

Il nostro Menu

ANTIPASTI

Antipastone della Casa (per 2 persone) - €18,00
Salumi e Formaggi con Miele e Marmellate - €14,00
Pappa al Pomodoro - €6,00
Ribollita - €6,00

DALLA BRACE

Grigliata di Maiale Mista - €16,00
Grigliata di Vitella (per 2 Persone) - €30,00
Tagliata di Manzo - €18,00
Tagliata di Manzo con Funghi - €20,00
Bistecca alla Fiorentina (con filetto) - €4,50/etto
Bistecca alla Fiorentina (senza filetto) - €4,00/etto
Filetto alla Brace (250g) - €25,00
Salsiccia e Fagioli all'Uccelletto - €8,00

CONTORNI

Ceci Cotti nel Coccio - €6,00
Fagioli bianchi Cotti nel Coccio - €6,00
Cipolle sotto Cenere - €4,00
Patate sotto Cenere - €4,00
Patate al Forno - €4,00
Patatine Fritte - €5,00
Insalata Verde - €4,00

DOLCI

Crostata... €4,00
Torta della Nonna... €5,00
Cantucci e Vin Santo... €6,00

DAL NOSTRO FORNO A LEGNA

Le nostre pizze sono cotte nel forno a legna e sono realizzate con un impasto a lunga lievitazione di 48-72 ore utilizzando lievito madre.

Una pala è perfetta per 2/3 persone ed è possibile combinare due gusti della stessa tipologia (bianca o rossa) all'interno di una sola pala.

PIZZE BIANCHE

Toscana - €25,00

(mozzarella, salciccia, porcini sfumati al vino bianco, scaglie di grana)

Salsiccia e Friarielli - €23,00

(mozzarella, salsiccia e friarielli)

Crostone con prosciutto crudo, pomodorini, grana e rucola - €26,00

(mozzarella, prosciutto crudo, pomodorini, scaglie di grana, rucola)

Cipolla e Salsiccia - €24,00

(mozzarella, cipolla stufata, salsiccia)

PIZZE ROSSE

Napoli- €15,00

(pomodoro, capperi, acciughe, origano)

Margherita - €18,00

(mozzarella, pomodoro, basilico)

Diavola - €20,00

(mozzarella, pomodoro, salamino piccante)

Prosciutto Cotto e Funghi - €22

(mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto e funghi champignon)

Capricciosa - €24,00

(mozzarella, pomodoro, prosciutto cotto, funghi champignon, olive nere)

Vegetariana... €23,00

(mozzarella, pomodoro, melanzane, peperoni e zucchine al forno)

Vegana... €21,00

(pomodoro, melanzane, peperoni e zucchine al forno)