



NON SOLO FOGLIE
euro 15

Caprese

Mozzarella di bufala campana,
pomodoro datterino, pesto di pomodori secchi, basilico
*Buffalo mozzarella cheese,
cherry tomatoes, dry tomato pesto, basil*

Nizzarda

Lattuga, pomodoro, fagiolini,
olive nere, tonno, patate, uova sode, acciughe
*Lettuce salad, tomato, green beans, black olives,
tuna fish, potatoes, boiled eggs, anchovies*

Caesar

Lattuga, pollo, crostini di pane aromatizzato, bacon,
salsa caesar, parmigiano reggiano
*Lettuce salad, chicken, flavored bread croutons, bacon,
caesar sauce, parmesan cheese*

Panzanella

Pane toscano, pomodori, cipolla, verdure croccati,
erbe spontanee, olio Evo toscano
*Tuscan bread, tomatoes, onion, crunchy vegetables,
herbs, Tuscan Evo oil*



NON SOLO FOGLIE
euro 15

Scozzese

Valeriana, carpaccio di salmone affumicato,
cetriolo, mela verde, mandorle
*Valeriana salad, carpaccio of smoked salmon,
cucumber, green apple, almonds*

Sicilia

Crudit  di carciofi, finocchi, cipolla,
verdure croccanti, erbe spontanee, olio Evo Toscano
*Artichoke crudit , fennel, onion,
crunchy vegetables, wild herbs, Tuscan Evo oil*

Greca

Lattuga, feta Greca, olive nere, cipolla rossa, pomodoro, cetriolo, origano
Lettuce, Greek feta, black olives, red onion, tomato, cucumber, organ

Tonnara

Pane toscano, pomodori, cipolla, verdure croccati,
erbe spontanee, tonno marinato, olio Evo toscano
*Tuscan bread, tomatoes, onion, crunchy vegetables,
Marinated tuna fishwild herbs, Tuscan Evo oil*



COMBI LUNCH

**Piatto unico, inclusivo di contorno, dessert, caffè
euro 28**

Il mare

Cavatelli, vongole e zucchine, baccalà alla pizzaiola
Cavatelli pasta, clams and courgettes, cod fish pizzaiola style

Tradizione

Gnocchi di patate, asparagi e pecorino del Mugello,
tagliata di manzo, pesto di pomodoro fiorentino e rucola
*Dumpling potato, asparagus and pecorino from Mugello, sliced beef,
Florentine tomato pesto and rocket salad*

Vegetariano

Trofie al pesto di basilico e mandorle,
cannolo di melanzane alla parmigiana
*Trofie pasta with basil pesto and almonds,
eggplant cannolo parmesan style*

Territorio

Fregola risottata estratto di peperone e burrata, polpo allo spiedo
Fregola risotto with pepper extract and burrata cheese, sautéed octopus



PANE E D'INTORNI **SELECTION OF SANDWICHES**

Il Toscano

Pane di grano antico, burger di manzo di razza toscana, scamorza arrostita, filetti di melanzane marinate, pomodoro costoluto fiorentino, patate speziate
Ancient wheat bread, Tuscan beef burger, roasted scamorza cheese, marinated aubergine fillets, Florentine ribbed tomato, spiced potatoes
euro 28

Fuori dall'acqua

Pane toscano Dop, polpo arrostito, lattughino fermentato, pomodoro San Marzano candito, maionese di polpo, patate speziate
Tuscan Dop bread, roasted octopus, fermented lettuce, candied San Marzano tomato, octopus mayonnaise, spicy potatoes
euro 25

Identità

Pane di grano saraceno, verdure dell'orto marinate e grigliate, pesto di pomodoro Pachino, insalatina di verdure in carpione
Buckwheat bread, marinated grilled vegetables from the garden, Pachino tomato pesto, pickled vegetables salad
euro 16

Club sandwich

Pane bianco di grano duro, pollo, lattuga sucrine, pancetta croccante, uovo sodo, pomodoro, maionese, patate speziate
White durum wheat bread, chicken, sucrine lettuce, crispy pancetta, boiled egg, tomato, mayonnaise, spiced potatoes
euro 24

La schiaccia

Focaccia di grano duro, prosciutto toscano Dop, pecorino morbido del Chianti, giardiniera di verdure acetate Morgan
Durum wheat, Tuscan Dop ham, Chianti pecorino cheese, vegetables produced by Morgan
euro 18



PIZZA

Le nostre pizze sono fatte con farine biologiche con 48 ore di lievitazione, usando il metodo classico delle antiche pizzerie napoletane.

Our pizzas are made with organic flours with 48 hours of leavening, using the classic method of the ancient Neapolitan pizzeria.

Margherita

Pomodoro San Marzano, mozzarella fior di latte Agerola, basilco

San Marzano tomato, Agerola mozzarella cheese, basil

euro 14

Marinara

Pomodoro San Marzano, origano, aglione della Chiana e basilico

San Marzano tomato, oregan, aglione della Chiana and basil

euro 13

Intensa

Mozzarella di bufala campana, mortadella di Prato, pistacchio di Bronte, scaglie di pecorino toscano e olio evo Brandesio

Buffalo mozzarella from Campania, Prato mortadella,

Bronte pistachio, Tuscan pecorino cheese and Brandesio Evo oil

euro 15

La Nerano

Zucchine alla scapece, fior di latte di Agerola, provolone del Monaco a scaglie, menta, olio Evo (1 – 7)

Zucchini alla scapece, mozzarella cheese from Agerola,

flakes of provolone cheese del Monaco, mint, Evo oil

euro 16

DOLCI TENTAZIONI

euro 8

Selezione di torte artigianali al carrello

Selection of home made tart from the trolley