



CICCHETTI

Small plates to share

Le nostre Bruschette **Our Bruschette**

Olive e Focaccia ⁴ Olives and Focaccia	€ 5.00
Crostino toscano ⁴⁻³ Bruschetta bread with liver patè	€ 6.00
Gorgonzola, Pere, Noci e Miele ³⁻⁴⁻⁵ Gorgonzola, Pear, Walnuts and Honey	€ 7.00
Acciughe del cantabrico e Burro Aromatizzato ¹⁻³⁻⁴ Anchovies and Herb Butter	€ 12.00

I nostri Classici **Our Classics**

Selezione di Formaggi ³ Selection of cheeses	€ 9.50
Parmigiana di Melanzane ³ Aubergine "Parmigiana"	€ 7.00
Spiedini di Maiale con Salse Pork Skewers with Sauces	€ 7.50
Mini Pulled Pork ⁴ Pulled pork, cabbage, parsley, bbq souce	€ 8.50
Hummus di ceci con crudité di verdure ¹² Chickpea dip & veg. crudité	€ 6.50
Tomino con erbe e pane croccante ³⁻⁴ Tomino cheese with herbs and cruncy bread	€ 8.00

I Nostri Crudi **Our Carpaccio and Tartare Cuts**

Tartare di Chianina battuta al coltello ¹³ Tartare of "Chianina" Beef	€ 9.50
Carpaccio di Angus con pomodorini ⁵⁻¹³ semisecchi, pinoli e senape Angus Carpaccio, semidry tomatoes, pinenuts, mustard	€ 8.50
Carne salada affumicata con spezie Smoky salty Meet Carpaccio with erbs	€ 8.00



CICCHETTI

Small plates to share

Le nostre Bruschette **Our Bruschette**

Olive e Focaccia ⁴ Olives and Focaccia	€ 5.00
Crostino toscano ⁴⁻³ Bruschetta bread with liver patè	€ 6.00
Gorgonzola, Pere, Noci e Miele ³⁻⁴⁻⁵ Gorgonzola, Pear, Walnuts and Honey	€ 7.00
Acciughe del cantabrico e Burro Aromatizzato ¹⁻³⁻⁴ Anchovies and Herb Butter	€ 12.00

I nostri Classici **Our Classics**

Selezione di Formaggi ³ Selection of cheeses	€ 9.50
Parmigiana di Melanzane ³ Aubergine "Parmigiana"	€ 7.00
Spiedini di Maiale con Salse Pork Skewers with Sauces	€ 7.50
Mini Pulled Pork ⁴ Pulled pork, cabbage, parsley, bbq souce	€ 8.50
Hummus di ceci con crudité di verdure ¹² Chickpea dip & veg. crudité	€ 6.50
Tomino con erbe e pane croccante ³⁻⁴ Tomino cheese with herbs and cruncy bread	€ 8.00

I Nostri Crudi **Our Carpaccio and Tartare Cuts**

Tartare di Chianina battuta al coltello ¹³ Tartare of "Chianina" Beef	€ 9.50
Carpaccio di Angus con pomodorini ⁵⁻¹³ semisecchi, pinoli e senape Angus Carpaccio, semidry tomatoes, pinenuts, mustard	€ 8.50
Carne salada affumicata con spezie Smoky salty Meet Carpaccio with erbs	€ 8.00



I Nostri Fritti **Our "fry up"**

Supplì, Arancina e Pannelle ³⁻⁹ € 7.50

*Fried Rice balls with filling: Tomato and Mozzarella,
Arancina Ham and Mozzarella, 'Pannelle' chickpea Fried*

Tempura di verdure ¹¹⁻¹⁴ € 6.00
Vegetables tempure

Sfere di parmigiano e pepe ³⁻⁹ € 5.50
Parmesan balls

Patatine fritte € 5.00
French Fries

Le Nostre Polpette **Our Meat Balls (also without Meat!)**

Polpette di Ines ³ € 7.50
Chicken meatballs, ricotta, bacon

Polpette di Baccalà e Salse ¹ € 7.00
Cod Meat Balls with Relishes

Polpette all romana ³⁻⁹ € 5.50
Fried Meatballs with tomato souce

Chiedi per i Piatti della settimana
Ask for ur Chef's weekly selection



I Nostri Fritti **Our "fry up"**

Supplì, Arancina e Pannelle ³⁻⁹ € 7.50

*Fried Rice balls with filling: Tomato and Mozzarella,
Arancina Ham and Mozzarella, 'Pannelle' chickpea Fried*

Tempura di verdure ¹¹⁻¹⁴ € 6.00
Vegetables tempure

Sfere di parmigiano e pepe ³⁻⁹ € 5.50
Parmesan balls

Patatine fritte € 5.00
French Fries

Le Nostre Polpette **Our Meat Balls (also without Meat!)**

Polpette di Ines ³ € 7.50
Chicken meatballs, ricotta, bacon

Polpette di Baccalà e Salse ¹ € 7.00
Cod Meat Balls with Relishes

Polpette all romana ³⁻⁹ € 8.00
Fried Meatballs with tomato souce

Chiedi per I Piatti della settimana
Our Chef's weekly selection



Dolci Desserts

Tiramisù ³⁻⁴⁻⁹	€ 6.50
Panna cotta ³	€ 5.50
Cantucci e Vin Santo ³⁻⁴⁻⁵⁻⁹ Home-made Cantucci with Vin Santo	€ 6.50
Gelati ³	€ 5.50
Sorbetto	€ 3.50

Dessert Wine

Gls 4.5 Btl 22.00

Moscato Siciliano
Passito Toscano
Vin Santo del Nonno

Coperto € 2.00

*In caso di dubbi riguardanti allergie alimentari,
avvisare il cameriere prima di ordinare.
If you have any concerns regarding food allergies*

Allergeni

- 1 Pesce
- 2 Molluschi
- 3 Lattosio
- 4 Glutine
- 5 Frutta secca
- 6 Crostacei
- 7 Arachidi
- 8 Lupini
- 9 Uova
- 10 Solfiti
- 11 Soia
- 12 Sesamo
- 13 Senape
- 14 Sedano



**Tutti i piatti possono essere su richiesta
senza glutine.**



Dolci Desserts

Tiramisù ³⁻⁴⁻⁹	€ 6.50
Panna cotta ³	€ 5.50
Cantucci e Vin Santo ³⁻⁴⁻⁵⁻⁹ Home-made Cantucci with Vin Santo	€ 6.50
Gelati ³	€ 5.50
Sorbetto	€ 3.50

Dessert Wine

Gls 4.50 Btl 22.00

Moscato Siciliano
Passito Toscano
Vin Santo del Nonno

Coperto € 2.00

*In caso di dubbi riguardanti allergie alimentari,
avvisare il cameriere prima di ordinare.
If you have any concerns regarding food allergies*

Allergeni

- 1 Pesce
- 2 Molluschi
- 3 Lattosio
- 4 Glutine
- 5 Frutta secca
- 6 Crostacei
- 7 Arachidi
- 8 Lupini
- 9 Uova
- 10 Solfiti
- 11 Soia
- 12 Sesamo
- 13 Senape
- 14 Sedano



**Tutti i piatti possono essere su richiesta
senza glutine.**



Bevande

Acqua in caraffa (Naturale / Gassata) € 2.50
Water 75 cl (Still / Sparkling)

Acqua Panna, San Pellegrino € 5.00

Beers

Moretti "Filtrata a freddo" 4,3% Btl
Bottled Moretti Filtrata a Freddo € 4.50

FLEA Isabella Blond Ale Gluten free 4,9% € 6.00

FLEA IPA Federico II Extra 6,6%
Bottled Lager € 6.00

FLEA Bastola Imperial Red Ale 6,9%
Bottled Red € 6.00

Soft Drinks All € 4.00

Campari Soda, Crodino, Ginger Beer

Coca-Cola, Estathè, Cedrata Tassoni

Limonata, Aranciata, Chinotto

Succhi di frutta All € 4.00
Juices

Ace, Albicocca, Arancia, Mela, Mirtillo, Pera,
Pesca

Caffè

Espresso, Macchiato, Americano € 2.00

Cappuccino, Espresso Doppio € 2.50

Thè, Caffè-Latte, Caffè Corretto € 3.50



Bevande

Acqua in caraffa (Naturale / Gassata) € 2.50
Water 75 cl (Still / Sparkling)

Acqua Panna, San Pellegrino € 5.00

Beers

Moretti "Filtrata a freddo" 4,3% Btl
Bottled Moretti Filtrata a Freddo € 4.50

FLEA Isabella Blond Ale Gluten free 4,9% € 6.00

FLEA IPA Federico II Extra 6,6%
Bottled Lager € 6.00

FLEA Bastola Imperial Red Ale 6,9%
Bottled Red € 6.00

Soft Drinks All € 4.00

Campari Soda, Crodino, Ginger Beer

Coca-Cola, Estathè, Cedrata Tassoni

Limonata, Aranciata, Chinotto

Succhi di frutta All € 4.00
Juices

Ace, Albicocca, Arancia Mela, Mirtillo, Pera,
Pesca

Caffè

Espresso, Macchiato, Americano € 2.00

Cappuccino, Espresso Doppio € 2.50

Thè, Caffè-Latte, Caffè Corretto € 3.50



WINE list

Bollicine

	Gls	Btl
Prosecco - Follador Fardè - Extra Dry Valdobbiadene Prosecco DOCG	€ 7.00	€ 30.00
Charmat Pievasciata Brut 100% Chardonnay - Toscana	€ 8.00	€ 35.00
Crèmant de Bourgogne Henri de villamony, Brut - Blanc de Blancs France NV		€ 40.00
Marcalberto Rosè Brut Metodo Classico - Piemonte Chardonnay & Pinot Nero		€ 45.00
Franciacorta San Cristoforo Lombardia - DOCG Brut 100% Chardonnay		€ 50.00
Champagne Diebolt Vallois Blanc de Blancs NV - France		€ 75.00
Champagne Eric tallet Grillons aux Clons Blanc de Munier NV - France		€ 95.00

Rosati

	Gls	Btl
Pievasciata - Vallepiciola 100% Pinot Nero - IGT Toscana 2024	€ 6.00	€ 23.00
Lo Spiffero - Ventolaio 100% Sangiovese, Montalcino, IGT Toscana 2022	€ 7.00	€ 26.00
Cirò Rosato DOC - Vigneti Vumbaca 100% Gaglioppo - Calabria 2023 BIO		€ 28.00



Bianchi

	Gls	Btl
Lilly - Poggerissi Trebbiano 70%, Chardonnay 30% IGT Toscana - 2023	€ 6.00	€ 20.00
Matilde - Santa Vittoria 80% Incrocio Manzoni Riesling & Pinot Bianco, 20% Pinot Bianco, IGT Toscana 2022	€ 6.50	€ 22.00
Fuggi Fuggi - Mariottini Grechetto & Fiano, Igt Toscana, 2022	€ 7.00	€ 26.00
Gewurztraminer - Gipfel Trentino DOC, 2023		€ 28.00
Sante Il Bandito - La Zerba 100% Cortese, Piemonte DOC, 2022 BIO		€ 29.00
Cirò - Vigneti Vumbaca 100% Greco Bianco, Calabria DOC, 2023 BIO		€ 30.00
Pinot Grigio - Aicholz 100% Pinot Grigio, Trentino DOC, 2022		€ 31.00
Le Fiore - Badia Crepaldo Viogner 35%, Chardonnay 35%, Pinot Bianco 15%, Malvasia Bianca 15%, IGT Toscana, 2022		€ 32.00
Linfa - Fabrizio Dionisio Viognier 100%, Cortona, IGT Toscana 2022		€ 34.00
Sauvignon Blanc - Camiliano IGT Toscana 2021		€ 36.00
Etna Bianco - Davide Fregonese 100% Carricante, Etna DOC, 2022		€ 38.00
Pecorino Superiore - Spinelli 100% Pecorino, Abruzzo DOC "Le stagioni del vino" 2019		€ 42.00



Rossi	Gls	Btl		
<i>Otto</i> - Poggerissi Sangiovese 95%, Colorino 5% IGT Toscana - 2023	€ 6.00	€ 20.00	<i>Barolo</i> – Bovio 100% Nebbiolo, Langhe DOC 2020 Piemonte	€ 60.00
<i>Primitivo W' Heart!</i> - Barsento 100% Primitivo IGP PUGLIA 2022	€ 6.50	€ 24.00	<i>Brunello di Montalcino</i> - Vigna Poggio Cerrino 100% Sangiovese - 2019 DOCG Toscana	€ 75.00
<i>Strada 69</i> - Mariottini Sangiovese, Merlot, Cabernet Sauvignon 2023 IGT Toscana	€ 7.00	€ 26.00		
<i>Chianti Classico</i> – Vallepiciola 100% Sangiovese, DOCG 2022 Toscana		€ 30.00		
<i>Cirò Rosso</i> – Vigneti Vumbaca Classico Superiore DOC 100% Gaglioppo, Calabria 2023 BIO		€ 32.00		
<i>Montepolli</i> – Tenuta Licinia 47% Merlot, 22% Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, 12% Petit verdot – IGT Toscana 2019		€ 34.00		
<i>Canapone</i> - Santa Vittoria 50% Pugnitello – 50% Sangiovese, 2022 IGT Toscana		€ 36.00		
<i>Etna Rosso</i> – Massimo Lentsch 100% Nerello Mascalese, DOC, 2022 Sicilia		€ 38.00		
<i>Barbera d'Alba Superiore</i> - La Ganghia 100% Barbera, DOC 2023 Piemonte		€ 40.00		
<i>Pinot Nero</i> - Von Blumen 100% Pinot Nero, 2022 Sudtirol Alto Adige DOC		€ 42.00		
<i>Maestà di Santa Luce</i> - Illuminati 100% Syrah, Toscana, 2021		€ 50.00		
<i>Val delle Corti</i> – Chianti Classico Canaiole – Sangiovese, 2021 DOCG Toscana		€ 55.00		