

I TAGLIERI

IL TAGLIERE DEL FIENILE

€ 13.00

Prosciutto crudo Pratomagno Dop, lonzino della Garfagnana, salsiccia di cinghiale, salame toscano, mortadella, pecorino toscano dop (7, 8)

CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA (7)

€ 13.00

“RUZZOLA” DEL CONTADINO

€ 20.00

Antipasto “girevole” misto di salumi, formaggi toscani, cecina

Per 2 persone

+10 €/persona aggiuntiva

CECINA (5)

€ 3.00

DEGUSTAZIONE DI CECINA

€ 7.00

Cecina classica e cecina con agretti e noci, servite con pesto di rucola e crema di brie (5,7,8)

ALLERGENI



Per ogni portata è indicato il numero corrispondente all'allergene contenuto. I piatti possono comunque contenere tracce di: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.

LE CLASSICHE

MARINARA <i>pomodoro 100% italiano, aglio, origano (1,7)</i>	€ 7.50
MARGHERITA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, basilico (1,7)</i>	€ 8.00
ROMANA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, capperi (1,7)</i>	€ 8.00
PISANA <i>pomodoro 100% italiano, acciughe, capperi, parmigiano grattugiato (1,4,7)</i>	€ 8.50
FUNGHI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi (1,7)</i>	€ 8.50
NAPOLI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe (1,4,7)</i>	€ 8.50
WURSTEL <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, wurstel (1,7)</i>	€ 8.50
PROSCIUTTO <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (1,7)</i>	€ 9.00
SALSICCIA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salsiccia (1,7)</i>	€ 9.00
DIAVOLA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salame piccante (1,7)</i>	€ 9.50
CINQUE FORMAGGI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, parmigiano, pecorino, caciocavallo (1,7)</i>	€ 10.50
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi (1,7)</i>	€ 9.50
TONNO E CIPOLLA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla (1,4,7)</i>	€ 9.50

LE CLASSICHE

QUATTRO STAGIONI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive(1,7)</i>	€ 10.00
VEGETARIANA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, melanzane, zucchine, pomodorini e rucola (1,7)</i>	€ 10.00
SPECK E GORGONZOLA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, speck, gorgonzola (1,7)</i>	€ 10.00
SPECK E MASCARPONE <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, speck, mascarpone (1,7)</i>	€ 10.00
BRESAOLA E PARMIGIANO <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, bresaola, parmigiano (1, 7)</i>	€ 11.00
CALZONE PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIORDILATTE (1, 7)	€ 9.00
CALZONE FARCITO: PROSCIUTTO COTTO, FUNGHI CHAMPIGNON E MOZZARELLA FIORDILATTE (1, 7)	€ 9.50

PIZZE SPECIALI

CAMPANA <i>mozzarella di bufala campana, friarielli, salsiccia (1,7)</i>	€ 11.50
CASCINA <i>mozzarella fiordilatte, funghi porcini, pomodorini, Parmigiano Reggiano (1,7)</i>	€ 11.00
SAN GIORGIO <i>salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala campana, pomodorini confit, origano, basilico (1,7)</i>	€ 11.50
ALTO ADIGE <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci, speck, funghi porcini (1,7,8)</i>	€ 13.00

PIZZE SPECIALI

'NDUJA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala campana, 'nduja, acciughe(1, 4, 7)</i>	€ 12.00
TREVIGIANA <i>crema di radicchio rosso, mozzarella fiordilatte, speck, crema di brie e mandorle tostate (1,7, 8)</i>	€ 12.00
AFFUMICATA <i>crema di patate arrosto al tartufo, scamorza affumicata, funghi champignon freschi, pancetta e scaglie di parmigiano (1,7)</i>	€ 12.50
FORESTA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, funghi porcini, crema di brie, salamino cinghiale (1,7)</i>	€ 14.50
MORTAZZA <i>salsa di datterino giallo, mozzarella fiordilatte, mortadella, stracciatella pugliese e crema di pistacchi (1,7, 8)</i>	€ 14.50
GIARDINO MEDITERRANEO <i>mozzarella fiordilatte, julienne di zucchine, ricotta, scorza di limone, menta (1,7)</i>	€ 11.00
MULTICEREALI VEGETARIANA <i>impasto multicereali, mozzarella fiordilatte, pomodorini, zucchine, melanzane, pesto di rucola (1,7, 8)</i>	€ 12.00
RUSTICA <i>mozzarella fiordilatte, pancetta, carciofi, grana (1,7)</i>	€ 13.00
REGINA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola e scaglie di grana (1,7)</i>	€ 13.00

PIZZE SPECIALI

BIANCANEVE <i>mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, stracciatella, basilico (1,7)</i>	€ 14.00
TRAMONTO NEL FIENILE <i>mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi, olive nere, datterini rossi e gialli semi dry, basilico (1,7)</i>	€ 13.00
GUSTOSA <i>mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, pecorino, aglio (1, 7)</i>	€ 10.00
NOSTRALINA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, acciughe, pomodorini confit, olive nostraline, basilico (1,4,7)</i>	€ 12.50

LE FOCACCE

PRATOMAGNO <i>prosciutto crudo toscano Pratomagno dop, fiordilatte, pomodoro, olio extravergine al basilico (1,7)</i>	€ 8.50
RUSTICA <i>porchetta fatta in casa, mostarda di cipolla, e salsa verde (1, 7, 9)</i>	€ 9.00
MORTAZZA <i>mortadella, stracciatella, crema di pistacchi, pomodorini confit e granella di pistacchi (1,7, 8)</i>	€ 9.00
VEGETARIANA <i>zucchine, stracchino, crema di carciofi e rucola (1,7, 9)</i>	€ 9.00
FOCACCIA CON SOLO AFFETTATO <i>a scelta tra: salame toscano, finocchiona, prosciutto cotto, prosciutto Pratomagno dop, mortadella (1,8)</i>	€ 7,50

PIZZE SENZA GLUTINE

MARGHERITA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, basilico (7)</i>	€ 9.50
PROSCIUTTO <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (7)</i>	€ 11.00
SALSICCIA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salsiccia (7)</i>	€ 11.00
DIAVOLA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salame piccante (7)</i>	€ 11.00
RUSTICA <i>crema di carciofi, mozzarella fiordilatte, pancetta, grana (7)</i>	€ 14.00
REGINA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola e scaglie di grana (7)</i>	€ 14.50
FOCACCIA BACIATA CON PROSCIUTTO COTTO O CRUDO	€ 11.00

Attenzione: il prodotto viene preparato in un ambiente in cui si utilizza farina di frumento

BIBITE

ACQUA MINERALE 75 CL € 2.00

BIBITE IN LATTINA € 3.50

BIRRA CHIARA ALLA SPINA ICHNUSA piccola € 3.50 - media € 5.00

BIRRA ARTIGIANALE "NAZIONALE" BALADIN ALLA SPINA 33 CL € 5.00

BIRRA ARTIGIANALE ROSSA "LEON" BALADIN ALLA SPINA 33 CL € 5.00

CALICE DI VINO da € 4.50 a € 6.00

LIQUORI VARI S.q. € 4.00 - 12.00

CAFFÈ € 2.00

CAFFÈ CORRETTO € 3.00

COPERTO € 2.00

VINI ROSSI

DIEVOLE € 27.00
ROSSO DI MONTALCINO DOC "POGGIO LANDI"
Sangiovese 100%

TENUTA LE COLONNE € 28.00
BOLGHERI ROSSO DOC BIO
Cabernet franc, cabernet sauvignon, merlot

VINI BIANCHI

DONNA OLIMPIA - BOLGHERI € 18.00
VERMENTINO IGT
Vermentino 100%

CANTINA LA VIS € 17.00
CHARDONNAY TRENTINO DOC
Chardonnay 100%

CANTINA LA VIS € 17.00
GEWURZTRAMINER TRENTINO DOC
Gewurztraminer 100%

CANTINA WINZERBERG € 24.00
PINOT GRIGIO ALTO ADIGE DOC
Pinot grigio 100%

CANTINA WINZERBERG € 24.00
SAUVIGNON ALTO ADIGE DOC
Sauvignon 100%