

POLPETTINE E SFIZI

- Polpettine di melanzana al basilico con pomodoro fresco in agar agar 8 €
Eggplant balls with basil and tomatoes VEGETARIANO
- Burger di cous cous e verdure al curry con ketchup artigianale 8 €
Cous cous burger with artisanal ketchup VEGANO
- Sformatino delicato di spinaci con fonduta di parmigiano reggiano e noce moscata 8 €
Spinach flan with parmesan fondue and nutmeg GLUTEN FREE
- Pinzimonio di vivanda (sedano, carota, ravanelli, cipollino, finocchio e champignon) 8 €
Raw vegetables (celery, carrot, radish, chives, fennel and mushrooms) VEGANO GLUTEN FREE
- Tentacolo di polpo piastrato con contorno di agretti saltati al limone 10 €
Octopus plating with glasswort sautéed with lemon GLUTEN FREE
- Piattino con assaggio di tre formaggi francesi 10 €
Saucer with taste of French cheeses VEGETARIANO GLUTEN FREE
- Verdure di stagione a scelta 8 €
Mixed organic vegetables VEGANO GLUTEN FREE
- Verdure di stagione a scelta con mozzarelline di bufala 10 €
Mixed organic vegetables, baked with organic Buffalo mozzarella VEGETARIANO GLUTEN FREE
- Tris dello Chef VEGETARIANO
(assaggio di polpettine di melanzane, sformatino di spinaci, e pinzimonio) 10 €
(Taste of Eggplants balls, spinach flan & pinzimonio) a persona

ZUPPE, RISOTTI E PASTA

La pasta fresca e' tutta fatta in casa.
Ova e farine provengono da agricoltura biologica

- Vellutata di sedano rapa, un pizzico di zenzero e profumo di lime* 9 €
Cream of celeriac, a hint of ginger and lemon grass VEGANO GLUTEN FREE
- Crema fredda di piselli con fonduta tiepida di Gorgonzola* 9 €
Cold cream of peas with warm Gorgonzola fondue VEGETARIANO GLUTEN FREE
- Spaghettoni alle vongole con bottarga e scorza di limone* 14 €
Spaghettii with clams, mullet and lemon zest
- Cappelletti al ragu' - pasta fresca fatta in casa* 14 €
Cappelletti with meat sauce-homemade pasta
- Risotto all'arancia* 10 €
Risotto with orange zest GLUTEN FREE VEGETARIANO
- Lasagnette al pesto di basilico, fagiolini e patate* 10 €
Lasagnette with pesto of basil, string beans and potatoes a porzione
- Gnocchetti con fonduta di formaggio erborinato blu e polvere di liquirizia*
Dumplings with melted blue cheese blue and licorice powder VEGETARIANO 12 €
- PIATTO DELLA SALUTE, del mese:*
- Fusillo di mais con zucchine alla menta e pinoli tostati* 12 €
Fusilli of corn with zucchini, mint and toasted pine nuts VEGANO GLUTEN FREE

- Cappellacci di mozzarella al pomodoro con bufala, capperi e basilico
Big ravioli with buffalo mozzarella, capers, basil and tomato sauce VEGETARIANO 12 €
- COUS COUS al naturale con verdure a scelta dalla vetrina
Cous Cous with seasonal vegetables of your choice VEGANO 8 €
- RISO PALUSTRIS al naturale con verdure a scelta dalla vetrina
Rice with seasonal vegetables of your choice VEGANO GLUTEN FREE 8 €

INSALATE

- Misticanza di campo, carote, germogli e crudite della settimana
Mixed field, carrots, sprouts and crudite of the week VEGANO GLUTEN FREE 8 €
- Insalatona verde con pere, noci, gorgonzola e semi di chia
Green salad with pears, walnuts, gorgonzola and chia seeds GLUTEN FREE 8 €
- Insalatona greca con feta, olive, pomodori e cipolla tenera
Greek salad with feta cheese, olives, tomatoes and tender onion GLUTEN FREE 8 €

FORMAGGI

Formaggi selezionati provenienti da allevamenti estensivi

SELEZIONE dei migliori FORMAGGI di stagione da allevamenti bradi, con confetture
 Selection of CHEESES from free range livestock, with jam GLUTEN FREE 18 €

DOLCI

Tiramisu' 4€

Brownie chocolate and nuts VEGAN

Torta di carote 4€

Carrot cake

Cheese cake 4€

Pear mousse with biscotti and caramel

Torta di mele e pinoli 4€

Apple Pie with pine nut

Torta Gianduia 4€

Hazelnuts chocolate cake VEGANO GLUTEN FREE

Torta Cioccolato senza farina con mousee al vin santo

Chocolate Cake without flour GLUTEN FREE

e altri dolci del giorno.... chiedi allo staff!

BIBITE

BIRRA OKO UR PILS BIOLOGICA 50 CL € 4,80

SIDRO NATURALE DEL MONTE BIANCO 750 ML € 18

COLA € 3

CHINOTTO

CEDRATA

LIMONATA

MANDARINO

MANDARINO E FICO D'INDIA

MELAGRANA

CAROTA NERA E MIRTILLO

GASSOSA

GINGER

POMPELMO ROSA BIO

ARANCIA BIONDA

ARANCIA ROSSA

THE' FREDDO VERDE

THE' FREDDO BIANCO

THE' FREDDO AL LIMONE

THE' FREDDO PESCA

L'acqua è gratis!

Grande è la fortuna di colui che possiede una buona bottiglia, un buon libro e un buon amico. Molière (1622-1673)



DALLE NOSTRE MANI

I VINI DI NOSTRA PRODUZIONE

Le vigne si trovano sulle colline di Fucecchio tra Firenze e Pisa, vengono coltivate senza diserbanti e altri prodotti chimici inquinanti.

Coltiviamo esclusivamente con metodi biologici e naturali preziose varietà autoctone, alcune dimenticate dalla viticoltura moderna.

"per noi essere artigiani del vino vuol dire rispettare la qualità ma anche tutte le cose che riempiono la nostra vita: il rispetto, i ricordi, la conoscenza, le persone, l'esistenza, la consapevolezza. Tutte le bottiglie che produciamo sono passate dalle nostre mani, all'interno di esse c'è una bevanda preziosa fatta di passioni ma anche fatiche. Non dimentichiamoci che il vino non è una bibita artificiale ma è l'evoluzione di un frutto che esprime una stagione, viaggia, racconta il territorio e la nostra essenza"

Lapo e Giulio

**Il vino è un composto di umore e luce.
Galileo Galilei (1564 - 1642)**

VINI FERMI DI NOSTRA PRODUZIONE

FOGLIA PUNTA,, antico vitigno toscano, Pugnitello 15 €

CENTOUNO, chianti classico 15 €



FOGLIA TONDA, antico vitigno toscano 15 €

ARIALDO, rosso poco corposo Sangiovese 10 €

GAGIO, vino bianco Trebbiano 10 €



TOSCO MAGNO, sangiovese, foglia tonda e pugnitello affinati in barrique 30



QUALCHE CONSIGLIO...

Un vino bianco fruttato?

Trentatrè di Francesco Poli (Trentino Alto Adige) 22€

Sauvignon Maso Grener (Trentino Alto Adige) 25€

Bianco autoctono?

Pecorino Torre dei Beati (Abruzzo) 22€

Bianco biodinamico?

Kaplja di Damijan Podversic (Friuli Venezia Giulia) 35€

Eccellenza bianco?

Fiorduva (Campania) 40€

Bollicine?

Trento doc di Casata Monfort (Trento) 25€

Bollicine Vegane?

Prosecco Bio anno domini 18€

Bollicina o fermo senza solfiti?

Riesling Frizzante dell'Oltrepò Pavese (Lombardia) 18€

Vermentino di Sardegna dell'Alto Campidano 24€

Bianco estremo?

Blanc de Morgex et de la Salle, Vino d'alta quota (Valle d'Aosta) 22€

Ridere, sempre così giocondo, ridere delle follie del mondo. Vivere, finchè c'è gioventù perchè la vita è bella, la voglio vivere sempre più. Cesare Andrea Bixio (1932)

Rosso corposo? <i>Negroamaro di Petrelli (Puglia)</i>	18 €
Rosso autoctono? <i>Lambrusco secco Bio Rosso di Barbolini (Emilia Romagna)</i>	18 €
Rosso biodinamico? <i>Chianti Classico Sinefelle Riserva (Toscana)</i>	26 €
Rosso Corposo. autoctono e Biodinamico? <i>Ciliegiolo di Ottomani (Toscana)</i>	45 €
Eccellenza rosso? <i>Vinupetra dell'etna (Sicilia)</i>	40 €
Rosso estremo? <i>Armacia', vino di mare (Calabria)</i>	22 €
Rosso Vegano? <i>Cabernet di Tombacco (Veneto)</i>	15 €
Rose' Vegano? <i>Cerasuolo d'Abruzzo di Agriverde</i>	15 €

Vino pazzo che suole spingere anche l'uomo molto saggio a intonare una canzone, e a ridere di gusto, e lo manda su a danzare, e lascia sfuggire qualche parola che era meglio tacere. Omero

La vita è troppo breve per bere vini mediocri. J. W. Goethe (1749-1832)

L'uomo è ciò che mangia.

L. Feuerbach (1804-1872)

Per conoscere l'annata e la qualità di un vino non è necessario berne l'intero barilotto.

Oscar Wilde (1854-1900)

Lé tòt fiurei la campagna

Us sent un udor ad Rumagna

E sot al vost finéstri

Uv chenta tòt i cur.

Quest un è piò la sera

Da fé la fasulera

U ié par l'aria un poc ad udor

e 'la inveida soltent all'amor.

A sem di Rumagnul lascèis pasé

A sem di Rumagnul lascèis canté

Avlem canté ancora do sturnéli

Sot al finéstri dal nost bél burdéli

Avlem cal cegnafura a salutè

E cal bél bochi freschi al bota bes

Nun dop ai ripetem la cantadena

Fra chénti e cur insena alla matena.

Secondo Casadei (1906-1971) e Primo Lucchi detto Balilòun (sassofonista contralto)