

# MENU

## Dalla gastronomia

Alici alla povera	6€/hg
Acciughe al verde	5€/hg
Paté di fegatini	4€/hg

## Dal forno

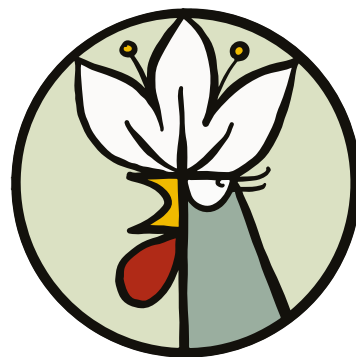
Pizza rossa (1/6 teglia)	5€
Focaccina, piselli e formaggio	8€
Grill sandwich scamorza e cicoria	8€
Pita con hummus	8€
Crostone, burrata, piquillos e acciughe	10€
Pan brioche, salsa tartara e dentice in cevice	12€

## Piatti

Pizza frita, pomodoro e parmigiano	5€
Involtini primavera	6€
Polenta frita, provola e salsiccia cruda	10€
Ravioli cinesi al vapore	10€
Melanzane speziate , ricotta e farro	10€
Asparagi, bernese e bottarga	10€
Tartare di manzo, pomodoro verde fritto	12€
Tortellini panna e soia	12€
Cozze fritte e insalata russa	12€
Pollo fritto thai	14€
Pluma di maiale, rafano e insalate al sesamo	14€
Scottadito di agnello	14€
Tacos di spalla di agnello	14€

## Dolci

Torta coi becchi d'erbi o cioccolato	5€
Tiramisu	6€
Fragole con panna	6€



## Bolle al calice

Paltrinieri Bianco (Emilia)	3€
Pignoletto Orsi (Emilia)	4€

## Bianchi al calice

Malgiacca Bianco (Lucca)	5€
Monteverro Vermentino (Toscana)	5€

## Rossi al calice

Calafata Rosso sfuso (Lucca)	3€
Voltumna Zeno	5€

## Acqua filtrata

Caffé	1,5€
Amari	3€

## Salumi

Crudo semibrado	4€/hg
Mortadella semibrado	4€/hg
Chorizo	3€/hg
Tagliere misto	10€
Jamon de Bellota	20€

## Formaggi

Il dado	5€/hg
Formaggio vaccino a latte crudo e crosta lavata in forma cubica da 1 kg e mezzo. Crosta edibile.	
Il re	15€
Versione italiana del Camembert, latte di capra, pecora e vacca. Sentori di panna, burro fresco, dolce e leggermente salato. 270 gr	
La regina	12€
Due latti, pecora e vacca. Crosta leggermente fiorita, quindi edibile. Organolettica elegante con sentori di panna ed erba tagliata. 270gr circa	
L'alfiere	11€
Caprino dalla crosta grinzosa edibile. Un caprino non troppo aggressivo, per tutti. 250 gr	
Cavallo nero	11€
Tre latti a pasta molle affinato con carbone vegetale. Definitivo! 180gr	
Spinello	9€
Due latti a pasta molle affinato con lo Spinello, un liquore toscano all'olivello spinoso	
Aromatico	5€/hg
Pecorino semi stagionato affinato in grotta con salvia, rosmarino, alloro e finocchio	
Caprino fresco Ai Carli	4€/hg
Il caprino con due settimane di maturazione, di Monica, latte crudo fatto a Valgiano sulle nostre colline.	
Caprino muffato Ai Carli	4€/hg
Fresco, cremoso, quasi spalmabile, con un leggero strato di muffa nobile all'esterno. Latte munto e lavorato immediatamente da crudo.	
Tagliere con 3 assaggi	12€