

I Taglieri

NORCINO

€ 15,00

Prosciutto Di Norcia, Capocollo Al Finocchio Selvatico, Salame Granduca, Guanciale, Pancetta Tesa, Crostino Al Tartufo, Pecorino Al Tartufo, Pecorino Canestrato.

Birra Consigliata:

- **Spina:** Leffe Rouge
Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
Gusto Maltato Con Aromi Di Caramello Vaniglia
E Frutta Candita

GARFAGNINO

€ 15,00

Prosciutto Sgambato D'assisi, Salame Garfagnino, Finocchiona, Lardo Selezione, Carciofo Rustico, Percorino Abbraccio, Percorino Rosso.

Birra Consigliata

- **Spina:** Hoegaarden
Biere Blanche, Bianca, 4,9% Vol;
Sapore Dolce E Speziato Con Finale Agrumato

MIX FORMAGGI

€ 13,00

Pecorino Al Tartufo, Pecorino Abbraccio, Pecorino Canestrato, Pecorino Rosso Con Marmellate E Miele.
Tutto Accompagnato Con Calda Focaccia Olio E Sale

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge
- **Artigianale:** Maledetta, Belgian Ale, Ambrata, 6,2% Vol;
Un Gusto Piacevolmente Amaro Bilanciato Da Note
Di Miele E Caramello

Primi Piatti

Bucatini Amatriciana

Pomodori pelati, guanciale, cipolla, pecorino romano, pepe, vino bianco

€ 12,00

XXL (250gr.) € 18,00

Spaghetti alla Carbonara

Guanciale, uovo, pecorino romano, pepe

€ 12,00

XXL (250gr.) € 18,00

Pici cacio e pepe

Parmigiano, pecorino DOP, olio evo, pepe in grani

€ 12,00

XXL (250gr.) € 18,00

Paccherotti alla Zozzona

Guanciale, salsiccia fresca, pomodoro fresco, tuorlo d'uovo, pecorino stagionato, sale, pepe e pane per la scarpetta

€ 12,00

XXL (250gr.) € 18,00

Tartare

Tartare di Fassona Piemontese

Capperi, cetrioli, cipolla, acciughe, senape, tabasco, salsa WorcesterShire, sale, pepe, olio Evo, limone

€ 15,00

Tartare di Scottona

Olio Evo, limone, stracciatella di bufala, basilico, cipolla agrodolce, insalata mistica, Tartufo

€ 15,00

Tartare di Angus

Olio Evo, sale, pepe, crema di formaggio Caprino, granella di Pistacchio, erbe aromatiche, pomodori secchi, carciofo trifolato sott'olio, guanciale croccante

€ 15,00

Hamburger

1. Manzo, Cipolla, Pomodoro, Insalata, Bufala

€ 12,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Helles, Oro, 5,4% Vol;
 - **Artigianali:** My Antonia, Imperial Pils, Dorata, 7,5% Vol;
- Ricca Di Aromi Derivanti Dal Luppolo, Equilibrata E Di Buon Corpo,
Si Chiude Con Un Finale Amaro.

2. Manzo, Cipolla, Pomodoro, Insalata, Pancetta Croccante

€ 12,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Helles, Oro, 5,4% Vol;
 - **Artigianali:** My Antonia, Imperial Pils, Dorata, 7,5% Vol;
- Ricca Di Aromi Derivanti Dal Luppolo, Equilibrata E Di Buon Corpo,
Si Chiude Con Un Finale Amaro

3. Bufalone

€ 15,00

Hamburger di bufalo 200g con cheddar, insalata riccia, pomodoro,
Cetriolo e salsa BBQ

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
- **Artigianali:** Reale, India Pale Ale, Ambrata, 6,4% Vol; Rientra Perfettamente Nel Suo Stile Di Appartenenza, Presenta Affascinanti Note Agrumate E Pepate.

4. Cinghialotto

€ 15,00

Hamburger di cinghiale 180g con insalata verde, olive taggiasche röstis di
patata croccante, pomodori secchi e senape

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Helles, Oro, 5,4% Vol;
- **Artigianali:** Lisa, Lager Italiana, Dorata, 5% Vol; Birra Prodotta Con Grano Senatore Cappelli Ed Aggiunta Di Scorza D'arancia.

5. Vegetariano

€ 12,00

Hamburger vegetariano di 150g con lenticchie e quinoa, rucola, pomodoro,
zucchine e cipolla caramellata

Birra Consigliata

- **Spina:** Hoegaarden, Biere Blanche, Bianca, 4,9% Vol;
- **Artigianali:** Franziskaner, Weissbier, Chiara, 5% Vol; Aroma Floreale E Speziato, Si Presenta Torbida Con Un Gusto Fruttato E Leggermente Acidulo

Panini

6. Parmarino

€ 12,00

Prosciutto Crudo Di Parma, Melanzane Grigliate Piccanti, Crema Di Pecorino, Crema Di Tartufo E Prezzemolo

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
- **Artigianali:** Reale, India Pale Ale, Ambrata, 6,4% Vol; Rientra Perfettamente Nel Suo Stile Di Appartenenza, Presenta Affascinanti Note Agrumate E Pepate.

7. Il Genovino

€ 12,00

Pesto Di Zucchine, Prosciutto Cotto, Stracciatella Di Bufala E Pomodoro

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Helles, Oro, 5,4% Vol;
- **Artigianali:** Lisa, Lager Italiana, Dorata, 5% Vol; Birra Prodotta Con Grano Senatore Cappelli Ed Aggiunta Di Scorza D'arancia.

8. Il Frittatino

€ 12,00

Frittata, Prosciutto Cotto, Insalata, Pomodoro, E Salsa Rosa Piccante

Birra Consigliata

- **Spina:** Hoegaarden, Biere Blanche, Bianca, 4,9% Vol;
- **Artigianali:** Franziskaner, Weissbier, Chiara, 5% Vol; Aroma Floreale E Speziato, Si Presenta Torbida Con Un Gusto Fruttato E Leggermente Acidulo

Le Pinse

Pinsa Classica

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Lager, Chiara, 5,4% Vol;
 - **Artigianale:** Lisa, Lager Italiana, Dorata, 5% Vol;
- Birra Prodotta Con Grano Senatore Cappelli Ed Aggiunta Di Scorza D'arancia

€ 10,00

Pinsa Margherita

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Lager, Chiara, 5,4% Vol;
- Birra Dal Gusto Bilanciato In Cui Il Malto Ne E' Il Protagonista

€ 8,00

Aggiunta ingredienti

Personalizza la tua Pinsa con ingredienti in base alla disponibilità

€ 3,00

Le Pinse Rosse

1. Pomodoro, Fior Di Latte, Basilico

€ 9,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Helles, Oro, 5,4% Vol;
 - **Artigianale:** My Antonia, Imperial Pils, Dorata, 7,5% Vol;
- Ricca Di Aromi Derivanti Dal Luppolo, Equilibrata E Di Buon Corpo,
Si Chiude Con Un Finale Amaro

2. Pomodoro, Salsiccia, Scaglie Di Parmigiano, Peperoncino, Erba Cipolina

€ 11,00

Birra Consigliata:

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
 - **Artigianale:** Reale Extra, American Pale Ale, 6,4% Vol;
- Ricca Di Aromi Derivanti Dal Luppolo, Equilibrata E Di Buon Corpo,
Si Chiude Con Un Finale Amaro

3. Pomodoro, Prosciutto Di Parma, Salsa Tartufata, Scaglie Di Pecorino, Prezzemolo

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
- Gusto Maltato Con Aromi Di Caramello Vaniglia E Frutta Candita

4. Pomodoro, Fior Di Latte, Alice, Olive Taggiasche, Capperi, Origano

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Hoegaarden, Biere Blanche, Bianca, 4,9% Vol;
- Birra Prodotta Con Aggiunta Di Farro. Speziata, Floreale E Leggermente Acidula

5. Parmigiana Pomodo, Fiordilatte, Melanzane A Fette, Parmigiano, Basilico

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Hoegaarden, Blanche, Bianca, 4,9% Vol;
 - **Artigianale:** Duchessa, Saison, Dorata, 5,8% Vol;
- Birra Prodotta Con Aggiunta Di Farro. Speziata, Floreale E Leggermente Acidula

Aggiunta ingredienti

€ 3,00

Personalizza la tua Pinsa con ingredienti in base alla disponibilità

Le Pinse Bianche

1. Fior Di Latte, Prosciutto Cotto, Carciofini, Scaglie Di Grana, Prezzemolo

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
 - **Artigianale:** Duchessa, Saison, Dorata, 5,8% Vol;
- Birra Prodotta Con Aggiunta Di Farro. Speziata, Floreale E Leggermente Acidula

2. Fior Di Latte, Salamino Piccante, Pecorino, Erba Cipollina

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
 - **Artigianale:** Reale Extra, American Pale Ale, 6,4% Vol;
- Birra Dal Carattere Decisamente Amaro Con Aromi Agrumati E Resinosi

3. Fior Di Latte, Salsiccia, Pomodorino Ciliegino, Pecorino, Erba Cipollina

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
 - **Artigianale:** Reale, India Pale Ale, Ambrata, 6,4% Vol;
- Rientra Perfettamente Nel Suo Stile Di Appartenenza,
Presenta Affascinanti Note Agrumate E Pepate

4. Fior Di Latte, Mortadella, Granella Di Pistacchio

€ 11,00

Birra Consigliata

- **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Helles, Chiara, 5,4% Vol;
- Birra Dal Gusto Bilanciato In Cui Il Malto Ne E' Il Protagonista

Aggiunta ingredienti

€ 3,00

Personalizza la tua Pinsa con ingredienti in base alla disponibilità

Le Pinse Gourmet

1. Fior Di Latte, Zucchine E/o Fiori Di Zucca, Salmone, Yogurt Bianco, Erba Cipollina € 14,00

Birra Consigliata

• **Spina:** Hoegaarden, Biere Blanche Bianca, 4,9% Vol;
Birra Prodotta Con Grano Senatore Cappelli Ed Aggiunta Di Scorza D'arancia

2. Fior Di Latte, Prosciutto Di Parma, Funghi Chiodini, gocce Di Gorgonzola, prezzemolo € 14,00

Birra Consigliata

• **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
Gusto Maltato Con Aromi Di Caramello Vaniglia E Frutta Candita

3. Fior Di Latte, Zucchine, Speck, Gocce Di Pesto € 14,00

Birra Consigliata

• **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
• **Artigianale:** Maledetta, Belgian Ale, Ambrata, 6,2% Vol;
Gusto Maltato Con Aromi Di Caramello Vaniglia E Frutta Candita

4. Tonno Affumicato, Fiordilatte, Stracciatella di Bufala, € 16,00
Cipolla Caramellata, Granella Di Pistacchio, Aceto Balsamico, Rucola

Birra Consigliata

• **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
• **Artigianale:** Reale, India Pale Ale, Ambrata, 6,4% Vol;
Rientra Perfettamente Nel Suo Stile Di Appartenenza, Presenta Affascinanti Note Agrumate E Pepate

5. Deliziosa Pinsa Bianca Con Mozzarella, Rucola, Bresaola, Philadelphia, € 14,00
Gherigli Di Noci

Birra Consigliata

• **Spina:** Hoegaarden, Biere Blanche, Bianca, 4,9% Vol;
Sapore Dolce E Speziato Con Finale Agrumato

6. Fiordilatte Pecorino Guanciale Mela Verde E Scorza D'arancia € 14,00

Birra Consigliata

• **Spina:** Leffe Rouge, Birra D'abbazia, Rossa, 6,6% Vol;
• **Artigianale:** Reale, India Pale Ale, Ambrata, 6,4% Vol;
Ricca Di Aromi Derivanti Dal Luppolo, Equilibrata E Di Buon Corpo, Si Chiude Con Un Finale Amaro

Aggiunta ingredienti € 3,00

Personalizza la tua Pinsa con ingredienti in base alla disponibilità

Le Pinse Ripiene

1. Prosciutto Di Parma, Pomodoro A Fette, Insalata, Mozzarella Di Bufale € 15,00

Birra Consigliata

• **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Lager, Chiara, 5,4% Vol;
Birra Dal Gusto Bilanciato In Cui Il Malto Ne E' Il Protagonista

2. Mortadella, Crema Tartufata, Insalata, Mozzarella Di Bufala, Granella Di Pistacchi € 15,00

Birra Consigliata

• **Spina:** Löwenbräu Urtyp, Lager, Chiara, 5,4% Vol;
• **Artigianale:** Lisa, Lager Italiana, Dorata, 5% Vol;
Birra Prodotta Con Grano Senatore Cappelli Ed Aggiunta Di Scorza D'arancia

Le Pinse Golose

1. Ricotta, Fragola, Scaglie Di Cioccolato € 15,00

Vini Consigliati: Conteso Asti Spumante, Merlino (Pojer E Sandri), Passito

2. Ricotta, Pere, Scaglie Di Cioccolato € 15,00

Vini Consigliati: Conteso Asti Spumante, Merlino (Pojer E Sandri), Passito

3. Ricotta, Arancio, Scaglie Di Cioccolato € 15,00

Vini Consigliati: Conteso Asti Spumante, Merlino (Pojer E Sandri), Passito

4. Golosa Baby € 12,00

Dessert Della Casa € 5,00

Aggiunta ingredienti € 3,00

Personalizza la tua Pinsa con ingredienti in base alla disponibilità

Le Birre Artigianali

Birrificio La Petrognola Piazza Al Serchio Lucca

€ 7.00

Sasso Rosso Ambrata Al Farro CI 33, 5,5% Vol

Montefiore Bianca Al Farro CI 33, 5,0% Vol

Bionda Forte CI 33, 8,0 Vol

Piccolo Birrificio Clandestino Livorno

€ 7.00

Awanagana Gluten Free Pale Ale CI 33, 4,5% Vol

Santa Giulia Brown Ale CI 33, 6,0% Vol

Ri.appala Ipa CI 33, 6,5 Vol

Brasserie Lupulus (Belgio)

€ 15.00

Lupulus Blonde CI 75, 8,5% Vol

Lupulus Brune CI 75, 8,5% Vol

Franziskaner

€ 7.00

Weissbier, Chiara, 50 Cl, 5% Vol;

Aroma Floreale E Speziato, Si Presenta Torbida Con Un Gusto

Fruttato E Leggermente Acidulo.

Le Birre alla Spina

Lowenbrau Urtyp

Stile: Helles

Gradazione 5,4% Vol

Colore Oro

Provenienza Germania

Bicchiere 0,20

€ 5.00

Bicchiere 0,40

€ 6.00

Boccale 1 Lt

€ 14.00

Hoegaarden

Stile: Blanche

Gradazione 4,9% Vol

Colore Biondo velato

Provenienza Belgio

Bicchiere 0,25

€ 5.00

Bicchiere 0,50

€ 7.00

Boccale 1 Lt

€ 14.00

Leffe Rouge

Stile: Abbazia

Gradazione 6,6% Vol

Colore Ambrato carico

Provenienza Belgio

Calice 0,33

€ 6.00

Boccale 1 Lt

€ 15.00

Le Birre Artigianali

Birra del Borgo, Lazio

Lisa

Lager Italiana, Dorata, 33 Cl, 5% Vol;
Birra Prodotta Con Grano Senatore Cappelli
Ed Aggiunta Di Scorza D'arancia.

€ 7,00

My Antonia

Imperial Pils, Dorata, 33 Cl, 7,5% Vol;
Ricca Di Aromi Derivanti Dal Luppolo, Equilibrata E Di Buon Corpo,
Si Chiude Con Un Finale Amaro.

€ 7,00

Reale

India Pale Ale, Ambrata, Vol 33 Cl, 6,4% Vol;
Rientra Perfettamente Nel Suo Stile Di Appartenenza,
Presenta Affascinanti Note Agrumate E Pepate.

€ 7,00

Reale Extra

American Pale Ale, 33 Cl, 6,4% Vol;
Birra Dal Carattere Decisamente Amaro Con Aromi Agrumati E Resinosi.

€ 7,00

Maledetta

Belgian Ale, Ambrata, 33 Cl, 6,2% Vol;
Un Gusto Piacevolmente Amaro Bilanciato Da Note Di Miele
E Caramello.

€ 7,00

Duchessa

Saison, Dorata, 33 Cl, 5,8% Vol;
Birra Prodotta Con Aggiunta Di Farro. Speziata, Floreale E
Leggermente Acidula

€ 7,00

I Vini

Bollicine

Senior Extra-dry Prosecco Di Valdobbiadene
 Filanda Rose'
 Franciacorta
 Franciacorta
 Trento Brut
 Champagne

Vini Bianchi

Bianco Toscana
 Altair (Viognier E Vermentino)
 Vermentino Di Bolgheri
 Gewurztraminer
 Sanct Valentin – Chardonnay
 Ribolla Gialla
 Sauvignon
 Passerina
 Pecorino
 Bramito Del Cervo

Vini Rosati

Rosato Toscana
 Bolgheri Rosato

Vini Rossi

Picco Bacco Rosso Toscana
 Chianti
 Morellino Di Scansano
 Ciliegiolo
 Assiolo Bolgheri Rosso
 Il Bruciato
 Lambrusco Grasparossa Di Castelvetro Secco
 Rollhutt Pinot Nero

Vini Dolci

Conteso Asti Spumante
 Merlino

Calice di Vino

Bortolomiol € 22,00
 Bortolomiol € 25,00
 Brut Ferghettina € 30,00
 Saten Ferghettina € 39,00
 Perle' Ferrari € 39,00
 Brut Radition Fromentin L. € 40,00

Lunardi € 12,00
 La Torre € 19,00
 Campo Al Noce € 22,00
 P. Zemmer € 26,00
 S. Michele Appiano € 32,00
 Buzzinelli € 19,00
 Buzzinelli € 19,00
 (Bio-vegan) Offida € 14,00
 (Bio-vegan) Offida € 17,00
 Castello Della S. € 26,00

Lunardi € 12,00
 Campo Al Noce € 22,00

Lunardi € 12,00
 Dianella € 15,00
 San Felo € 17,00
 Casa Alle Vacche € 22,00
 Campo Al Noce € 22,00
 Antinori € 30,00
 Gavioli € 16,00
 P. Zemmer € 26,00

Cossetti € 19,00
 Pojer & Sandri € 42,00

€ 5,00

Bar e Caffetteria

Bevande analcoliche

Acqua minerale, naturale o gassata 1 L	€ 2,50
Bibite 33 Cl	€ 3,50
Bibite 1 L	€ 7,00

Caffetteria

Caffè	€ 2,00
Caffè Corretto	€ 2,50
Deca / Orzo	€ 2,50

Alcolici

Rum	€ 8,00
Whisky	€ 8,00
Grappa	€ 5,00
Amaro	€ 4,00
Passito	€ 4,00

Servizio

* Potrebbe variare con presenza di musica dal vivo

€ 3,00
€ 4,00



Proposta

di

OGGI

Chef

Yari Petrolini

Proposta Terra

(su ordinazione per eventi)

Antipasto

- Salumi pregiati di Norcia con selezione di Formaggi di grotta

Primi Piatti

- Maccheroncini con ristretto di pomodorini, pinoli, burrata, basilico e spolverata di pan grattato tostato*
- Penne alla boscaiola con funghi porcini*
- Tortelli di patate al ragù di salsiccia di cinta senese*
- Risotto allo zafferano, salsiccia, funghi e crema di pecorino*
- Tortellini alla norcina*

Secondi Piatti

- Arrosto di manzo aromatizzato alle erbe con purè di patate profumato alla curcuma*
- Prosciutto arrosto laccato al miele con fagioli al fiasco*
- Costolette di agnello con patate al forno sabbiate*
- Bistecca alla Fiorentina*

+ Acqua
+ Vino (una bottiglia ogni 4 persone)
+ Caffè

Prezzo a voi riservato:
Antipasto + bis di Primi €40
Antipasto + Primo e Secondo €50
Dolce escluso (da concordare)

Bambini da 3 a 7 anni €10 da 7 a 12 anni 50%

Proposta Mare

(su ordinazione per eventi)

Antipasto

- Carpaccio di polpo
- Insalatina di mare
- Impepata di cozze
- Ostrica

Primi Piatti

- Mezza manica alla carbonara di mare
- Risotto alla pescatora
- Linguine allo scoglio

Secondi Piatti

- Salmone al forno con salsa allo yogurt, erba cipollina e pepe rosa
- Zuppetta di mare misto
- Catalana di mare
- Polpo all'isolana

- + Acqua
- + Vino (una bottiglia ogni 4 persone)
- + Caffè

Prezzo a voi riservato:

Antipasto + bis di Primi €50

Antipasto + Primo e Secondo €60/70

Dolce escluso (da concordare)

Bambini da 3 a 7 anni €10 da 7 a 12 anni 50%

Proposta Apericena

-Salumi, Formaggi, Finger food, Crostini a buffet

+ Acqua

+ Vino o birra (una bottiglia ogni 4 persone)

+ Caffè

Prezzo a voi riservato:

Apericena €20

Apericena + Primo o Pinsa €25

Dolce escluso (da concordare)

Proposta GiroPinsa

-Varietà di Pinse proposte dallo chef

+ Acqua

+ Birra (una bottiglia ogni 4 persone)

+ Caffè

Prezzo a voi riservato:

GiroPinsa €20

Dolce escluso (da concordare)

Proposta GiroTaglieri + GiroPinsa

-Varietà di Taglieri + Pinse proposte dallo chef

+ Acqua

+ Birra (una bottiglia ogni 4 persone)

+ Caffè

Prezzo a voi riservato:

GiroTaglieri + GiroPinsa €25

Dolce escluso (da concordare)

Bambini da 3 a 7 anni €10 da 7 a 15 anni €15