

La Carta





Informazioni

• Information •



Utilizziamo esclusivamente ingredienti freschi e di stagione.

I piatti sono preparati e cucinati al momento per favorire un risultato di qualità che possa soddisfare al meglio i nostri clienti. L'attesa è pertanto subordinata al tempo di preparazione.

In caso di **ALLERGIE** o **INTOLLERANZE**, il cliente è pregato di rivolgersi al personale di sala, prima dell'ordinazione.

We only use fresh, seasonal ingredients.

The dishes are prepared and cooked on the spot favoring quality and to best best satisfy our customers. The wait is therefore subject to the preparation time.

In case of **ALLERGIES** or **INTOLERANCES**, the customer is asked to contact the dining room staff before ordering.

Allergeni

• Allergens •

utilizzati nelle preparazioni o che potrebbero essere presenti in cucina:

used in preparations and that may be present in the kitchen:

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES

ARACHIDI

PEANUTS

CEREALI CONTENENTI GLUTINE

CEREALS CONTAINING GLUTEN

CROSTACEI

CRUSTACEANS

FRUTTA A GUSCIO

NUTS

LATTE

MILK

LUPINI

LUPINS

MOLLUSCHI

CLAMS

PESCE

FISH

SEDANO

CELERY

SENAPE

MUSTARD

SESAMO

SESAME

SOIA

SOY

UOVA

EGGS

PIATTI VEGETARIANI

PIATTI VEGANI



VEGETARIAN DISHES

VEGAN DISHES

Preghiamo i nostri clienti di non lasciare oggetti di valore sui tavoli vicini alla strada.

Dantesca

We kindly ask our customers not to leave valuable objects on tables close to the road.



Antipasti

• Appetizers •



TAGLIERE TOSCANO DI SALUMI E FORMAGGI TUSCAN PLATTER OF CURED MEATS AND CHEESES

Selezione di salumi e formaggi (LATTE) locali, olive toscane
Selection of local cured meats and cheeses (MILK), tuscan olives | 1 pers. €16 | 2 pers. €27

TAGLIERE DI FORME VEGETALI CON MIELE AUTOPRODOTTO E FRUTTA DI STAGIONE PLATTER OF VEGETAL FORMS WITH HOMEMADE HONEY AND SEASONAL FRUIT 🌱

Erbaggio veg, Candido veg, forma vegetale al mirto, forma vegetale al pepe del Brasile, stracciatella veg, ricotta veg (FRUTTA A GUSCIO: NOCCIOLE E PISTACCHI, SENAPE, SESAMO, SOLFITI), miele vegano autoprodotta, frutta di stagione |
Vegan Erbaggio, vegan Candido, myrtle vegetal form, Brazil's pepper vegetal form, vegan stracciatella, vegan ricotta (NUTS: HAZELNUTS AND PISTACHIOS, MUSTARD, SESAME, SULPHITES), homemade vegan honey, seasonal fruit | €23

BRUSCHETTA CON LARDO, PECORINO E MIELE BRUSCHETTA WITH LARD, PECORINO CHEESE AND HONEY

Pane (GLUTINE), lardo, pecorino (LATTE), miele
Bread (GLUTEN), lard, pecorino cheese (MILK), honey | €13

CROSTINI TOSCANI CON FEGATINI DI POLLO TUSCAN CHICKEN LIVER CROSTINI

Pane (GLUTINE), fegatini di pollo, acciughe, capperi, rosmarino, salvia
Bread (GLUTEN), chicken livers, anchovies, capers, rosemary, sage | €13

Primi piatti

• Pasta •

GNOCCHI CACIO E PEPE DEL MONDO GNOCCHI WITH CHEESE AND PEPPER FROM AROUND THE WORLD 🌱

Farina e patate (GLUTINE), latte e pecorino (LATTE), pepe di Sichuan, pepe nero di Sarawak, pepe di Lampong
Flour and potatoes (GLUTEN), milk and pecorino cheese (MILK), Sichuan pepper, Sarawak black pepper, Lampong pepper | €15

LASAGNE AI FUNGHI PORCINI CON BESCIAMELLA DI ANACARDI E TARTUFO PORCINI MUSHROOM LASAGNA WITH CASHEW AND TRUFFLE BÉCHAMEL 🌱

Lasagne senza uova (GLUTINE), funghi porcini, besciamella vegana (SOIA), olio al tartufo, anacardi
Eggless lasagna (GLUTEN), porcini mushrooms, vegan béchamel (SOY), truffle oil, cashews | €15

SPAGHETTI ALLA CARBONARA CARBONARA SPAGHETTI

Pasta (GLUTINE), guanciale, uova (UOVA), pecorino, pepe, soffritto di cipolla (SEDANO)
Pasta (GLUTEN), bacon, eggs (EGGS), pecorino cheese, pepper, sautéed onion (CELERY) | €14

PAPPARDELLE AL SELVATICO VEGANO WILD VEGAN PAPPARDELLE 🌱

Pappardelle senza uovo (GLUTINE), seitan (SOIA), pomodoro, erbe, mirto, lentischio, soffritto di cipolla (SEDANO)
Eggless pappardelle (GLUTEN), seitan (SOY), tomato, herbs, myrtle, mastic, sautéed onion (CELERY) | €14



SPAGHETTI ARTIGIANALI AL RAGÙ TOSCANO ARTISANAL SPAGHETTI WITH TUSCAN RAGOUT

Pasta (GLUTINE), manzo toscano, pomodoro, vino rosso (SOLFITI), soffritto di cipolla (SEDANO), aromi
Pasta (GLUTEN), tuscan beef, tomato, red wine (SULPHITES), onion sautéed (CELERY), herbs | €13



PAPPARDELLE AL CINGHIALE CON PROFUMO DEI MONTI PISANI WILD BOAR PAPPARDELLE WITH THE AROMA OF THE PISAN MOUNTAINS

Pasta (GLUTINE), cinghiale, pomodoro, olive, soffritto di cipolla (SEDANO), vino rosso (SOLFITI), aromi dei Monti Pisani
| Pasta (GLUTEN), wild boar, tomato, olives, onion sautéed (CELERY), red wine (SULPHITES),
herbs of the Pisan hills | €13

ZUPPA PISANA PISAN SOUP ✓

Patate (GLUTINE), zucchine, verza, cavolo nero, fagioli, passata di pomodoro, soffritto di cipolla (SEDANO)
Potatoes (GLUTEN), courgettes, cabbage, black cabbage, beans, tomato puree, sautéed onion (CELERY) | €13

Secondi piatti • Second Dishes •

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO ROSEMARY SLICED BEEF

Filetto di manzo, rosmarino | Beef fillet, rosemary, herbs | €20

ZUCCA AL FORNO CON CREMA DI PISELLI, SALVIA E LIMONE BAKED PUMPKIN WITH PEA, SAGE AND LEMON CREAM ✓

Zucca, piselli, salvia, limone | Pumpkin, peas, sage, lemon | €14

STOGLIA DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA PARMESAN-STYLE EGGPLANT PUFF PASTRY ✓

Pasta sfoglia (GLUTINE), melanzane, pomodoro, parmigiano, mozzarella (LATTE), basilico
Puff pastry (GLUTEN), eggplant, tomato, parmesan, mozzarella (MILK), basil | €13

COSTINE DI MAIALE IN SALSA AGRODOLCE PORK RIBS IN SWEET AND SOUR SAUCE

Maiale, senape, miele, aceto (SOLFITI)
Pork, mustard, honey, vinegar (SULPHITES) | €15

TRIPPA ALLA PISANA PISAN TRIPE

Trippa di vitello, soffritto di cipolla (SEDANO), aglio, pomodoro, aromi, vino (SOLFITI)
Veal tripe, sautéed onion (CELERY), garlic, tomato, herbs, wine (SULPHITES) | €15

Contorni • Side Dishes •

INSALATA MISTA MIXED SALAD

Lattuga, pomodori, finocchi, olive, carote | Lettuce, tomatoes, fennel, olives, carrots | €6

PATATE AL FORNO BAKED POTATOES

Patate, salvia, rosmarino, aglio | Potatoes, sage, rosemary, garlic | €6

VERDURE DI STAGIONE SEASONAL VEGETABLES €6



Pizzeria

• Pizzas •



SALSICCIA E GORGONZOLA VEG VEGAN SAUSAGE AND GORGONZOLA ✓

Impasto (GLUTINE), mozzarella vegana, gorgonzola vegetale e salsiccia vegana (ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, SESAMO, SEDANO, SENAPE, SOIA) | Dough (GLUTEN), vegan mozzarella, vegetal gorgonzola and vegan sausage (PEANUTS, NUTS, LUPINS, SESAME, CELERY, MUSTARD, SOY) | €15

MIRTOSA MYRTLE ✓

Impasto (GLUTINE), formaggio vegetale al mirto (ARACHIDI, FRUTTA A GUSCIO, LUPINI, SESAMO, SEDANO, SENAPE, SOIA), zucca, salvia | Dough (GLUTEN), myrtle vegetal cheese (PEANUTS, NUTS, LUPINS, SESAME, CELERY, MUSTARD, SOY), pumpkin, sage | €15

QUATTRO FORMAGGI FOUR CHEESES ✓

Impasto (GLUTINE), mozzarella, due tipi di pecorino, gorgonzola (LATTE)
Dough (GLUTEN), mozzarella, two types of pecorino, gorgonzola (MILK) | €13.5

PROSCIUTTO TOSCANO TUSCAN HAM

Impasto (GLUTINE), pomodoro, mozzarella (LATTE), prosciutto toscano
Dough (GLUTEN), tomato, mozzarella (MILK), tuscan ham | €11

LA NOSTRA SALAME OUR SALAMI

Impasto (GLUTINE), pomodoro, mozzarella (LATTE), salame toscano
Dough (GLUTEN), tomato, mozzarella (MILK), tuscan salami | €10.5

MARGHERITA SUPERIOR SUPERIOR MARGHERITA ✓

Impasto (GLUTINE), pomodoro, mozzarella (LATTE), basilico
Dough (GLUTEN), tomato, mozzarella (MILK), basil | €8.5

Dolci

• Desserts •

TORTA PISANA PISAN CAKE

Pasta frolla e riso (GLUTINE), canditi, cacao, pinoli (FRUTTA A GUSCIO), uva sultanina
Shortcrust pastry and rice (GLUTEN), candied fruit, cocoa, pine nuts (NUTS), golden raisins | €6.5

TIRAMISÙ VEGETALE VEGETAL TIRAMISÙ ✓

Biscotti vegani, panna e crema vegana (SOIA), caffè, zucchero
Vegan biscuits, dairy free and vegan cream (SOY), coffee, sugar | €6.5

TIRAMISÙ CLASSICO CLASSIC TIRAMISÙ

Biscotti Savoiardi (GLUTINE), mascarpone, uova (UOVA), caffè, zucchero, panna (LATTE)
Savoiardi biscuits (GLUTEN), mascarpone, eggs (EGGS), coffee, sugar, cream (MILK) | €6.5

MOUSSE DI RICOTTA CON CANNELLA, MIELE E NOCI RICOTTA MOUSSE WITH CINNAMON, HONEY AND WALNUTS

Ricotta, panna (LATTE), zucchero, cannella, miele, noci (FRUTTA A GUSCIO)
Ricotta, cream (MILK), sugar, honey, walnuts (NUTS) | €6.5

PANNA COTTA ALLA NUTELLA VEGETALE PANNA COTTA WITH VEGETAL NUTELLA ✓

Panna vegetale, latte di soia, crema di nocciole (FRUTTA A GUSCIO, SOIA)
Vegetal cream, soy milk, hazelnut cream (NUTS, SOY) | €6.5

Da Bere



DAL 2000





CHIANTI D.O.C.G. - RISERVA

Fattoria Uccelliera - 100ml €7 | 200ml €12.5 | 750ml €30

Colore rosso rubino intenso con riflessi caldi. Profumo ampio, elegante, complesso. Sentori di frutta rossa con sensazioni speziate. Gusto armonioso ed elegante, di grande volume e struttura, molto persistente, con retrogusto complesso dai toni fruttati. Ideale per carni rosse e formaggi stagionati.

Intense ruby red color with warm reflections. Spacious, elegant, complex perfume. Hints of red fruit with spicy sensations. Harmonious and elegant taste with a large volume and structure, very persistent, with a complex aftertaste of fruity tones. Ideal for red meats and aged cheeses.

CHIANTI D.O.C.G. 2021

Fattoria Uccelliera - 100ml €6.5 | 200ml €11.5 | 750ml €26

Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei. Toni fruttati di ciliegia e mora con sensazioni speziate e legnose. Buon equilibrio tra struttura e tannino. Corposo, morbido con retrogusto persistente. Si abbina a piatti saporiti preparati con selvaggina e carni rosse o bianche.

Dark ruby red colored with violet reflections. Fruity tones of cherry and blackberry with spicy and woody sensations. Good balance between structure and tannin. Full-bodied, soft with a lingering aftertaste. It goes well with savory dishes prepared with game and red or white meats.



GINEPRAIA - I.G.T. ROSSO DI TOSCANA

Fattoria Uccelliera - 100ml €7 | 200ml €12.5 | 750ml €27

Colore rosso rubino intenso. Profumo fruttato intenso che ricorda l'amarena e il ribes, con sentori di sottobosco completati da leggere sfumature speziate di cioccolato. Morbido e caldo al palato, con persistenti spezie fragranti. Vino versatile che si adatta a portate a base di carne o verdure, pizza, formaggi freschi.

Deep ruby red color. Intense fruity aroma reminiscent of sour black cherry and currants, with hints of underbush completed by light spiced nuances of chocolate. Mellow and warm on the palate, with lingering fragrant spices. Versatile wine that is suitable for courses based on meat or vegetables, pizza, fresh cheese.

BOLGHERI ROSSO D.O.C. DUCA D'ALLONE

Leopoldo I di Toscana - 100ml €6.5 | 200ml €11.5 | 750ml €26

Color rosso rubino. L'olfatto è catturato da profumi intensi, persistenti e avvolgenti. Al palato risulta secco, ma perfettamente equilibrato ed armonioso. Ottimo per accompagnare formaggi, salumi e piatti a base di carne rossa, cacciagione e arrosto.

Ruby red colour. The sense of smell is captured by intense, persistent and enveloping aromas. Dry on the palate, but perfectly balanced and harmonious. Excellent to accompany cheeses, cured meats and dishes based on red meat, game and roast.



OTELLO NERODILAMBRUSCO - EMILIA ROSSO FRIZZANTE I.G.T.

Cantine Ceci - 100ml €6.5 | 200ml €11.5 | 750ml €24

Rosso rubino con riflessi violacei, dal perlage fitto e persistente. Al naso emergono tutte le note fruttate in un contesto elegante ed intenso di fragole, more, lamponi. Morbido finale fruttato di buona persistenza. Da abbinare a primi piatti di terra.

Ruby red with violet reflections, with a dense and persistent perlage. All the fruity notes emerge on the nose in an elegant and intense context of strawberries, blackberries, raspberries. Soft fruity finish with good persistence. To be combined with land-based first courses.

SOLIVA - ROSSO TOSCANA I.G.T.

Fattoria Uccelliera - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €17

Colore rosso rubino intenso e vivace, con belle sfumature porpora. Profumo fine ed intenso, con note di piccoli frutti ed erbe aromatiche. Al gusto è pieno, sapido, morbido ed equilibrato. Si abbina con carni bianche e rosse e formaggi freschi.

An intense and lively ruby red with lovely purple highlights. Elegant and intense on the nose with aromas of berry fruit and aromatic herbs. Full in flavor, savory, soft, and balanced. Excellent with both white and red meat and with young, soft cheese.





Vini bianchi

• White wines •



LUPINAIO - I.G.T. BIANCO DI TOSCANA

Fattoria Uccelliera - 100ml €7 | 200ml €12.5 | 750ml €29

Colore bianco, con leggere sfumature verdi. Profumo complesso e variegato con fragranze alpine e poi sambuco, foglia di pomodoro e frutta gialla matura. Ingresso morbido e sapido con retrogusto di foglia di pomodoro. Persistente alla fine. Adatto come aperitivo, si abbina a piatti leggeri a base di carne bianca o pesce.

White color with light green shades. Complex and varied fragrance with alpine scents, then elderberry, tomato leaf and ripe yellow fruit. Soft and sapid entry with tomato leaf aftertaste. Persistent at the end. Suitable as an aperitif, it goes well with light dishes based on white meat or fish.

BOLGHERI BIANCO D.O.C. DUCA D'ALLONE

Leopoldo I di Toscana - 100ml €6.5 | 200ml €11.5 | 750ml €26

Color giallo paglierino, al palato risulta deciso, piacevolmente aspro e sapido. Le note più dure si alternano in armonia a sentori più dolci e morbidi. All'olfatto è delicato e fine. Si presta ad accompagnare antipasti a base di pesce, molluschi e crostacei. Bevuto freddo, risulta ottimo anche con piatti a base di pesce.

Straw yellow in colour, it is firm on the palate, pleasantly tart and savory. The harder notes alternate in harmony with sweeter and softer scents. The nose is delicate and fine. Suitable to accompany appetizers based on fish, molluscs and crustaceans. Tasted cold, it is also excellent with fish-based courses.



FICAIA - I.G.T. BIANCO DI TOSCANA

Fattoria Uccelliera - 100ml €6.5 | 200ml €11.5 | 750ml €25

Colore bianco con leggere sfumature di verde. Profumo fine, delicato, pungente, fruttato e floreale. Gusto secco, vivace, fresco con retrogusto lungo. Vino da aperitivo, si accompagna bene con pesce e carne bianca o con piatti non particolarmente elaborati.

White color with slight shades of green. Fine, delicate, pungent, fruity and floral perfume. Dry, lively and fresh taste with a long aftertaste. Excellent as an aperitif, it goes well with fish and white meat or with dishes not particularly elaborate.

ROSÉ FERMO ROSÉ DRY WINE

Fattoria Uccelliera, cantine varie - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €25

Colore rosa tenue. Profumo fine, coinvolgente e delicato, floreale, con sensazioni di frutta. Sapore secco, vivace, fresco, grazie ad una acidità equilibrata. Ideale per salumi, secondi di carne bianca o pesce.

Soft pink colour. Fine, enthralling and delicate bouquet, floral, with sensations of fruits. Dry, lively, fresh taste thanks to a balanced acidity. Ideal for cured meats, white meat or fish main courses.



OTELLO ROSÉ

Cantine Ceci - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €25

Rosa ciliegia, con perlage fine e persistente. Profumo intenso, note floreali di rosa, ciclamino e violetta a cui si associano sentori fruttati di fragola, ciliegia e lampone. Gusto fresco ed equilibrato, di accentuata morbidezza, il finale è persistente e fruttato. Ottimo per aperitivi a base di salumi e formaggi, è l'ideale per piatti a base di pesce.

Cherry pink, with fine and persistent perlage. Intense bouquet, floral notes of rose, cyclamen and violet which are associated with fruity hints of strawberry, cherry and raspberry. Fresh and balanced taste, with accentuated softness, the finish is persistent and fruity. Excellent for aperitifs based on cold cuts and cheeses, it is ideal for fish-based dishes.

VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO 2021

Kalos Kai Agathos - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €25

Colore rosa tenue. Profumo fine, coinvolgente e delicato, floreale, con sensazioni di frutta. Sapore secco, vivace, fresco, grazie ad una acidità equilibrata. Ideale per salumi, secondi di carne bianca o pesce.

Soft pink colour. Fine, enthralling and delicate bouquet, floral, with sensations of fruits. Dry, lively, fresh taste thanks to a balanced acidity. Ideal for cured meats, white meat or fish main courses.



SOLUVA - BIANCO TOSCANA I.G.T.

Fattoria Uccelliera - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €17

Giallo paglierino con riflessi verdognoli. Fresco e fine al naso con delicate note floreali e di agrumi. In bocca ha una buona freschezza, morbido con una decisa sapidità. Ideale come aperitivo, con formaggi freschi e piatti a base di pesce.

Straw yellow with greenish reflections. Fresh and fine on the nose with delicate floral and citrus notes. In the mouth it has a good freshness, soft with a strong flavor. Ideal as an aperitif, with fresh cheeses and fish-based dishes.



Vini vegani

• Vegan wines •



CHIANTI COLLI SENESI - RISERVA

Tenuta Casabianca - 100ml €7 | 200ml €13.5 | 750ml €26

Colore rosso rubino con riflessi granati. Profumo intenso e complesso di frutta rossa e nera, sentori floreali di violetta, note balsamiche e speziate, con sfumature di liquirizia, tabacco, vaniglia e legno. Gusto corposo, succoso, avvolgente, tannico e persistente. Vino di grande struttura da abbinare con piatti a base vegetale.

Ruby red color with garnet highlights. Intense and complex aromas of red and black fruit, floral hints of violet, balsamic and spicy notes, with nuances of licorice, tobacco, vanilla, and wood. Full-bodied, juicy, enveloping, tannic, and persistent flavor. A well-structured wine to pair with vegetable-based dishes.

CHIANTI COLLI SENESI

Tenuta Casabianca - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €23

Colore rosso rubino intenso. Al naso, si apre con un bouquet aromatico di frutti rossi come la ciliegia e la fragola, arricchito da delicati sentori di viola e spezie leggere. Al palato ben strutturato e equilibrato, dotato di una piacevole acidità e tannini morbidi ma presenti.

Ideale per accompagnare piatti a base di carne rossa, selvaggina e formaggi stagionati.

Intense ruby red color. On the nose, it opens with an aromatic bouquet of red fruits such as cherry and strawberry, enriched with delicate hints of violet and light spices. On the palate, it is well-structured and balanced, with a pleasant acidity and soft yet present tannins. Ideal with red meat dishes, game, and aged cheeses.



VERMENTINO DI TOSCANA

Tenuta Casabianca - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €23

Giallo paglierino chiaro con riflessi verdolini. Bouquet vibrante, con note di frutta fresca come mela verde e pesca bianca, arricchite da tonalità floreali e una lieve mineralità. In bocca è vibrante e fresco, con un'acidità ben bilanciata che porta a un finale persistente e piacevolmente aromatico. Perfetto come aperitivo, si abbina splendidamente con piatti di pesce, frutti di mare e formaggi freschi.

Pale straw yellow with greenish highlights. A vibrant bouquet with notes of fresh fruit such as green apple and white peach, enhanced by floral notes and a subtle minerality. On the palate, it is vibrant and fresh, with a well-balanced acidity that leads to a lingering and pleasantly aromatic finish. Perfect as an aperitif, it pairs beautifully with fish, seafood, and fresh cheeses.

Spumanti

• Sparkling wines •



OTELLO - MALVASIA

Cantine Ceci - 100ml €6.5 | 200ml €11.5 | 750ml €25

Giallo paglierino, con un elegante e persistente perlage. Profumo floreale che ricorda fiori di campo gialli e bianchi con note fruttate tropicali di pesca bianca e accenni agrumati di cedro e limone. Gusto deciso tra morbidezza e sapidità. Si abbina a salumi, verdure, formaggi leggeri e carni bianche.

Straw yellow, with an elegant and persistent perlage. Floral bouquet reminiscent of yellow and white wildflowers with tropical fruity notes of white peach and citrus hints of citron and lemon. Strong taste softness and sapidity. It goes well with cured meats, vegetables, light cheeses and white meats.

FU - SPUMANTE BRUT DRY SPARKLING WINE

Fattoria Uccelliera - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €25

Giallo paglierino cristallino alla vista, con abbondanti riflessi dorati e con perlage fine e persistente. Profumo floreale e fruttato. Sapore piacevolmente acidulo, cremoso nella struttura e di ottima lunghezza. Ideale per l'aperitivo e per piatti a base di pesce.

Crystalline straw yellow to the eye, with abundant golden reflections and a fine and persistent perlage. Perfume with pleasant floral and fruity notes. Pleasantly sour taste, creamy in structure and excellent length. Ideal for an aperitif and for fish-based dishes.



SAN COLOMBANO - SPUMANTE DOLCE SWEET SPARKLING WINE

Fattoria Uccelliera - 100ml €6 | 200ml €10.5 | 750ml €25

Colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Perlage fine in dense e persistenti fontanelle. Al naso aromi di frutta fresca e note floreali. Al palato il vino risulta morbido, caratterizzato da una piacevole freschezza acidula. Perfetto da abbinare con dolci alla frutta e piatti leggeri a base di pesce o formaggio.

Straw yellow color with brilliant golden reflections. Fine perlage in dense and persistent fountains. On the nose aromas of fresh fruit and floral notes. On the palate the wine is soft, characterized by a pleasant acidic freshness. Perfect to combine with fruit desserts and light dishes based on fish or cheese.

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE D.O.C.G.

ca' Ernesto - 750ml €25

Giallo paglierino, con un perlage elegante, fine e persistente. Bouquet floreale di fiori d'acacia e glicine, unito a fragranze di frutta come pera e pesca con odore tostato e di lievito. Equilibrato, particolarmente intenso ma di facile degustazione. Ideale per aperitivi, antipasti, frutti di mare e piatti vegetariani.

Straw yellow, with an elegant, fine and persistent perlage. Floral bouquet of acacia flowers and wisteria, combined with fruit fragrances such as pear and peach with a toasted and yeasty smell. Balanced, particularly intense but easy to taste. Ideal for aperitifs, appetizers, seafood and vegetarian dishes.





Birre • Beers •

BIRRA TOSCANA SPECIAL SPECIAL TUSCAN BEER

4,5% | bott. 500ml €8

BIRRA MORETTI "LA ROSSA"

7,2% | bott. 330ml €6

BIRRA MORETTI "IPA"

5,2% | bott. 330ml €6

BIRRA MORETTI "LA BIANCA"

5,0% | bott. 330ml €6

BIRRA MORETTI "BAFFO D'ORO"

4,8% | bott. 330ml €6

BIRRA MORETTI FILTRATA A FREDDO COLD FILTERED

4,3% | bott. 330ml €6

BIRRA ANALCOLICA ALCOHOL FREE BEER

bott. 330ml €5.5



Bevande

• Drinks •



- FRAPPE DI FRUTTA FRESCA FRESH FRUIT MILKSHAKE €7.5
- SPREMUTA DI ARANCIA FRESCA FRESH ORANGE JUICE €7
- TÈ FREDDO LIMONE/PESCA BIO ORGANIC LEMON/PEACH ICE TEA €6.5
- ARANCIATA/GAZZOSA/LIMONATA BIO
ORGANIC ORANGE SODA/LEMON SODA/SODA €6.5
- ACQUA TONICA TONIC WATER €5.5
- BIBITE BIOLOGICHE ORGANIC DRINKS Bott. 200ml €5.5
- COCA COLA ORIGINALE/ZERO ORIGINAL/ZERO COKE Bott. 330ml €5.5
- SUCCO DI FRUTTA BIO ORGANIC FRUIT JUICE Bott. 200ml €5.5
- ACQUA NATURALE/FRIZZANTE NATURAL/SPARKLING WATER 750ml €3

Caffè

• Coffees •

- TÈ CALDI AROMATIZZATI HOT FLAVORED TEA €5.5
- PONCE ALLA LIVORNESE COFFEE & RUM Typical coffee from Livorno €5.5
- CAFFÈ ESPRESSO DOPPIO DOUBLE ESPRESSO COFFEE €5
- CAFFÈ IRLANDESE IRISH COFFEE €5
- CIOCCOLATA CALDA HOT CHOCOLATE €5 | panna cream + €0.5
- CAFFÈ FRANCESE FRENCH COFFEE €4
- CAFFÈ AMERICANO AMERICAN COFFEE €4
- CAFFÈ CORRETTO COFFEE WITH ALCOHOL €4
- CAFFÈ MAROCCHINO MOROCCAN COFFEE €4
- CAPPUCCINO CAPPUCCINO €4
- LATTE MACCHIATO MILK AND COFFEE €4
- CAFFÈ DECAFFEINATO DECAFFEINATED COFFEE €3
- CAFFÈ ESPRESSO ITALIAN ESPRESSO COFFEE €2.5



Analcolici

• Non alcoholic •



FLORIDA

succo d'arancia, succo di pompelmo e limone, seltzer | orange juice, grapefruit and lemon juice, seltzer | €7.5

HUGOSPRTZ ANALCOLICO NON-ALCOHOLIC

sciropo di sambuco, foglie di menta, soda | elderberry syrup, mint leaves, soda | €7.5

VIRGIN MOJITO

succo di lime, zucch. di canna bianco, menta, soda | lime juice, white cane sugar, mint, soda | €7.5

VIRGIN MOJITO AL BASILICO BASIL

succo di lime, zucch. di canna bianco, basilico, soda | lime juice, white cane sugar, basil, soda | €7.5

VIRGIN MOJITO ALLA FRAGOLA STRAWBERRY

succo di lime, zucch. di canna bianco, fragole, soda | lime juice, white cane sugar, strawberry, soda | €7.5

Liquori

• Lignors •

AMARO DEL CAPO 'DEL CAPO' BITTER €5.5

AMARO MONTENEGRO 'MONTENEGRO' BITTER €5.5

"AMORDAMARO" Fattoria Uccelliera | dolceamaro | bitter sweet | €5.5

DISTILLATI DISTILLED LIQUORS whisky, rum, vodka, Sambuca, gin, tequila | €5.5

GRAPPA DEL "CASTELLACCIO" NORMALE NORMAL GRAPPA Fattoria Uccelliera | €5.5

GRAPPA DEL "CASTELLACCIO" RISERVA RESERVE GRAPPA Fattoria Uccelliera | €6.5

JACK DANIELS N7 €5.5

JACK DANIELS SINGLE BARROW SELECT €5.5

RUM ELDORADO 15 €5.5

LIMONCELLO €5.5

VERMOUTH GAMONDI Bianco, Rosso, Dry | White, Red, Dry €5.5

VIN SANTO Fattoria Uccelliera | €5.5



Classici

• Classics •



AMERICANO

Vermouth rosso Carlo Alberto, bitter Campari, soda | [Carlo Alberto red vermouth, bitter Campari, soda](#) | €8.5

APEROL SPRITZ

Prosecco, soda, Aperol, arancia | [Prosecco, soda, Aperol, orange](#) | €8.5

CAIPIRINHA

Cachaca, zucchero di canna bianco, lime | [Cachaca, white cane sugar, lime](#) | €8.5

CAIPIROSKA ALLA FRAGOLA STRAWBERRY

Vodka, zucch. canna bianco, lime, fragola fresca | [Vodka, white cane sugar, lime, fresh strawberry](#) | €8.5

CAMPARI SPRITZ

Prosecco, soda, Campari, arancia | [Prosecco, soda, Campari, orange](#) | €8.5

CUBA LIBRE

Rum, coca cola | [Rum, coke](#) | €8.5

GARIBALDI

Bitter Campari, spremuta d'arancia | [Campari bitter, fresh orange juice](#) | €8.5

GIN FIZZ

Gin, limone, zucchero, soda | [Gin, lemon, sugar, soda](#) | €8.5

GIN TONIC

Gin, acqua tonica | [Gin, tonic water](#) | €8.5

MOJIBEER

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, birra | [White rum, lime juice, white cane sugar, mint, beer](#) | €8.5

MOJIBRE

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, coca cola | [White rum, lime juice, white cane sugar, mint, coke](#) | €8.5

MOJITO

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, seltz | [White rum, lime juice, white cane sugar, mint, seltzer](#) | €8.5

NEGRONI

Vermouth rosso Carlo Alberto, bitter Campari, gin | [Carlo Alberto red vermouth, Campari bitter, gin](#) | €8.5

NEGRONI SBAGLIATO WRONG

Vermouth rosso Carlo Alberto, bitter Campari, Prosecco | [Carlo Alberto red vermouth, Campari bitter, Prosecco](#) | €8.5

WINE MOJITO

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, menta, vino rosso, seltz | [White rum, lime juice, white cane sugar, mint, red wine, seltzer](#) | €8.5



GIN TONIC AL MIRTO MYRTLE

Gin al mirto, acqua tonica | Myrtle gin, tonic water | €8.5

GIN TONIC AL PEPE SICHUAN E PISTILLI DI ZAFFERANO SICHUAN PEPPER AND SAFFRON PISTILS

Gin al al pepe sichuan e pistilli di zafferano, acqua tonica
Sichuan pepper and saffron pistils gin, tonic water | €8.5

SPRITZ AL LIMONCELLO

Prosecco, soda, limoncello | Prosecco, soda, limoncello | €8.5

SPRITZ AL MIRTO VERDE GREEN MYRTLE

Prosecco, soda, liquore al mirto verde | Prosecco, soda, green myrtle liqueur | €8.5

SPRITZ AL ROSMARINO ROSEMARY

Prosecco, soda, liquore al rosmarino | Prosecco, soda, rosemary liqueur | €8.5

SPRITZ APEROL ALLA FRAGOLA STRAWBERRY

Aperol infuso alla fragola, Prosecco, soda | Strawberry infused Aperol, Prosecco, soda | €8.5

MOJITO ALLO ZAFFERANO SAFFRON

Rum bianco, succo di lime, zucchero di canna bianco, zafferano, seltz
White rum, lime juice, white cane sugar, saffron, seltzer | €8.5