



## Presidio Slow Food®

*Slow Food è una grande associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi territori e tradizioni locali. Ogni giorno Slow Food lavora in 150 Paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.*

*Oggi Slow Food conta su una fitta rete di soci, tra i quali ci siamo anche noi, amici e sostenitori in tutto il mondo grazie e con i quali:*

- *favoriamo l'incontro, il dialogo, la gioia di stare insieme. Perché dare il giusto valore al cibo, vuol dire anche dare la giusta importanza al piacere, imparando a godere della diversità delle ricette e dei sapori, a riconoscere la varietà dei luoghi di produzione e degli artefici, a rispettare i ritmi delle stagioni e del convivio.*
- *valorizziamo la cultura gastronomica per andare oltre la ricetta, perché mangiare è molto più che alimentarsi e dietro il cibo ci sono produttori, territori, emozioni e piacere*
- *favoriamo la biodiversità e un'agricoltura equa e sostenibile dando valore all'agricoltura di piccola scala e ai trasformatori artigiani attraverso il progetto dei Presidi Slow Food*

*I prodotti di Presidio che abbiamo scelto di adottare nel nostro menu sono di colore **rosso** tra i fornitori*

***Ricorda che da noi il pane ed il coperto  
non si pagano***

***Remember that here you don't pay for  
bread and cover charge***

*I prodotti che non possono essere reperiti freschi, possono essere congelati*

*Ingrediente aggiunto € 1,00*

*Pizze baby € 1,00 in meno rispetto alle pizze normali*

*Il take away € 1,00 in meno rispetto ai costi indicati*

*Mozzarella senza lattosio € 1,00 in più rispetto ai costi indicati*

*Mozzarella di bufala € 2,00 in più rispetto ai costi indicati*

*Products that cannot be found fresh can be frozen*

*Added ingredient € 1.00*

*Baby pizzas € 1.00 less than normal pizzas*

*Take away € 1.00 less than the indicated costs*

*Lactose-free mozzarella € 1.00 more than the indicated costs*

*Buffalo mozzarella € 2.00 more than the indicated costs*

# ***I nostri fornitori***

## ***Our suppliers***

*I salumi provengono dal Salumificio Giulianelli*

*Prosciutto grigio del Casentino dell'Azienda Casentino Salumi*

*La ventricina piccante ed il prosciutto cotto alta qualità sono dell'Azienda Negrini*

*La mortadella classica è Bonfatti*

*Prosciutto crudo iberico bellota Pata Negra*

*I pici sono del Pastificio Fè di Chianciano Terme*

*La pasta secca monograno Felicetti*

*Farine Mulino del Clitunno e Mulino Giuliotti*

*La Chianina proviene dalla Macelleria La Merigge di Cetona*

*Conciato romano a latte crudo dell'Azienda Agricola Le campestre di Castel di Sasso (CE)*

*Wurstel Maletti*

*I pomodori sono indicati per la pizza Margherita, scegliete il vostro preferito*

*Il fiordilatte, la mozzarella di bufala e la provola sono dell'Azienda Beneduce di Napoli*

*Caciocavallo del Monaco DOP*

*Origano e capperi di Salina dell'Azienda I sapori Eoliani*

*Alici di Cetara*

*Noci di Sorrento*

*Friarielli napoletani dell'Azienda Carbone*

*Cipolla di Cannara*

*Pesto di Pra (GE)*

*Olive nere di Caiazzo (CE)*

*Carciofini laculli di Foggia e Carciofini Violetto di Castellammare di Stabia*

*Olio monocoltivar La Minuta di Chiusi Azienda Agricola Rossi Bruno*

## ***Antipasti - Starters***

*Poker di prosciutti di eccellenza: grigio, cinta senese, toscano, Pata Negra  
Selection of Tuscan ham  
Euro 20,00*

*Tagliere di formaggi di pecora e capra e blu di bufala  
con composte miste di frutta (7-8)  
Mixed pecorini cheese with mustard  
Euro 12,00*

*Gran tagliere di salumi toscani con mortadella, formaggi di pecora e capra e blu  
di bufala con composte miste di frutta (7-8)  
Big mixed pecorini cheeses and salami with mustard  
Euro 15,00 (per 1 persona) Euro 28,00 (per 2 persone) Euro 52,00 (per 4 persone)*

*Prosciutto di cinta senese e mozzarella di bufala DOP  
Ham and buffalo mozzarella (7)  
Euro 18,00*

*Montanarine fritte (3 pezzi) (1-7)  
Bonbons di pizza frita con pomodoro, parmigiano 12 mesi e basilico  
"Montanarine" (3 pieces)  
Fried pizza with tomato, parmigiano cheese and basil  
Euro 8,00*

*Millefoglie di melanzane in parmigiana (1-3-7)  
Millefeuille of eggplant "parmigiana"  
Euro 11,00*

## ***Antipasti - Starters***

*Donzelle con prosciutto crudo toscano e burrata (1-7)*  
*Fried pizza with tuscan ham and burrata*  
*Euro 13,00*

*Ciaccia olio e sale (1)*  
*Bred pizza with oil and salt*  
*Euro 5,00*

*Ciaccia al prosciutto toscano (1)*  
*Bred pizza with ham*  
*Euro 9,00*

*Prosciutto Pata Negra*  
*Pata Negra ham*  
*Euro 30,00*

## ***I fritti – fried food***

*Suppli (1-3-7)*  
*Rice ball with meat ragu and fried mozzarella*  
*1 pezzo/piece Euro 3,00*

*Fiore di zucca (1-3-7)*  
*Zucchini flower*  
*1 pezzo/piece Euro 3,00*

*Olive ascolane (1-3)*  
*Fried olives stuffed with meat*  
*5 pezzi/pieces Euro 5,00*

*Patatine fritte*  
*Fried potatoes*  
*Euro 5,00*

*Fritto misto (1-3-7)*  
*(1 fiore di zucca, 3 pezzi olive ascolane, 1 suppli)*  
*Mixed fried food (1 zucchini flower, 3 fried olives, 1 rice ball)*  
*Euro 8,00*

## ***Primi piatti – First courses***

*Pici tirati a mano al ragu di cinghiale (1-3-7-9)*

*Pici with white wild pork ragu*

*Euro 14,00*

*Ravioli di ricotta di bufala e foglie di spinaci alla crema di parmigiano*

*e gocce di balsamico (1-3-5-7-8)*

*Ravioli stuffed with buffalo ricotta and spinach leaves creamed with parmigiano  
and balsamic drops*

*Euro 14,00*

*Spaghetti all'amatriciana (1-7-8-11)*

*Spaghetti with tomato and bacon sauce, amatriciana style*

*Euro 14,00*

*Fusilloni di farro ai quattro formaggi e polvere di limone (1-3-7)*

*Fusilloni of spelled with four cheeses cream and lemon powder*

*Euro 14,00*

*Zuppa di cereali e legumi (1-9)*

*Cereals and legumes soup*

*Euro 13,00*

***Secondi piatti – Main courses***  
***Accompagnati da contorno del giorno***  
***Accompanied by a side dish of the day***

*Pollo ruspante fritto alla toscana accompagnato da maionese al limone (1-3)*  
*Fried chicken Tuscan style served with lemon mayonnaise*  
*Euro 18,00*

*Baccalà con olive, pomodorini semidry, patate e cipolla caramellata (1-3-7)*  
*Code fillet fish with olives, semidry cherry tomato and*  
*caramelized onion and potatoes*  
*Euro 18,00*

*Tagliata di Chianina IGP (250 gr) servita con rucola, petali di parmigiano 12 mesi*  
*e gocce di aceto balsamico (7)*  
*Sliced Chianina beef with rocket, parmigiano cheese and balsamic vinegar*  
*Euro 22,00 (250 gr.)*

*Tasca di Chianina IGP farcita con prosciutto cotto e formaggio blue di bufala in*  
*crema di parmigiano (1-7)*  
*Chianina beef cordon bleu stuffed with cooked ham and buffalo blue cheese*  
*in parmigiano sauce*  
*Euro 18,00*

*Fiorentina di Chianina IGP*  
*Fiorentina steak certified*  
*Euro 6,00 (l'etto/hectogram)*

# ***DEGUSTAZIONE PIZZE***

## ***PIZZA TASTING***

***Iniziamo con le Montanarine***

***e proseguiamo con pizze***

***di vari gusti a scelta di Felice***

***Euro 16,00 a persona***

***(per l'intero tavolo – pizza dolce non inclusa)***

***Let's start with the Montanarine***

***and we continue with pizzas***

***of various flavors chosen by Felice***

***Euro 16.00 per person***

***(for the entire table – sweet pizza not included)***

# **LA CARTA DEI POMODORI**

## **THE TOMATO CARD**

*Per i palati curiosi, si può scegliere il pomodoro da gustare nella*  
*For curious palates, you can choose the tomato to taste in*

### **PIZZA MARGHERITA** (1-7)

<i>Pomodoro pelato Rosso Gargano</i>	<i>€ 7,00</i>
<i>Datterino giallo di Sicilia Azienda Carbone</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Datterino rosso di Sicilia Azienda Carbone</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Antico pomodoro di Napoli Azienda InDispensabile</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Ai tre pomodori: Kiro, datterino caramella, antico pomodoro di Napoli Azienda InDispensabile</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Pomodorino del piennolo del Vesuvio DOP</i>	<i>€ 10,00</i>
<i>Pomodoro San Marzano dell'Agro Sarnese Nocerino DOP</i>	<i>€ 10,00</i>

## **Le nostre PIZZE – Our PIZZAS**

*Impasto con mix di farine italiane, germe di grano e lievito madre di segale integrale, sale ed idratazione al 68%,  
maturazione in blocco 24 ore, staglio ed areazione*  
*Dough with a mix of Italian flours, wheat germ and wholemeal rye sourdough, salt and 68% hydration,  
24-hour block maturation, sifting and aeration*

### **LE ROSSE**

- MARINARA (1)** € 7,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, origano, aglio, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, oregano, garlic, basil, EVO oil)*
- MARINARA AGGIUNTA (1)** € 10,00  
*(antico Pomodoro di Napoli, origano, alici, capperi, aglio, basilico, olio EVO)*  
*(ancient Naples tomatoes, oregano, anchovies, capers, garlic, basil, EVO oil)*
- NAPOLI (1-7)** € 9,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, alici, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, anchovies, basil, EVO oil)*
- DIAVOLA (1-7)** € 9,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, salame piccante, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, spicy salami, basil, EVO oil)*
- SARTEANESE (1-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, wurstel, patatine fritte, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, pork sausage, french fries, basil, EVO oil)*
- VERACE (1-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, mozzarella di bufala, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, buffalo mozzarella, basil, EVO oil)*
- CAPRICCIOSA (1-3-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, funghi, uovo sodo, carciofini, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, cooked ham, black olives, hard-boiled egg, artichokes, Basil, EVO oil)*
- PARMIGIANA (1-3-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, melanzane fresche dorate e fritte, parmigiano 12 mesi, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, fresh fried aubergines, 12 month parmesan, basil, EVO oil)*
- CRUDO (1-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, in uscita prosciutto crudo toscano, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, tuscan ham, basil, EVO oil)*

- 4 QUARTI (1-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, prosciutto cotto, olive nere, funghi, carciofini, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, cooked ham, black olives, mushrooms, artichokes, basil, EVO oil)*
- PRESIDIO (1-7)** € 14,00  
*(Antico pomodoro di Napoli, fiordilatte, conciato romano, carciofini violetto, prosciutto grigio, basilico, olio monocoltivar)*  
*(Ancient tomato from Naples, mozzarella, conciato romano cheese, violet artichokes, gray Casentino ham, basil, monocoltivar oil)*
- BIGUSTO (1-7)** € 9,00  
*(metà calzone con fiordilatte e prosciutto cotto alta qualità e metà margherita con pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, basilico, olio EVO)*  
*(half calzone with mozzarella and cooked ham and half margherita pizza with peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, basil, EVO oil)*
- SOTTOBOSCO (1-7)** € 12,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, funghi, porcini trifolati, salsiccia toscana, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, mushrooms, sautéed porcini mushrooms, tuscan sausage, basil, EVO oil)*
- 53047 (1-7)** € 11,00  
*(sfumatura di pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, pomodorini semidry gialli e rossi, gocce di pesto, roselline di prosciutto di cinta senese, basilico, olio EVO)*  
*(shades of peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, yellow and red semi-dry cherry tomatoes, drops of pesto, roses of cinta senese ham, basil, EVO oil)*
- INCORNICIATA (1-7)** € 12,00  
*(pomodoro datterino rosso, mozzarella di bufala e, nel cornicione, crema di ricotta di bufala, basilico, olio EVO)*  
*(red datterino tomatoes, buffalo mozzarella and, on the edge, buffalo ricotta cream, basil, EVO oil)*
- AMATRICIANA (1-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, guanciale di Norcia e, in uscita, pecorino romano DOP, cipolla croccante, pepe nero, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, bacon from Norcia, roman DOP pecorino cheese, crispy onion, black pepper, basil, EVO oil)*
- ZINGARA (1-7)** € 10,00  
*(pomodoro pelato Rosso Gargano, fiordilatte, tonno sott'olio, cipolla, cipolla croccante, basilico, olio EVO)*  
*(peeled Rosso Gargano tomato, mozzarella, tuna fish in oil, onion, crispy onion, basil, EVO oil)*
- GRANO ANTICO (1)**  
*mix di farina di grano Verna, sfarinata di farro, farina di ceci ... da condire come vuoi tra le pizze nel menu (il costo è lo stesso della pizza scelta)*  
*mix of Verna wheat flour, spelled flour, chickpea flour... to season as you like among the pizzas on the menu (the cost is the same as the chosen pizza)*

## LE BIANCHE

<b>CINQUE FORMAGGI</b> (1-7-8)	€ 9,00
<i>(fiordilatte, blue di bufala, gorgonzola DOP, grana padano 12 mesi, provola, noci, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, blue buffalo cheese, gorgonzola cheese, 12 month old grana padano, provola cheese, walnuts, basil, EVO oil)</i>	
<b>BOLOGNA</b> (1-7-8)	€ 9,00
<i>(fiordilatte, mortadella, sbriciolata di pistacchi, basilico, olio EVO)</i> <i>Mozzarella, mortadella, crumbled of pistachios, basil, EVO oil)</i>	
<b>CALZONE</b> (1-7)	€ 10,00
<i>(fiordilatte, prosciutto cotto, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, cooked ham, EVO oil)</i>	
<b>CALZONE ESAGERATO</b> (1-7)	€ 11,00
<i>(fiordilatte, crema di ricotta, prosciutto cotto, funghi, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, ricotta cream cheese, cooked ham, mushrooms, EVO oil)</i>	
<b>FALCIANESE</b> (1-7)	€ 10,00
<i>(fiordilatte, friarielli, salsiccia toscana, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, neapolitan broccoli «friarielli», sausage, basil, EVO oil)</i>	
<b>VEGETARIANA</b> (1-7)	€ 10,00
<i>(fiordilatte, verdure miste fresche di stagione, olive nere, friarielli, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, mixed fresh seasonal vegetables, black olives, neapolitan broccoli «friarielli», basil, EVO oil)</i>	
<b>BLU</b> (1-7-8)	€ 12,00
<i>(fiordilatte, pomodorini semidray gialli, blue di bufala, noci, julienne di speck, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, yellow semi-dray cherry tomatoes, blue buffalo cheese, walnuts, speck, basil, EVO oil)</i>	
<b>TONINO</b> (1-7)	€ 13,00
<i>(mozzarella di bufala, prosciutto grigio, porcini, burrata in uscita, basilico, olio EVO)</i> <i>(buffalo mozzarella, gray ham, porcini mushrooms, burrata cheese, basil, EVO oil)</i>	
<b>MANTOVANA</b> (1-7)	€ 13,00
<i>(fiordilatte, crema di zucca, gorgonzola, polvere di Amaretti, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, pumpkin cream, gorgonzola cheese, Amaretti powder, basil, EVO oil)</i>	
<b>MONACO</b> (1-7)	€ 10,00
<i>(fiordilatte, rigatino in uscita, patate croccanti, caciocavallo, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, fresh bacon, crispy potatoes, caciocavallo cheese, basil, EVO oil)</i>	
<b>TARTUFATA</b> (1-7)	€ 10,00
<i>(fiordilatte, tartufo nero, salsiccia, funghi, basilico, olio EVO)</i> <i>(mozzarella, black truffle, sausages, mushrooms, basil, EVO oil)</i>	

<i>PATA NEGRA (1-7)</i>	<i>€ 18,00</i>
<i>(focaccia e, in uscita, rucola, prosciutto Pata Negra, ciliegine di bufala, basilico, olio EVO)</i>	
<i>(focaccia pizza and, at the end, rocket salade, Pata Negra ham, buffalo mozzarella cherries, basil, oil)</i>	
<i>LARDO (1-7)</i>	<i>€ 11,00</i>
<i>(fiordilatte e, in uscita, lardo, cipolla caramellata, basilico, olio EVO)</i>	
<i>(mozzarella and, at the end, lard, caramelized onion, basil, EVO oil)</i>	
<i>ZUCCA (1-7)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>(fiordilatte, crema di zucca, porcini, salsiccia, olio EVO)</i>	
<i>(mozzarella, pumpkin cream, porcini mushrooms, sausage, EVO oil)</i>	
<i>MERAVIGLIA (1-4-7)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>(fiordilatte e, in uscita, pomodorini semidry gialli e rossi, alici, gocce di pesto, burrata, basilico, olio EVO)</i>	
<i>(mozzarella and, at the end, yellow and red semi-dry cherry tomatoes, anchovies, drops of pesto, burrata cheese, basil and EVO oil)</i>	
<i>VENEZIANA (1-7-8)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>(fiordilatte, baccalà, olive nere, cipolle caramellate, patate a fette)</i>	
<i>(mozzarella, cod fish, black olives, caramelized onions, sliced potatoes)</i>	
<i>TRICOLORE (1-7)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>(fiordilatte e, in uscita, prosciutto crudo toscano, rucola, petali di grana, olio EVO)</i>	
<i>(mozzarella and, at the end, tuscan ham, rocket salade, parmesan petals, EVO oil)</i>	
<i>DOLCE (1-7-8)</i>	<i>€ 12,00</i>
<i>(focaccia e, in uscita, Nutella e granella di pistacchio)</i>	
<i>(focaccia pizza and, at the end, Nutella and chopped pistachios)</i>	
<i>GRANO ANTICO (1)</i>	
<i>mix di farina di grano Verna, sfarinata di farro, farina di ceci ... da condire come vuoi tra le pizze nel menu (il costo è lo stesso della pizza scelta)</i>	
<i>mix of Verna wheat flour, spelled flour, chickpea flour... to season as you like among the pizzas on the menu (the cost is the same as the chosen pizza)</i>	