



MENU

DA MANGIARE

DOLCI

BIBITE

VINI AL BICCHIERE

ALCOLI

MISCELATI



CROSTONI

Grilled slice of tuscan bread topped with:

- PECORINO TOSCANO E TARTUFO FRESCO € 9.00
Pecorino cheese and fresh thruffle
- PECORINO TOSCANO E PROSCIUTTO € 8.00
Pecorino cheese and ham
- PECORINO TOSCANO E MELANZANE GRIGLIATE € 8.00
Pecorino cheese and grilled aubergine
- PECORINO TOSCANO E CAPOCOLLO € 8.00
Pecorino cheese and capocollo
- STRACCIATELLA E MORTADELLA € 8.00
Buffalo stracciatella and mortadella
- LARDO DI CINTA SENESE € 7.00
Cinta senese lard
- BRUSCHETTA AGLIO, OLIO E POMODORO € 6.00
Bruschetta with garlic and tomato
- TOSCANO CON I FEGATINI € 8.00
Chicken liver cream
- FUNGHI PORCINI E LARDO DI CINTA SENESE € 9.00
Porcini mushrooms and pork lard
- PROSCIUTTO E FUNGHI PORCINI € 9.00
Ham and Porcini mushrooms
- PEPERONI ARROSTO, BURRATA AFFUMICATA E ACCIUGHE € 9.00
Roasted peppers, smoked cheese and anchovies
- GORGONZOLA E PROSCIUTTO € 8.00
Gorgonzola cheese and ham
- GORGONZOLA, FINOCCHIONA E POMODORI SECCHI € 9.00
Gorgonzola cheese, fennel salame, dried tomatoes
- PECORINO TOSCANO, FICHI SECCHI, LARDO E MIELE € 9.00
Pecorino cheese, dried figs, lard and honey
- PECORINO TOSCANO E SALSICCIA € 8.00
Pecorino cheese and sausage
- TALEGGIO, CARCIOFINI SOTT'OLIO E PROSCIUTTO € 9.00
Taleggio cheese, artichokes and ham
- STRACCIATELLA ACCIUGHE E POMODORO FRESCO € 9.00
Buffalo stracciatella, anchovies and fresh tomato

A MODO TUO BIBITE € 9.00

- POMPELMO ROSA, TONICA, LEMON, € 3.00
AGRUMATA O CEDRATA BALADIN € 3.50
- SUCCHI, PERA O ALBICOCCA € 3.00
- CAMPARI E SODA € 3.00
- CAMPARI BITTER € 4.00
- SOFT DRINK E BEVERAGGI VARI € 3.00

CAFFETTERIA

- ACQUA 0,68 LT € 2.00
- CAFFE' € 1.50
- CORREZIONE € 1.00
- SHOT € 3.00
- AMARI E LIQUORI € 3.00/4.00
- AMARO SCIOCCO DI SAN QUIRICO € 4.00

BIRRE

- PYRASER 0,50 LT € 4.50
- BIRRA MESSINA € 3.00
- MENABREA € 3.50



PASSATEMPI

- LASAGNA DEL GIORNO € 12.00
Today's lasagna
- ZUPPA DEL GIORNO € 9.00
Today's soup
- PANZANELLA TOSCANA € 8.50
Tuscan typical panzanella salad
- PANINAZZO VINTAGE € 8.00
stracciatella, prosciutto, carciofini
Hot sandwich with stracciatella, ham and artichokes
- PANE CARASAU AL FORNO CON PECORINO, PROSCIUTTO E MELANZANA GRIGLIATA € 10.00
Thin sardinian bread with melted pecorino cheese, ham and grilled aubergine
- BURRATA AFFUMICATA, POMODORO FRESCO E ALICI MARINATE € 12.00
Smoked Buffalo burrata with fresh tomato and marinated anchovies
- TERRINA DI PECORINO FUSO E TARTUFO € 10.00
Melted pecorino cheese and fresh thruffle
- TRIPPA ALLA VALDORCIANA € 12.00
Valdorcian veal tripe (with tomato sauce)
- FEGATELLI DI CINTA AL TEGAME € 10.00
Pork liver cooked in lard
- SALSICCE CON TALEGGIO FUSO € 12.00
Hot chili sausages with melted taleggio cheese
- FAGIOLI ALL'OLIO CON CIPOLLA € 4.50
Beans and onion
- INSALATA MISTA € 5.00
Mixed salad

TAGLIERI

- IL NORCINO DI VIA DANTE € 14.00
prosciutto, capocollo, finocchiona, salame, mortadella
- PROSCIUTTO TOSCANO DOP € 15.00
degustazione di prosciutto toscano Dop lunga stagionatura della macelleria Tozzetti di Mercatale Val di Pesa
- LA LATTERIA € 16.00
prosciutto, capocollo, finocchiona, salame, mortadella, pecorino semistagionato, pecorino stagionato
- IL GIGANTE DI VIGNONI € 20.00
prosciutto, capocollo, finocchiona, salame toscano, mortadella, pecorino semistagionato, pecorino stagionato

VINI AL BICCHIERE

ROSSI

- ORCIA DOC € 4.50 ⇒ 6.00
- ROSSO DI MONTALCINO € 6.00
- BRUNELLO € 10.00
- ALTRI ROSSI € 5.00 ⇒ 10.00

BIANCHI

- BIANCHI € 4.50 ⇒ 7.00
- PROSECCO O CHARMAT € 3.50
- FRANCIACORTA € 6.00 ⇒ 8.00
- VERMOUTH € 4.00
- VINSANTO € 5.00
- MOSCATO DI SAN QUIRICO € 4.50



DOLCI

**PANNA COTTA AL CARMELLO
O CIOCCOLATO € 6.00**

**SORBETTO CAROTA LIMONE
E ZENZERO € 4.50**

CANTUCCI € 3.50

**RICOTTA FRESCA FICHI SECCHI, MIELE
E CANNELLA € 6.00**

TORTA O CROSTATA DEL GIORNO € 4.50

-Gli appetizers sono gratuiti dai € 9.00 di spesa
per tavolo altrimenti su richiesta a € 2.00
-The appetizers are free from € 9.00 per table
otherwise on request for € 2.00

ALCOLI

GIN

Beefeater Crown Jewel	€ 25.00
Brooklyn	€ 10.00
Monkey 47	€ 11.00
KiNoBi	€ 10.00
Alpestre alpino	€ 9.00
Anarchico - Montalcino	€ 9.00
Gincone - Bagni San Filippo	€ 9.00
Bobby's	€ 9.00
Old English	€ 9.00
Istine Chianti	€ 9.00
Malfy	€ 9.00
Malfy rosa	€ 9.00
Plymouth Navy strenght	€ 9.00
Portobello Navy Strenght	€ 9.00
Portobello Old Tom	€ 9.00
Roku	€ 9.00
Beefeater 24	€ 8.00
Bulldog	€ 8.00
Tanqueray Ten	€ 8.00
Wint & Lila	€ 8.00
Hendrick's	€ 9.00
Martin Miller Summerful	€ 9.00
Beefeater	€ 6.00

TEQUILA, MEZCAL

Corralejo añejo	€ 8.00
Amores espadin	€ 8.00
Mezcal Aprendiz Pescador de suenos	€ 8.00
Calle 23 Reposado	€ 8.00
Calle 23 Blanco	€ 7.00
Altos Blanco	€ 7.00
Bruxo	€ 7.00

VODKA

Stoli Elit	€ 10.00
Absolut Elix	€ 9.00
Beluga	€ 9.00
Mamont	€ 9.00
Skyy	€ 6.00

I NOSTRI MISCELATI

Vorrei un aperitivo

Genziana, Sambuco, Pompelmo, Zenzero, Lime.
Amaricante, Floreale, Fresco. Tenore: Leggero.

€ 8.00

Pensavo peggio

Campari & Barbarossa, Bergamotto, Sciroppo di salamoia,
Carpano Dry, Limone.

Amaricante e Sapido, Avvolgente, Fresco. Tenore: Leggero.

€ 8.00

Vintage mule

Vodka & Ortica, Lime & Menta, Zenzero,
Pimento & Cannella.

Fresco, Confortevole, Erbaceo, Profumato. Tenore: Medio.

€ 8.00

Pen pineapple Apple pen

Mezcal, Havana Especial, Ananasso, Mela, Cannella, Lime.
Dolce, Estivo, Soddisfacente, Leggermente affumicato.

Tenore: Medio.

€ 8.00

104

Gin, limone, sedano, zenzero.

Freschissimo, estivo. Tenore: medio.

€ 8.00

Vintage Porno

Barba rossa, lime, limone, tequila, mezcal

Dolce, acido, affilato. Tenore: Medio.

€ 8.00

CALVADOS, ARMAGNAC, COGNAC, BRANDY

Calvados Château du Breuil XO, Réserve des Seigneurs	€ 11.00
Calvados Les Vergers de la Morinière	€ 6.00
Bas-Armagnac Samalens XO	€ 11.00
Cognac Otard VSOP	€ 9.00

WHISKY, WHISKEY

Ardbeg An Oa	€ 8.00
Smokehead High proof single malt	€ 9.00
W&M Caol Ila	€ 9.00
W&M Glenlossie	€ 9.00
Laphroaig 10	€ 9.00
Elija Craig	€ 9.00
Mellow corn	€ 8.00
Buskers	€ 8.00
Woodford Reserve	€ 8.00
Knob Creek Rye	€ 9.00
Bowsaw american whiskey	€ 7.00
Islay Mist	€ 7.00

RUM

Selezione Moon Guadalupe 19 yo	€ 15.00
Selezione Moon Trinidad 15 yo	€ 12.00
Selezione Moon Jamaica 11 yo	€ 11.00
Selezione Moon Fusion 13 yo	€ 10.00
Diplomatico riserva	€ 8.00
Selezione Remember Jamaica	€ 7.00
Selezione Remember Trinidad	€ 7.00
Grappa Torquadra Barrique	€ 5.00
Grappa Torquadra morbida	€ 4.00
Grappa Cipressi Brunello Barrique	€ 7.00
Grappa Cipressi Brunello Bianca	€ 6.00

Mr. Pickles

Tequila, Mezcal, Cetriolo, Basilico, Tabasco, Bergamotto, Lime.
Saporito, Acidulo, Dissetante. Tenore: Medio.

€ 8.00

Negrìto

Campari, Carpano Classico & Antica Formula,
Altos Tequila, Cacao.

Abboccato, Avvolgente. Tenore: Forte

€ 8.00

ANALCOLICO

Bastone o Carota

Carota, Zenzero, Agrumi.

Fa caldo. Tenore: Inesistente.

€ 5.00

COCKTAIL INVECCHIATI

Hanky Negroni

Hanky Panky invecchiato in rovere, Campari.

Strutturato, abboccato. Tenore: Forte.

€ 10.00

Il Dopoporco

Digestivo negronesco invecchiato in botti di castagno:
Sciocco, Cenobium, Tanqueray Gin, Campari, salamoia
dolce di olive. *Erbaceo, amaro, dolce con una punta salato.*

Parecchio buono, ma se non hai mangiato porco non ti tocca.

Tenore: Forte.

€ 10.00

ALTRI MISCELATI
MISCELATI ANALCOLICI

€ 6.00 ⇒ € 10.00

€ 4.50