

# INOSTRI ANTIPASTI

## DITERRA

### *I salumi artigianali di Scarpaccia del Casentino :*

*Il Toscano della Piazzetta (selezione di salumi del Casentino e crostino fiorentino)*

*Prosciutto casalingo e crostini tipici alla fiorentina*

*Prosciutto casalingo e pecorino fresco di Pienza*

*Plateau di salumi tipici con formaggi e confetture*

***L'antipasto degustazione*** (minimo per due )

*a persona*

*(salumi di Scarpaccia, pecorini di Pienza, crostino fiorentino e sformatino di zucchine )*

*Sformatino di porri e zucchine su fonduta di parmigiano*

*Poker di crostini misti*

*Crostini tipici alla Fiorentina*

*Crostone con porcini trifolati \* (freschi in stagione)*

*Carpaccio di porcini freschi e scaglie di grana (in stagione)*

*La burrata di Andria DOP con bruschettine al pomodoro e basilico*

*La mozzarella di bufala Campana DOP con pomodorini di Pachino e rucola*

*Bresaola della Valtellina con rucola e grana*

*Selezione di formaggi freschi e stagionati con le confetture*

## DIMARE \*

*Il mare caldo della Piazzetta (grantegame di scampi, gamberoni, cozze, vongole, calamari, seppie)*

*Zuppetta di pesce con le bruschette*

*Pepata di cozze*

*Salmoncino affumicato con rucola e vinaigrette al balsamico*

*\* Alcuni prodotti, secondo il mercato, potrebbero essere congelati*

## INOSTRI PRIMI

### LA PASTA FRESCA

*Tortelli alla Mugellana gratinati al forno con ragù e porcini*

*Maltagliati di pasta fresca al ragù bianco di maialino*

*Le pappardelle di pasta fresca sul cinghiale*

*I picci piccantini sul guanciale di "Scarpaccia del Casentino"*

*Ravioli di pecorino e pere in salsa di noci*

*Agnolotti di burrata e porcini con salsa tartufata*

***Gli assaggi di pasta fresca dello chef*** (minimo per due)

*a persona*

*"Picci piccantini, Agnolotti al tartufo e Maltagliati al ragù di maialino"*

### ALLA VECCHIA MANIERA

*Ribollita DOC*

*Zuppa di farro con fagioli zolfini*

### LA PASTA DI SEMOLA

*Rigatoni strascicati al ragù di chianina e mozzarella di bufala Campana DOP*

*Spaghetti alla carbonara*

*Spaghetti al ragù di Chianina*

*Penne o spaghetti al pomodoro o alla carrettiera*

*Tagliatelle ai porcini\* (freschi solo in stagione)*

### DI MARE \*

*Spaghetti allo scoglio*

*Spaghetti alle vongole veraci e pomodorini di Pachino*

*Risotto alla pescatora*

*\* Alcuni prodotti, secondo il mercato, potrebbero essere congelati*

## LA RAZZA CHIANINA IGP



*La razza Chianina è la più antica d'Italia e tra le più vecchie del mondo. Fino agli anni 50 utilizzata soprattutto nel lavoro dei campi, è passata a raggiungere una spiccata e specializzata attitudine alla produzione di carne, consentendogli di diventare la migliore razza da carne nel mondo.*

*È la qualità della carne Chianina corrisponde a queste caratteristiche: carne magra, con poco grasso sottocutaneo e di infiltrazione, a basso contenuto di colesterolo. Giudicata ottima anche e soprattutto per il suo sapore.*

***Curiosità:** la bistecca alla fiorentina nasce nella notte di San Lorenzo a Firenze quando si arrostitavano quarti di vitello, naturalmente di razza Chianina, in piazza. Il suo nome si deve ad un gruppo di viaggiatori inglesi. È dal loro modo di nominarla "beef steak", deriva, in fiorentino, il nome "bistecca".*

## LA CINTA SENESE



*La Cinta Senese è la razza suina più ambita nel mondo e quella che rappresenta l'autentico "made in Tuscany". È un animale quasi selvatico, particolarmente resistente alle intemperie ed era per questo che rappresentava una riserva certa di cibo per le famiglie contadine. Viene allevato allo stato semi brado o brado controllato, in zone caratterizzate da boschi, terreni seminativi e pascoli collinari.*

*Dall'aspetto inconfondibile grazie alla sua caratteristica larga "CINTURA" bianca sul corpo nero ornato di setole corte e sottili.*

*Le sue carni sono intense e profumate, ottime per essere utilizzate in cucina, ma soprattutto per essere trasformate in prodotti di norcineria gustosissimi. Un vero prodotto toscano d'élite che non potete non assaggiare*

*Oggi ogni suino di cinta senese è iscritto ad un'apposito albo genealogico ed è stata avviata dalla regione Toscana la richiesta di una Dop, anche perchè, ahimè, molte sono le imitazioni.*

## LE NOSTRE PIETANZE

### DAL CAMINO SUL FUOCO A LEGNA...

#### **La carne Chianina IGP certificata**

La bistecca alla Fiorentina nella costata o nel filetto (minimo gr 700) l'etto

Il filetto

Il filetto all'alpina (solo in stagione)

La tagliata al tartufo fresco

Le tagliate a vostro piacere (con rucola e grana o fagioli zolfini o lardo di Colonnata)

La tagliata con i porcini trifolati\* (freschi in stagione)

#### **La Cinta Senese**

La tagliata di lombo di maiale con i fagioli zolfini

Le salsicce piccanti

La bisticchina di maiale

La rosticciana con le salsine

**Spiedo di tutta Cinta** (lombo, salsiccia e salsiccia piccante)

**Lo spiedo misto** (bistecca chianina, pollo, lombo e salsiccia di Cinta)

Lombatina di vitella

Lombatina all'alpinina (solo in stagione)

Fettina di manzo

Galletto schiacciato al mattone

Tagliata di pollo con radicchio e rucola all'aceto balsamico

### DALLA CUCINA

Il Peposo cotto nel Chianti

Filetto all'aceto balsamico o al pepe verde

**Funghi porcini freschi** (in stagione)

fritti, trifolati\* o alla brace

porzione

contorno

\* Alcuni prodotti, potrebbero essere congelati.

## LE PIZZE

*Le nostre pizze sono condite con ingredienti di alta qualità:  
bocconcini di fior di latte di Boiano, bufala campana DOP,  
pomodori pelati napoletani e farina "Cucina D'Autore" Mulino di Vigevano*

## LE SPECIALITA'

**NEW** Pizza Giovane con farina integrale di Kamut al gusto che vuoi tu...

Burrata di Andria, pomodorini di Pachino e basilico (rossa)

Pirata (paté di olive, pomodoro fresco e bufala)

Speck, mascarpone e noci

Covaccino delle Apuane (tartufo, tagliata di bistecca e lardo di Colonnata)

Steack pizza (covaccino con bistecca, rucola, radicchio rosso e aceto balsamico)

Erbette e bufala

Fattoria (pomodoro, pecorino, prosciutto crudo e pom. Fresco a fette)

Pesce

Napoli DOC (pomodoro, bufala, acciughe sotto sale, capperi, origano, alta)

Margherita DOC (pomodoro, bufala, pomodorini di Pachino, basilico, alta)

Mezzaluna Enrico (metà calzone, metà margherita con crudo, rucola e grana)

Mezzaluna (metà calzone, metà margherita)

Piazzetta (pomodoro, porcini, grana e speck)

Tartufata (pomodoro, mozz, crema di tartufo)

Tartufata con prosciutto cotto

Pugliese (pomodoro, mozz, pomodori secchi e peperoncino)

Porcini freschi (in stagione)

Siciliana (mozz, peperoni, melanzane, capperi e peperoncino)

Focaccia col tartufo fresco

## LE CLASSICHE

Margherita

Margherita con bufala e basilico

Marinara

Napoli

Pomodoro fresco

Funghi

Wurstel

Salamino Piccante

Prosciutto e funghi

Carciofini

4 stagioni

4 formaggi

Gorgonzola

Capricciosa

Salsiccia  
Maialona  
Prosciutto

Melanzane  
Tonno  
Porcini

## **ICALZONI**

Prosciutto cotto e mozzarella  
Farcito (mozz, prosciutto, wurstel, carciofini e funghi)  
Piazzetta (come "Farcito" più la bresaola)  
K.O. (mozz, fonduta di formaggi, salamino piccante e peperoncino)  
Speciale (mozz, crema di tartufo, porcini)

## **LE FOCACCE (pasta della pizza più la mozzarella fior di latte di Boiano)**

Focaccia speciale (mozz, crema di tartufo e porcini)  
Speck e gorgonzola  
Focaccia Trevisana (mozz, fonduta di formaggi e radicchio rosso)  
Dell'ortolano (mozz, zucchine e pomodoro fresco)  
Rustica (mozz, peperoni, cipolla, olive ed origano)  
Decisa (gorgonzola, cipolla, prosciutto cotto e peperoncino)  
Vegetariana  
Leggera (mozz, pomodoro fesco a fette e rucola)  
Salsiccia, melanzane e grana

## **ICOVACCINI**

All'olio  
Cipolla, origano e grana  
Prosciutto crudo  
Bresaola  
Lardo di Colonnata e rosmarino  
4 formaggi e pomodoro fresco a fette  
Tonno e rucola  
Bresaola, rucola e grana  
Estate (bufala DOP, pomodorini di Pachino e rucola condita a crudo)

## **ISUPPLEMENTI**

Tutte le pizze si possono fare gigante  
Doppia pasta (pizza alta)  
Prosciutto crudo, speck, bresaola o salamino  
Mozzarella di bufala DOP  
Rucola  
Grana a scaglie

## *IFORMAGGI DELLA PIAZZETTA*

*Selezione di formaggi misti e confetture*

*Pecorino di fossa di Talamello e confetture con calice di vin santo "Cennatoío"*

*Pecorino stagionato di grotta*

*Pecorino fresco di Pienza*

*Pecorino al peperoncino*

*Gorgonzola dolce*

*Grana Padano semistagionato*

## *ICONTORNI*

*Fagioli "Zolfini della Penna"*

*Funghi porcini freschi trifolati, fritti o alla griglia (in stagione)*

*Peperoni alla griglia*

*Spinaci saltati aglio e olio oppure all'agro\**

*Patate fritte fresche*

*Composta de verdure al vapore*

## *INSALATE*

*Mista*

*Mista con rucola e grana*

*Mista con tonno*

*Mista con tonno e mozzarella fior di latte di Boiano*

*Rucola, pomodorini di Pachino, tonno e capperi*

*Le insalate grandi hanno un supplemento*

\* Alcuni prodotti, potrebbero essere congelati.

## LE BEVANDE

*Acqua "Norda Ducale"*

*Vino Piazzetta (Azienda Cennatoio, Panzano in Chianti) 750ml*  
*375ml*

*Coca cola, Coca cola Zero, Fanta e Sprite*

### BIRRE

*Maes (alla spina) grande*  
*media*  
*piccola*

*Heineken*

*Menabrea*

*Corona*

*Chimey rossa*

*Guinness scura*

*Ceres chiara*

*Beck's*

*Birra analcolica*

*Nastro Azzurro 66cl*

## LE NOSTRE BIRRE ARTIGIANALI

### *Italiane (Toscane)*

*Lilium Exínea* (grado alcolico 5,1% vol., non filtrata, colore biondo dorato, aroma erbaceo) 50cl

*L'olmaia PVK* (grado alcolico 4,5% vol., non filtrata, molto beverina, fresca e profumata, 75cl  
fatta con i cereali tipici della Val D'Orcia, )

### *Tedesche*

*Original Landbier Hell* (grado alcolico -5,3% vol., chiara, aroma fresco) 33cl

*Original Aktien 1857* (grado alcolico -5,3% vol., chiara, beverina, fresca) 50cl

*Zwick'l Kellerbier* (grado alcolico -5,3% vol., ambrata, non filtrata) 50cl