

Cocktails

MIMOSA

PROSECCO, SUCCO D'ARANCIA - 10€

BLOODY MARY

VODKA, SUCCO DI LIMONE, SUCCO DI POMODORO E I SUOI CONDIMENTI - 10€

GARIBALDI

BITTER, SUCCO D'ARANCIA - 10€

FUSETTONE

BITTER FUSETTI, SODA AL POMPELMO  - 10€

Analcolici

GREEN LIGHT

TANQUERAY 0.0, SCIROPPO AL BASILICO, CEDRATA  - 10€

SUNDAY BERRY FIZZ

CORDIALE AL LAMPONE, SCIROPPO FIORI DI SAMBUCO, SUCCO DI LIMONE, GINGER ALE  - 10€

Birre alla spina

ICHNUSA CHIARA - 20CL / 40CL - 5€ / 7€

ICHNUSA NON FILTRATA LAGER - 20CL / 40CL - 5,5€ / 7,5€

MORETTI LA ROSSA ROSSA - 20CL / 40CL - 5,5€ / 7,5€

Bevande

SPUME 18CL  - 3,5€

•CEDRATA

•GINGER ALE LA BIOLOGICA

•GINGER BEER LA BIOLOGICA

•POMPELMO LA BIOLOGICA

•LIMONATA LA BIOLOGICA

SPREMUTA D'ARANCIA - 5,0€

TE' E TISANE - 4€

CAFFE' AMERICANO - 3,5€

ACQUA MINERALE NAT/GAS - 3,5€

COPERTO - 3,5€

La domenica a pranzo

TIRATISSIMA

PIZZA LUNGA & COCKTAIL

PRANZISSIMO

TERRINA DI FOIE GRAS
AL VINSANTO CON CONFETTURA DI FICHI - 20€

SFORMATINO DI VERDURE
DI STAGIONE CON CREMA DI PARMIGIANO - 12€

SALMONE
SU LETTO DI RUCOLA CON POMODORI CONFIT E ROBIOLA - 26€

AFFUMICATISSIMO
FOCACCISSIMA, PROSCIUTTO DI SPADA, PROSCIUTTO DI TONNO,
SALMONE AFFUMICATO, BURRATA AFFUMICATA, CITRONETTE,
SALSA PISTACCHI, SALSA DI POMODORO CRUDO - 15€

ANTIPASTISSIMO
FOCACCISSIMA, PROSCIUTTO CRUDO *Falorni*, CARPACCIO DI MANZO
MARINATO, MORTADELLA *Favolosa*, PRIMO SALE ALLE ERBETTE,
FEGATINI TOSCANI, SALSA DI POMODORINO CRUDO,
CREMA DI FORMAGGIO E TARTUFO "SAVINI" - 14€

GNUDI
DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA - 15€

LASAGNE
ALLA CHIANTIGIANA - 14€

PARMIGIANA
DI MELANZANE - 14€

CAESAR SALAD
POLLO GRIGLIATO, LATTUGA, PANETTI TOSTATI, GRANA,
PANCETTA CROCCANTE, SALSA CAESAR - 16€

CLUB SANDWICH
POLLO ARROSTO, PANCETTA CROCCANTE, UOVO SODO, FONTINA,
LATTUGA, POMODORO, MAIONESE, PATATISSIME - 18€

HAMBURGER
HAMBURGER DI MANZO, PANCETTA CROCCANTE, CIPOLLE
CARAMELLATE, PROVOLA, MAIONESE, PATATISSIME - 18€

POLPO
PIASTRATO CON CIPOLLA CARAMELLATA SU MINUTA DI PATATE
AL LIMONE - 26€

COTOLETTA
DI POLLO ALLA LIVORNESE - 18€

BRUNCHISSIMO

TERRINA DI FOIE GRAS
AL VINSANTO CON CONFETTURA DI FICHI

SFORMATINO DI VERDURE
DI STAGIONE CON CREMA DI PARMIGIANO

PANCAKE
CON STRACCIATELLA DI BURRATA, MORTADELLA,
CREMA E GRANELLI DI PISTACCHI

GNUDI
DI RICOTTA E SPINACI AL BURRO E SALVIA

LASAGNA
ALLA CHIANTIGIANA

POLPO
PIASTRATO CON CIPOLLA CARAMELLATA
SU MINUTA DI PATATE AL LIMONE

COTOLETTA
DI POLLO ALLA LIVORNESE

DESSERT ARTIGIANALI
SELEZIONE DELLO CHEF

€ 32

INQUADRA PER CONSULTARE LE INFORMAZIONI
SU SOSTANZE E ALLERGENI PRESENTI NEL NOSTRO MENU.

