

CUCINARE SENZA GLUTINE

La celiachia non può essere un ostacolo sociale facendo perdere il piacere dello stare insieme.

È per questo che noi ci siamo messi d'impegno a preparare **TUTTI I PIATTI** del menù con prodotti **SENZA GLUTINE**.

I prodotti senza glutine saranno evidenziati con apposite etichette.

Per garantire a tutti i clienti, inclusi quelli con particolari intolleranze alimentari, di gustare in tranquillità una cena fuori con gli amici.

Ricordiamo che il personale di sala è a vostra disposizione per qualsiasi chiarimento.

Comunicazioni al cliente Reg.UE 1169/2011
ALLERGENI - ALLERGEN - ALLERGENE



Gentile ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari, chiedi pure informazioni sul nostro cibo e sulle nostre bevande.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.



Dear customer, our staff will be happy to help you choose the best dish related to any specific food allergy or intolerance issue. Our staff is well trained and we will find the best way to satisfy our customers and also meet your specific needs.



La Terra

L A C U C I N A

ANTIPASTI

Il bello di un TAGLIERE è la varietà dei sapori

Sbriciolona, lardo di Colonnata, prosciutto crudo, mortadella, bresaola, salame di cinghiale, pecorino di Pienza, caprino, brie, caciotte affumicate, noci, balsamico di Modena, miele di acacia, cipolla in agrodolce, olive
€ 16

Millefoglie di pane guttaiu

stracciatella di burrata, alici di Cetara e pomodori secchi
€ 13

Insalata di polpo arrostito

con patate grigliate rucola e olive taggiasche
€ 15

Spadellata di cozze e vongole

strisce di pomodori secchi, capperi e pane agliato
€ 15

PRIMI PIATTI

Schiaffoni al pesto di pistacchio con striscioline di guanciale stagionato

€ 13

Tortelli alla zucca violina

con salsiccia fresca e funghi porcini trifolati
€ 15

Spaghetti di pasta fresca trafilata al bronzo

gamberi, moscardini, al sugo di pomodorini olive taggiasche e capperi
€ 16

Il risotto alla milanese che voleva diventare paella

Carnaroli di qualità tutta italiana ricco di fibre coltivato in Piemonte da agricoltura naturale Mulino Marello
€ 18

Crespelle

di ricotta e spinaci con porcini e salsa tartufata
€ 13

SECONDI PIATTI

Battuta a coltello di Fassona Piemontese

150gr

su letto di stracciatella di burrata, uovo alla senape e cipolla rossa caramellata. La Fassona è una razza di bovino di particolare pregio che viene allevata in Piemonte e essendo molto tenera e magra è particolarmente indicata per essere mangiata cruda
€ 20

Tagliata di controfiletto con patate novelle

250gr circa

- al pepe verde
 - al lardo di Colonnata
 - ai funghi porcini
- € 22

Spigola fresca

cotta nel forno a legna con patate e verdure
€ 22

Misto di mare in guazzetto

cozze, vongole, calamari, gamberi, moscardini, baccalà e merluzzo
€ 22

Frittura di pesce

con julienne di carote e zucchine impanate (acciuغه, baccalà, gamberi, calamari e anelli di totani)
€ 22



HAMBURGERS

Hamburger ai porcini

220 gr manzo 100% carne Ita
panino pizza multicereali e verdure grigliate
€ 18

Hamburger della prateria

220 gr manzo 100% carne Ita
panino pizza, formaggio cheddar, bacon,
patatine, insalata e pomodoro
€ 16

Hamburger alla texana

220 gr manzo 100% carne Ita
panino pizza, patatine, uovo all'occhio di bue,
insalata e pomodoro
€ 16

Hamburger al pecorino di Pienza

220 gr manzo 100% carne Ita
panino pizza integrale, chips di patate,
insalata e pomodoro
€ 16

Hamburger di galletto alle erbe aromatiche

150 gr allevato in Italia
panino pizza, salsa barbecue, brie fuso,
cipolla rossa caramellata e patate rustiche speziate
€ 16

Hamburger vegetariano

160 gr con quinoa e semi di lino
panino pizza, pomodori, patate alla griglia e
friarielli napoletani
€ 16

Hamburger di cinghiale

200 gr
panino pizza, salsa alla boscaiola, cipolla croccante
e patate duchesse
€ 16

INSALATONE € 9

Sfiziosa

insalata verde, gamberetti, ciliegini, salsa rosa e
fagioli

Greca

lattuga, radicchio, cetrioli, cipolla, feta, olive e
pomodoro

Cesar

lattuga, rucola, crostini di pane fritti,
grana a scaglie e pollo

Del contadino

insalata verde, olive, mais, pomodoro,
mozzarella e carote

Del fattore

lattuga, tonno, cipolla, pomodoro e capperi

CONTORNI € 6

Patatine fritte

Insalata mista

Fagioli all'olio

Verdure grigliate

Spinaci

Friarielli



L A P I Z Z E R I A

Le nostre pizze sono cotte nel forno a legna e condite con ingredienti di alta qualità: bocconcini fior di latte, anche **SENZA LATTOSIO**, pomodori pelati rosso Gargano, bufala e burrata D.O.P., la lievitazione avviene inizialmente a temperatura ambiente e successivamente in luogo umido dalle 24 alle 48 ore a temperatura controllata.

Puoi scegliere tra 5 impasti diversi senza costi aggiuntivi

SUPERIORE 5 stagioni Molini Agugiaro & Figna: grano tenero tipo "00" ad alto tenore proteico abbiamo scelta questa farina per una buona riuscita dell' **impasto Verace**.

Multi cereali Molino Spadoni: miglio, mais, orzo, segale, avena, riso, grano duro e tenero, leggermente amarognolo con tipico gusto dei semi tostati, sapore decisamente gradevole di tutti i cereali più nobili.

Farro  **Molino Sima:** Ricca di proteine, particolarmente indicata per chi non digerisce pane e pasta, ha un elevato contenuto di fibre e ha un sapore più deciso.

Integrale di Grano tenero  **Molino Sima:** ricca di fibre, un po' meno calorica ed ha un sapore inconfondibile induce un senso di sazietà precoce.

Gluten free  : nostra miscela contiene farina di riso, amido di tapioca, farina di grano saraceno integrale, farina di mais e fibre vegetali.

STUZZICHINI € 7,50

Sfiziosi per iniziare

Mozzarella in carrozza

Olive ascolane

Chips di patate

Fagottini di formaggio a base di nachos

Arancini

Fiori di zucca

Mozzarelline fritte

CESTINO MISTO

€ 13

Coccoli

con crudo semidolce e
crema di stracchino

€ 11

Ficcatole

con crema di Parmigiano Reggiano e
sbriciolona

€ 11

Margherita

(mozzarella fior di latte, pomodoro e basilico)

€ 8

Napoli

(mozzarella fior di latte, pomodoro,
origano, capperi e acciughe)

€ 9,50

Verace Margherita - Bordi Alti -

(mozzarella di bufala, parmigiano e pomodoro)

€ 12

Verace Napoli - Bordi Alti -

(mozzarella di bufala, pomodoro,
origano, capperi e acciughe)

€ 13

Quattro Formaggi

(pomodoro, mozzarella fior di latte, gorgonzola,
emmental, scamorza e parmigiano)

€ 11

Vegetariana

(pomodoro, mozzarella fior di latte,
melanzane, peperoni, zucchine e funghi)

€ 11



Luna

(mozzarella fior di latte, porcini, speck, rucola, pomodorini e grana)
€ 15

Fuoripiazza

(mozzarella fior di latte, mortadella, stracciatella e pesto di pistacchio)
€ 15

Mercurio

(mozzarella, gorgonzola, salamino e zucchine grigliate)
€ 12

Venere

(mozzarella fior di latte, gorgonzola, crema tartufata e pere)
€ 14

Saturno

(mozzarella fior di latte, quattro formaggi, prosciutto cotto e porcini)
€ 14

Giove

(mozzarella fior di latte, melanzane grigliate e gorgonzola)
€ 10

Nettuno

(pomodoro, mozzarella fior di latte, tonno e cipolla)
€ 13

Plutone

(mozzarella fior di latte, mascarpone e speck)
€ 11

Marte

(mozzarella fior di latte, stracchino e salsiccia)
€ 11

Urano

(mozzarella fior di latte, salsiccia, scamorza e friarielli)
€ 12

Sottobosco

(mozzarella fior di latte, pomodoro, basilico, porcini e burrata)
€ 15

Pizza frita

(pomodoro, mozzarella di bufala, basilico e parmigiano)
€ 12

Scostumata

(mozzarella fior di latte, 'nduja di Spilinga, porri, funghi porcini e lardo di Colonnata)
€ 15

Capricciosa

(pomodoro, mozzarella fior di latte, carciofi, wurstel, prosciutto cotto, olive e funghi)
€ 12

Frutti di Porco

(pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia, prosciutto cotto, salamino piccante)
€ 12

Sorrentina

(bianca, bufala, capperi, pomodorini, origano)
€ 12

CALZONI

Farcito

(mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi e olive)
€ 12

Classico

(mozzarella e prosciutto cotto)
€ 10

Fritto

(ricotta, salamino e prosciutto cotto)
€ 12

Supplementi

bufala, burrata, porcini e crema di tartufo € 4
patatine € 3,50
doppio impasto, affettati € 2,50
Grana, rucola o altre aggiunte semplici € 2



L E B E V A N D E

Acqua naturale/gassata 0,75cl - € 2,80



Birra CASTELLO (Italiana)

- Bionda a bassa fermentazione 5.0% Vol. .

0,20 cl - € 5

0,40 cl - € 6,50

- Rossa doppio malto 6.5% Vol

0,20 cl - € 6

0,40 cl - € 7,50

Vino bianco frizzantino Tre Ville (Veneto)

1/2 lt - € 7

1 lt - € 13

Vino rosso o bianco fermo

Fattoria Piccaratico IGT Vinci Toscana

1/2 lt - € 7

1 lt - € 13

Coca cola

0,30 cl - € 3,50

Lattine

coca cola, coca cola zero, fanta, sprite,
thè limone e pesca

0,33 cl - € 3,50

CAFFETTERIA E LIQUORI

Caffè - € 2,50



Un espresso unico, negli aromi e nei sapori,
attentamente selezionato, per un caffè dal gusto
pieno e cioccolatoso.

Grappa
Limoncello
Amari
€ 3,50

Rhum
Whiskey
Cognac
€ 6

Spritz
Aperol, Cynar, Campari, Vermouth rosso
€ 7

Coperto e servizio € 2

L A B I R R E R I A

IN BOTTIGLIA SENZA GLUTINE

Fabbrica in Pedavena Superior - 4,8% Vol.

lager, gusto pieno e persistente
amarezza fine ed equilibrata

33 cl - € 6

Peroni - 4,7% Vol.

perfetto equilibrio tra dolce e amaro con sapore
poco luppolato

33 cl - € 6

Daura Estrella - 5,4% Vol.

bionda giallo dorato, gusto dolce,
schiuma fine

33 cl - € 6

Artigianali

Flea Isabella - 4,9% Vol.

dorata paglierina, seduce con le sue note di
miele e erbacee

33 cl - € 7

GRISSETTE BLONDE BIO - 5,5% Vol.

Birra leggera e molto rinfrescante

33 cl - € 7

GRISSETTE TRIPLE BIO - 8 % Vol.

birra belga, aromi fruttati caldi e intensi

33 cl - € 7

VETRA PALE IPA - 5,4% Vol.

aromi intensi di agrumi e frutta tropicale

33 cl - € 7

IN BOTTIGLIA

Kapuziner Weissbier - 5.4% Vol.

birra dal colore dorato con dolci sapori di malto,
frutta e le immancabili note speziate

0,50 cl - € 7

Monchshof Bockbier - 6.9% Vol.

saporita e aromatica nel sapore di colore
ambrato scuro

0,50 cl - € 7

Forst Birra Analcolica

gusto pieno e fragrante, bel colore biondo e con
una buona corposità

0,33cl - € 6

Artigianali

Flea IPA Federico II Extra - 6,6% Vol.

birra dal colore ramato, doppio malto,
marcatamente amara

0,33cl - € 7

Flea Violante Belgian Strong Ale - 8% Vol.

birra di colore dorato intenso e riflessi lievemente
ambrati, con una schiuma soffice

0,33cl - € 7

Landbier Dunkel - 5.3% Vol.

birra scura gustosa, con velati sentori di malto e
piacevolmente beverina

0,50 cl - € 7

Landbier - 5.3% Vol.

birra chiara a bassa fermentazione,
con un carattere terroso, speziato e fresco

0,50cl - € 7 0,33cl - € 6

LA CANTINA

BOLLICINE

Franciacorta Brut D.O.C.G. Bersi Serlini(Lombardia)
€ 35

Spumante Prosecco DOC L'Anteao (Veneto)
€ 18

Spumante Borgofulvia 4 Valli (dolce)
€ 16

VINI BIANCHI

Vermentino Bio Micante Maremmalta
(Toscana)
€ 20

Gewürtraminer Bio Cantina Toblino
(Trentino)
€ 22

Müller Thurgau Cantina Toblino (Trentino)
€ 20

Ribolla Gialla I.G.T. Toblar (Friuli)
€ 22

Pinot Grigio Bio Cantina Toblino (Trentino)
€ 20

Chardonnay Fossa Mala (Friuli)
€ 20

Falanghina Cantina di Tufo (Campania)
€ 20

Passerina IGP Bio Vigna Madre (Abruzzo)
€ 20

VINI ROSSI

Morellino Campo al Ghiaccio Bio Maremmalta
(Toscana)
€ 20

Primitivo di Manduria DOP Sangaetano
Due Palme (Puglia)
€ 20

Torre dei Venti Nero D'Avola Fazio (Sicilia)
€ 20

Sangiovese Bio Micante Maremmalta (Toscana)
€ 20

Rosso di Montepulciano Cavalierino (Toscana)
€ 22

Chianti Classico DOCG Falorni (Toscana)
€ 20

Rosso di Montalcino Villa i Cipressi DOC (Toscana)
€ 32

Chianti Classico Fattoria di Corsignano (Toscana)
€ 26

