

TAGLIERI

I'Classico - Affettati, salumi e formaggi	16€
I' Crostino - Crostini misti	16€
I' Formaggio - Selezione di formaggi misti con confettura	17€
I' Cocco - Coccoli, stracchino e prosciutto crudo	15€
I' Vegetariano - Verdure sott'olio, formaggi e crostini vegetariani	18€
I' Re - Affettati, salumi, formaggi e verdure sott'olio	20€
Selezione Tartare - Selezione di 4 Tartare 50gr. ciascuna	23€
Tagliere Gourmet - Lampredotto, Roast Beef, Tartare, Vitello Tonnato e Peposo	28€
*aggiunta coccoli + 4€	

LE NOSTRE SCHIACCiate

I'Ciclione Salsiccia, stracchino, friarielli e piccante	7€	Cionco Latino Mortadella, crema pistacchio e scamorza	7€
Il Moro Salame, pecorino e tartufo	7€	La Sana Bresaola, rucola, pomodoro e grana	9€
La Sublime Soprassata, rucola, fontina e piccante	7€	Mielosa Sbriciolona, pecorino, miele e cipolline caramellate	8€
La Chef Mortadella, crema di radicchio e stracchino	7€	L'immancabile Tonno, pomodoro, maionese e lattuga	7€
Bellinaaa Capocollo, straciatella, carciofi e crema di peperoni	8€	I'Colo Arrosto, gorgonzola, funghetti e crema pomodori secchi Vino consigliato: Brut Rosè Capezzana	8€
Goloso Sbriciolona, stracchino e pomodori secchi	7€	LE VEGETARIANE	
E ci credo Crudo, brie e tartufo	7€	Erbivoro Zucchine, pecorino, rucola e crema di olive	7€
Da Dieci Cotto, crema di carciofi e zucchine	7€	La Boboli stracchino, zucchine, pomodoro secco, rucola	7€
Adelante Arrosto, crema di funghi e scamorza	7€	Nonna Papera Melanzane, crema 4 formaggi, cipolle caramellate e miele	8€
Light Tacchino, stracchino e pomodoro	7€	Draghi Gorgonzola, friarielli, carciofi e crema di peperoni	8€
Tutto Petto Tacchino, mozzarella, pomodoro fresco e cr. rucola	7€	LE INSALATONE	
Casa Base Crudo, bufala e pomodoro fresco	7€	Base Mare Insalata verde, pomodoro, mozzarella e tonno	10€
Tu Godi Cotto, brie, tartufo e funghi	8€	W l' Italia Insalata verde, pomodori secchi, zucchine e pecorino	10€
Air Pippo Soprassata, cr. 4 formaggi, cipolla caramellata e rucola	8€	Borda Insalata verde, brie, carciofini e tacchino	10€
I'che ti piace? Mortadella al tratufo, straciatella, funghi e rucola	8€	La Glassona Insalata verde, parmigiano, arrosto, glassa aceto balsamico e cipolline caramellate	10€
Biascica Mortadella, stracchino, cr. di pistacchio e pomodori secchi	8€	PIATTI FREDDI	
La Fresca Porchetta, bufala, pomodoro fresco e salsa tonnnata	9€	Caprese con bufala e crudo	10€
Caterina va in città Porchetta, pecorino fresco, cipolla caramellata e rucola	9€	Carpaccio di bresaola	12€
Peppa Pig Porchetta, straciatella e crema di pistacchio	9€	DOLCI chiedere al personale di sala	

PER ALLERGENI CHIEDERE AL PERSONALE O CONSULTARE LA TABELLA

WIFI: schiacciawifi | PASSWORD: Sanfrediano.10

SERVIZIO AL TAVOLO 1€ A PERSONA





Le Gourmet

Piatto o Schiacciata...scegli tu!

Lampredotto

salsa verde, piccante, sale e pepe

(1,9,12)

vino consigliato *Chianti Classico*

8€

Trippa alla Fiorentina

(1,9)

vino consigliato *Morellino*

12€

Pollo Ripieno

mortadella, fontina, lattuga,
fondo bruno e peperoni arrosto

(1,3,7,12)

vino consigliato *Pinot Grigio*

13€

Vitello Tonnato

pomodori freschi,
salsa verde e tonnata

(1,3,9,12)

vino consigliato *Merlot*

14€

Tartare di Manzo

stracciatella, crema di pistacchio
e cipolle caramellate

(1,7,8)

vino consigliato *Brut Rose'*

15€

Melanzane alla Parmigiana

basilico e crema 4 formaggi

(1,7,12)

vino consigliato *Chardonnay*

12€

Pepeoso di Manzo

(1,12)

vino consigliato *Bolgheri*

12€

Roast Beef

zucchine al tegame,
maionese piccante e lattuga

(1,3,12)

vino consigliato *Nebbiolo*

14€

Tartare di Manzo "2.0"

stracciatella, pomodori secchi
e miele al tartufo

(1,7)

vino consigliato *Franciacorta*

16€

#SieteGrandi

Classic - Cold cuts and mixed cheeses	16€
Croutons - Mixed croutons	16€
Cheese - Selection of cheeses with jam	17€
Coccolo - Fried dough, stracchino (soft cheese) and ham	15€
Vegetarian - Marinated vegetables, mixed cheeses and veggies croutons	18€
King - Cold cuts, mixed cheeses and marinated vegetables	20€
Tartare selection - Selection of 4 different tartare, 50 gr. each one	23€
Gourmet - Lampredotto, roast beef, tartare, veal with tuna sauce, peposo	28€
*addition of fried dough +4€	

Our Schiacciate

I'Ciclione	7€	Cionco Latino	7€
Sausage, stracchino cheese, friarielli and spicy sauce		Mortadella (Bologna), pistachios cream and scamorza cheese	
Il Moro	7€	La Sana	9€
Salami, pecorino cheese and truffle sauce		Bresaola, arugula, tomatoes and grana cheese	
La Sublime	7€	Mielosa	8€
Soprassata (pork head), arugula, fontina cheese and spicy sauce		Sbriciolona salami, pecorino cheese, honey and caramelized onions	
La Chef	7€	L'immancabile	7€
Mortadella (Bologna), stracchino and radicchio cream		Tuna, tomato, mayonnaise and lettuce	
Bellinaaaa	8€	I'Colo	8€
Capocollo (pork neck), stracciatella cheese, artichoke and bell peppers cream		Roasted ham, gorgonzola cheese, mushroom and sun-dried tomatoes cream	
Goloso	7€	Raccomended Wine: Brut Rosè Capezzana	
Sbriciolona salami, squacquerone cheese and sun-dried tomatoes			
E ci credo	7€		
Raw ham, brie and truffle			
Da Dieci	7€		
Baked ham, artichoke cream and zucchini			
Adelante	7€		
Roasted ham, mushrooms cream and scamorza cheese			
Light	7€		
Turkey, stracchino cheese and fresh tomato			
Tutto Petto	7€		
Turkey, mozzarella, fresh tomatoes and arugula cream			
Casa Base	7€		
Raw ham, bufala and fresh tomatoes			
Tu Godi	8€		
Baked ham, brie, truffle and mushrooms			
Air Pippo	8€		
Soprassata (pork head), 4 cheeses cream, caramelized onions and arugula			
I'che ti piace?	8€		
Mortadella (Bologna) with truffle, stracciatella cheese, mushrooms and arugula			
Biascica	8€		
Mortadella (Bologna), stracciatella cheese, pistachios cream and sun-dried tomatoes			
La Fresca	9€		
Porchetta, bufala, fresh tomatoes e tuna sauce			
Caterina va in città	9€		
Porchetta, fresh pecorino cheese, caramelized onions and arugula			
Peppa Pig	9€		
Porchetta, stracciatella cheese and pistachios cream			

FOR ALLERGENS REFER TO ALLERGENS LIST OR ASK THE STAFF

WIFI: schiacciawifi | PASSWORD: Sanfrediano.10

TABLE SERVICE 1€

Vegetarians

Erbivoro	7€
Zucchini, pecorino cheese, arugula and olive cream	
La Boboli	7€
Stracchino cheese, zucchini, sun-dried tomatoes	
Nonna Papera	8€
Eggplants, cheese cream, caramelized onions and honey	
Draghi	8€
Gorgonzola cheese, friarielli, artichokes and peppers cream	

Salads

Base Mare	10€
Green salad, tomatoes, mozzarella and tuna	
W l' Italia	10€
Green salad, sun-dried tomatoes, zucchini and pecorino cheese	
Borda	10€
Green salad, brie, artichokes and turkey	
La Glassona	10€
Green salad, parmesan cheese, roasted ham, balsamic vinegard glass and caramelized onions	

Cold Dishes

Caprese with buffalo mozzarella and raw ham	10€
Bresaola carpaccio, arugula and grana cheese	12€

DESSERTS please ask our staff





Le Stagionali

1. Capocollo, scamorza, rucola e crema funghi (1,3,7) 8€
vino consigliato *Chianti Classico*
 2. Crudo, stracciatella, cipolle caramellate e crema peperoni (1,7,12) 8€
vino consigliato *Bolgheri*
 3. Tacchino, brie, friarielli e crema carciofi (1,7,12) 8€
vino consigliato *Rose'*
 4. Sbriciolona, melanzane, crema 4 formaggi e piccante (1,7) 8€
vino consigliato *Chardonnay*
 5. Gorgonzola, zucchine, pomodori secchi e rucola (1,7) 8€
vino consigliato *Pinot Grigio*
 6. Arrosto, carciofi, mattonella e crema pomodori secchi (1,7,12) 8€
vino consigliato *Nebbiolo*
-

#SieteGrandi