7,12)

### \*Tagliatelle ai funghi porcini

Tagliatelle with mushrooms.  
Tagliatelle mit Steinpilze.

€ 15,00 (13,7,12)

### \*Bufalino con verdure

(Raviolo ripieno di mozzarella di bufala e spinaci con sugo di melanzane,  
zucchine, pomodorino ciliegino e fiori di zucca.)

Ravioli stuffed with buffalo mozzarella and spinach with aubergine, courgettes, cherry tomatoes  
and courgette flowers sauce.

Ravioli gefüllt mit Büffelmozzarella und Spinat mit Auberginen, Zucchini, Kirschtomaten und  
Zucchini Blüten Sauce.

€ 15,00 (13,7,12)

# SECONDI di PESCE

## Allergeni

### \*Spigola o orata alla griglia o al forno

Grilled sea bass or sea bream  
Gegrillten Wolfsbarsch oder Seebrasse

€ 7,00/hg (4)

### \*Pescato del giorno

#### Gallinella, rombo, dentice, scorfano, pagello, san pietro, ricciola

Catch of the day  
gurnard fish, turbot, snapper, scorpion fish, sea bream, san pietro, amberjack  
Fang des Tages  
Knurrhahn, Steinbutt, Schnapper, Drachenkopf, Seebrasse, San Pietro, Amberjack

€ 9,00/hg (4)

### \*Trancio pesce spada grigliato

Grilled Sword-fish  
Gegrillten Schwertfisch

€ 15,00 (4)

### \*Grigliata mista

(calamari, scampi, gamberoni, pesce spada, tonno)

Mixed grilled seafood (calamari, scampi, king prawns, sword-fish, tuna fish)  
Grillgericht (Tintenfische, Scampi, Krebs, Schwertfisch, Thunfisch)

€ 22,00 (2,4,14)

### \*Spigola frita con salsa tartara

Mixed fried seafood

Fried Sea bass with tartar sauce  
Frittierte Wolfsbarch mit Tartara Soße

€ 7,00/hg (1,3,4)

### \*Tagliata di tonno al sesamo/papavero/naturale

Tuna filet with sesame/poppy/natural  
Filet von Thunfisch mit Sesam/ Mohn

€ 18,00 (14,11)

### \*Frittura di calamari e gamberi

Mixed fried seafood  
Frittierte Tintenfische und Krebs

€ 18,00 (12,3,14)

**Allergeni**

**\*Calamari grigliati**

Grilled calamari  
Gegrillten Tintenfisch

€ 15,00 (8)

**\*Tentacolo di polpo grigliato con purea di patate**

Grilled Octopus with mashed potatoes  
Gegrillten Oktopus mit Kartoffeln Pure

€ 18,00 (8)

**\*Zuppa di pesci prenotazione il giorno prima**

Fish Soup, by reservation one day before  
Fischsuppe, mit Reservierung einen Tag vorher

€ 40,00 (4,2,14)  
a persona/ per person/ pro Person

## **SECONDI di TERRA**

### **\*Fiorentina**

Thick grilled sirloin steak  
Fiorentina Beefsteak

€ 7,00/hg

**Allergeni**  
(12)

### **\*Bistecca di Manzo**

Grilled beef steak  
Rindsteak

€ 6,00/hg

(12)

### **\*Tagliata di chianina con rucola e grana**

Beef filet with parmesan and arangula  
Rind filet mit Parmesankaese und Rakete Salat

€ 20,00

(7,12)

### **\*Cinghiale alla cacciatora**

(in salsa di pomodoro con olive nere)  
Slowly cooked wildboar in a lightly chilli tomato sauce with black olives  
Wildschwein auf Jägerart

€ 15,00

(12)

### **\*Bracioladi maiale allagriglia**

Grilled Pork Chop  
Gegrilltes Schweinekotelett

€ 10,00

(,12)

### **\*Cotoletta impanata**

Breaded cutlet  
Paniertes Schnitzel

€ 12,00

(17,12)

# CONTORNI

## \*Patate fritte

French fries  
Pommes frites

€ 5,00

## \*Patate al forno

baked potatoes  
gebackenen Kartoffeln

€ 6,00

## Insalata mista/ verde

Mixed salad / green salad  
Gemischter Salat / Grüner Salat

€ 5,00

## Verdurasalata

Sautéed vegetables / boiled vegetables served with a slice of lemon  
Sautierte Gemüse / Sauere Gemüse

€ 5,00

## \*Verdure grigliate (melanzane, zucchini, peperoni)

Grilled mixed vegetables (aubergines, courgettes, peppers)  
Gegrillte Gemüse (Auberginen, Zucchini, Paprika)

€ 6,00

\*Nella realizzazione di alcuni piatti, in mancanza di disponibilità del prodotto fresco, verrà utilizzato un prodotto surgelato o abbattuto.

\*Frozen products may be used if fresh ones are not available.

\*Wenn keine frischen Produkte verfügbar sind, können auch gefrorene Produkte verwendet werden.

# DESSERT

## Allergeni

<b>Senifreddo al croccantino</b>	<b>€ 5,00</b>	(6,3,7,8)
<b>Tiramisù</b>	<b>€ 5,00</b>	(1,3,7)
<b>Tartufo bianco o nero</b>	<b>€ 5,00</b>	(1,3,7)
<b>Tartufo affogato</b>	<b>€ 6,00</b>	(1,3,7)
<b>Panna cotta</b>	<b>€ 5,00</b>	(4,7)
<b>Torta caprese con pere</b>	<b>€ 5,00</b>	(1,7,3,8)
<b>Crema catalana</b>	<b>€ 5,00</b>	(1,3,7)
<b>Cheese Cake a modo mio</b> (con guarnizione a scelta)	<b>€ 5,00</b>	(1,3,7)
<b>Tortino al cioccolato con cuore caldo</b>	<b>€ 5,00</b>	(1,7,3,8)
<b>Mousse al pistacchio</b>	<b>€ 5,00</b>	(1,7,3,8)

# BEVANDE

Allergeni

<b>Acqua da 0,75 Lt</b>	<b>€ 2,50</b>
<b>Bibite Lattina</b>	<b>€ 3,00</b>
<b>Birra Moretti bottigliata da 0,66 cl</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Amari</b>	<b>€ 3,50</b>
<b>Grappa</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Grappa Barrique</b>	<b>€ 4,50</b>
<b>Limoncello</b>	<b>€ 3,50</b>

# VINI BIANCHI E ROSSI SFUSI

<b>Da ¼ Litro</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Da ½ Litro</b>	<b>€ 7,00</b>
<b>Da 1 Litro</b>	<b>€ 12,00</b>

The background features several stylized illustrations of marine life. In the top left is a blue scallop. At the top center is a yellow nautilus. In the top right is a dark blue, flowing, abstract shape. On the right side is a yellow seahorse. In the bottom left is a blue fish. At the bottom center is a yellow starfish. In the bottom right is another blue scallop. The overall style is simple and graphic.

# PIZZA

**Only in the evening**

# PIZZE

Allergeni

<b>FOCACCIA</b> : pizza bianca olio,sale White pizza, oil, salt. Weiße Pizza, Öl, Salz.	€ 5,00	(1)
<b>FOCACCIA MEDITERRANEA</b> <i>pizza bianca, pachini, rucola, carpaccio di spada o salmone.</i> White pizza, cherry tomatoes, rocket, swordfish or salmon carpaccio. Weiße Pizza, Kirschtomaten, Rucola, Schwertfisch- oder Lachs-Carpaccio.	€ 12,00	(1)
<b>MARINARA</b> : pomodoro, aglio, origano Tomato sauce, garlic, oregano Tomatensauce, Knoblauch, Origano	€ 7,00	(1)
<b>MARGHERITA</b> : pomodoro, mozzarella Tomato sauce, mozzarella Tomatensauce, Mozzarella	€ 8,00	(1,7)
<b>BUFALINA</b> : pomodoro, mozzarella di bufala Tomato sauce, buffalo mozzarella Tomatensauce, Büffelmozzarella	€ 10,00	(1,7)
<b>DIAVOLA</b> : pomodoro, mozzarella, salame piccante Tomato sauce, mozzarella, chilli salami Tomatensauce, Mozzarella, scharfe Salami	€ 9,00	(1,7)
<b>WURSTEL</b> : pomodoro, mozzarella, wurstel Tomato sauce, mozzarella, wurstel Tomatensauce, Mozzarella, Würstchen	€ 9,00	(1,7)
<b>NAPOLI</b> : pomodoro, mozzarella, alici, origano Tomato sauce, mozzarella, anchovies, oregano Tomatensauce, Mozzarella, Anchovis, oregano	€ 9,00	(14,7)
<b>PROSCIUTTO</b> : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto Tomato sauce, mozzarella, ham Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken	€ 9,00	(1,7)
<b>ROMANA</b> : pomodoro, mozzarella, capperi, alici Tomato sauce, mozzarella, capers, anchovies Tomatensauce, Mozzarella, Kapern, Anchovis	€ 9,00	(15,7)
<b>TONNO E CIPOLLA</b> : pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla Tomato sauce, mozzarella, tuna, onions Tomatensauce, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln	€ 10,00	(14,7)

**Allergeni**

<b>PRIMAVERA</b> : mozzarella, pomodorini gialli e rossi freschi, basilico Mozzarella, fresh tomatoes,, basil Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum	<b>€ 10,00</b>	(1,7)
<b>4 FORMAGGI</b> : mozzarella, formaggi vari Mozzarella, mixed cheeses Mozzarella, vielfätige Käse	<b>€ 9,00</b>	(1,7)
<b>VEGETARIANA</b> : mozzarella, zucchine, melanzane, carciofi Mozzarella, zucchini, eggplants, artichokes, olive, mushroom Mozzarella, Zucchini, Auberginen, Artischocken, oliven, Pilze	<b>€ 9,00</b>	(1,7)
<b>4 STAGIONI</b> : pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto, champignon Tomato sauce, mozzarella, artichokes, olives, ham, mushrooms Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Oliven, Schinken, Champignons	<b>€ 10,00</b>	(1,7)
<b>BOSCAIOLA</b> : , mozzarella, salsiccia e funghi porcini Mozzarella, sausage and flap mushroom Mozzarella, Wurst, Steinpilze	<b>€ 10,00</b>	(1,7)
<b>PORCELLONA</b> : pomodoro, mozzarella, salsiccia, pancetta. Tomato sauce, mozzarella, italian sausages, bacon. Tomatensauce, Mozzarella, italienische Würstchen, Speck.	<b>€ 12,00</b>	(1,7)
<b>CAPRICCIOSA</b> : pomodoro, mozzarella, carciofi, prosciutto cotto, funghi, olive, salsiccia. Tomato sauce, mozzarella, artichokes, ham, olives, mushrooms, sausage Tomatensauce, Mozzarella, Artischocken, Kochschinken, Oliven, Pilze, Wurst.	<b>€ 10,00</b>	(1,7)
<b>DELICATA</b> : mozzarella, pere, gorgonzola, noci. Mozzarella, Pears, Gorgonzola, walnuts. Mozzarella, Birnen, Gorgonzola, Walnüsse	<b>€ 12,00</b>	(1,7)
<b>FRESCA</b> : mozzarella, prosciutto crudo, rucola, pachino, grana. Mozzarella, raw ham, rocket salad, cherry tomatoes, parmesan cheese Mozzarella, Rucola (Rauke), Kirschtomate, Parmesan	<b>€ 12,00</b>	(1,7)
<b>FRUTTI DI MARE</b> : pomodoro, frutti di mare, prezzemolo Tomato sauce, mixed seafood, parsley Tomatensauce, Meeresfrüchte, Petersilie	<b>€ 12,00</b>	(1,2,14)
<b>PIZZA TORTA CON NUTELLA</b> Pasta base, nutella, pasta di copertura, zucchero a velo Base paste, Nutella, covering paste, powdered sugar. Grundpaste, Nutella-Schokolade, Deckpaste, Puderzucker .	<b>€ 20,00</b>	(1,7)

## CALZONI

### Allergeni















- CLASSICO** : pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto € 10,00 (1,7)  
Tomato sauce, mozzarella, ham  
Tomatensauce, Mozzarella, Schinken
- CALZONE BIANCO** : mozzarella, prosciutto cotto o crudo a scelta. € 12,00 (1,7)  
Mozzarella, ham or cooked ham of your choice  
Mozzarella, Schinken oder gekochter Schinken Ihrer Wahl.
- CALZONE CON LA NUTELLA** € 10,00 (1,7)  
With Nutella chocolate  
Mit Nutella-Schokolade

## MEZZALUNA

- MEZZALUNA ALLA MORTADELLA**: pasta base, mozzarella, € 10,00 (1,7)  
Mortadella e pasta di copertura  
Basic pasta, mozzarella, mortadella and cover pasta  
Grundnudeln, Mozzarella, Mortadella und Decknudeln
- MEZZALUNA ALLA CIPOLLA** : pasta base, mozzarella, € 10,00 (1,7)  
cipolla cotta, alici e pasta di copertura.  
Basic pasta, mozzarella, cooked onion, anchovies and topping paste.  
Grundnudeln, Mozzarella, gekochte Zwiebeln, Sardellen und Toppingpaste.

- **Per ogni ingrediente aggiuntivo + € 0,50.**
- For each additional ingredient +€ 0.50. / Für jede weitere Zutat +0,50 €.
- **Impasto : farina 00, acqua, lievito di birra, sale e olio.**
- Dough: 00 flour, water, brewer's yeast, salt and oil.
- Teig: 00 Mehl, Wasser, Bierhefe, Salz und

## ELENCO ALLERGENI (Reg.1169/2011)

<b>1</b>		<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE</b> (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
<b>2</b>		<b>CROSTACEI</b> e prodotti derivati
<b>3</b>		<b>UOVA</b> e prodotti derivati.
<b>4</b>		<b>PESCE</b> e prodotti derivati, <b>tranne:</b> gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
<b>5</b>		<b>ARACHIDI</b> e prodotti derivati.
<b>6</b>		<b>SOIA</b> e prodotti derivati
<b>7</b>		<b>LATTE</b> e prodotti derivati, incluso lattosio
<b>8</b>		<b>FRUTTA A GUSCIO</b> , cioè <b>mandorle</b> ( <i>Amygdalus communis</i> L.), <b>nocciole</b> ( <i>Corylus avellana</i> ), <b>noci comuni</b> ( <i>Juglans regia</i> ), <b>noci di anacardi</b> ( <i>Anacardium occidentale</i> ), <b>noci di pecan</b> ( <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K. Koch), <b>noci del Brasile</b> ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), <b>pistacchi</b> ( <i>Pistacia vera</i> ), <b>noci del Queensland</b> ( <i>Macadamia ternifolia</i> ) e <b>prodotti derivati</b>
<b>9</b>		<b>SEDANO</b> e prodotti derivati
<b>10</b>		<b>SENAPE</b> e prodotti derivati
<b>11</b>		Semi di <b>SESAMO</b> e prodotti derivati
<b>12</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI</b> in concentrazioni <b>superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l</b> espressi come SO <sub>2</sub> .
<b>13</b>		<b>LUPINI</b> e prodotti derivati
<b>14</b>		<b>MOLLUSCHI</b> e prodotti derivati

## VINI BIANCHI

### **Az. Agr. Poggio Brigante**

"Guazzafalco" Toscana IGT  
"Oro di Giacomo" Toscana IGT biologico

Vermentino € 22,00  
Ansonica € 24,00

### **Az. Agr. I Lecci di Scansano**

"Fonte Tinta", Toscana IGT

Vermentino € 16,00

### **Az. Poggio Maestrino**

"Torresaline", Toscana IGT

Vermentino € 22,00

### **Az. Agr. Poggio Graffetta**

"Catarratto Rapio", IGT  
"Grillo Rapio", IGT

€ 26,00  
€ 20,00

### **Az. Agr. Rocca di Castagnoli**

"Molino delle Balse", IGT

Chardonnay € 32,00

### **Az. Tenuta Montauto**

"Enos I" Doc  
"Gessaia" Doc

Sauvignon € 35,00  
Sauvignon € 24,00

### **Az. Agr. Purovino**

"Iannutri" Toscana IGT senza solfiti aggiunti  
"Igilium"

Fiano € 22,00  
Vermentino € 22,00

### **Az. Agr. Il Provveditore**

"Purosole"  
"La Madda"  
"Il Bargaglino"  
"Piperino"

Chardonnay € 22,00  
Ansonica € 22,00  
Sauvignon € 22,00  
Trebiano € 16,00

### **Az. Ca Dei Frati**

"Brollettino"

Turbiana 100% € 28,00

### **Tenuta Agostinetto**

"La Terrazza"  
"Le Vantè"

Vermentino € 20,00  
Rosè € 22,00

### **Tenuta Rocca Alta Langa**

"Metodo Classico"

€ 40,00

### **Alain Vesselle Champagne**

€ 60,00

## VINI ROSSI

### **Az. Agr. Poggio Brigante**

"Morellino di Scansano"

Sangiovese

€ 24,00

### **Az. Agr. I Lecci di Scansano**

"Fonte Tinta",

Morellino di Scansano

€ 24,00

### **Az. Poggio Bestiale**

"Morellino"

Sangiovese

€ 24,00

### **Tenuta Il Quinto**

"Le Ficaie",

Sangiovese 85% Syrah 15%

€ 22,00

### **Cantina Vignaioli Scansano**

"Capoccia"

"Roggiano" DOCG

Ciliegiolo

Morellino riserva

€ 18,00

€ 28,00

### **Az. Agr. Purovino**

"Montechristi" IGT senza solfiti aggiunti

Sangiovese

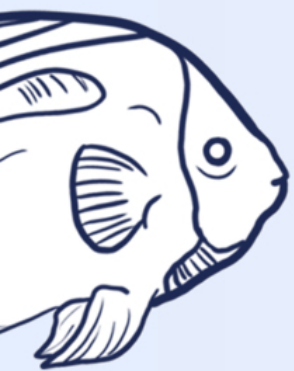
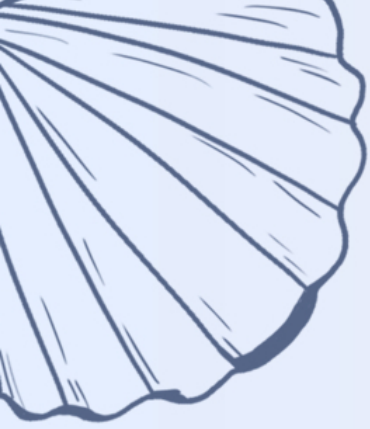
€ 24,00

The background features several stylized illustrations of marine life. In the top left is a blue scallop. At the top center is a yellow nautilus. In the top right is a dark blue, flowing seaweed-like shape. On the left side, there are yellow, leaf-like structures. In the middle right is a yellow seahorse. At the bottom left is a yellow fish. At the bottom center is a yellow starfish. At the bottom right is a blue scallop. The text is centered in the middle of the page.

*Ristorante*

*Pizzeria*

*Le Bocche*



## VINI BIANCHI

### **Az. Agr. Bruni**

"Plinio" Maremma Toscana DOC  
20,00

Vermentino

€

### **Az. Agr. Bruni**

"Perlaia" Maremma Toscana DOC  
30,00

Vermentino

€

### **Az. Agr. Villa Patrizia**

"Sciamareti" Toscana Bianco IGT

Malvasia bianco e procanico

€ 25,00

### **Az. Agricola La Montina**

"Metodo classico" Franciacorta  
35,00

€

### **Cantina Vignaioli Scansano**

Ansonica

€ 20,00

### **Cantina Bellussi**

Valdobbiadene DOCG

Prosecco superiore

€ 25,00

### **Cantina Bellussi**

Grande cuvée  
20,00

Spumante extra dry

€





