

il calice dei grulli

# **Insalate**

## **Caprese di bufala, basilico e olio alle mandorle**

Caprese with Buffalo mozzarella, basil and almonds olive oil  
€ 7.00

## **Panzanella Toscana, stracciatella di burrata Siciliana e pesto di pistacchi**

Tuscan panzanella, burrata cheese and pistachio pesto  
€ 7.00

## **Caesar salad con porchetta**

Caesar salad with pork  
€ 9.00

## **Valeriana con finocchi, arancia di Sicilia, tonno affumicato e canestrato**

### **San Nicola**

Valerian salad, fennel, Sicilian orange, smoke tuna and canestrato cheese  
€ 7.00

## **Burrata Siciliana, prosciutto Toscano e pesto di pistacchi**

Burrata cheese from Sicily, Tuscan ham and pistachio pesto  
€ 8.00

## **Prosciutto Toscano e melone di Sicilia**

Tuscan ham with Sicilian melon  
€ 7.00

## **Involtino di bresaola, stracciatella di burrata pistacchi e pesto di pomodorini**

Sicilian caponata with burrata cheese and pistachio pesto  
€ 7.00

## **Per continuare...**

### **Il tagliere dei grulli...**

Degustazione di salumi e formaggi Toscani e Siciliani  
€ 15.00 ( a persona )

### **Degustazione di formaggi...**

Selection of cheeses  
€ 11.00

### **La selezione delle nostre bruschette**

Selection of our bruschette  
€ 10.00

### **Carpaccio di tonno, burrata e pesto di pistacchi**

Tuna fish carpaccio with pistachio pesto  
€ 13.00

### **Carpaccio di pesce spada, finocchi e arancia**

Swordfish carpaccio with fennel and orange  
€ 14.00

### **Carpaccio di manzo affumicato, pesto di rucola e canestrato 18 mesi**

Beef carpaccio, rocket pesto and canestrato cheese  
€ 13.00

### **Tartara di manzo, pistacchi, pomodori secchi e luna nera al tartufo**

Beef tartara, pistachio, dry tomatoes and truffle cheese  
€ 15.00

### **I dolci della casa...**

€ 4.00

# I panini dei grulli...

## Il pungente...

**Burrata, mortadella di cinghiale e pesto di pistacchi**  
Burrata cheese, wild boar mortadella and pistachio pesto  
€ 7.00

## Il corposo...

**Pecorino toscano, porchetta, rucola e funghi**  
Pecorino cheese, pork, rocket salad and mushrooms  
€ 7.00

## Il tannico...

**Tale' di capra, finocchiona, lattughino e pesto di pomodoro**  
Goat cheese, tuscan finocchiona, pancetta lettuce and tomatoes pesto  
€ 7.00

## Il sapido...

**Caciotta Toscana al tartufo, salame dei Nebrodi pomodorini e rucola**  
Truffle cheese, salame from Nebrodi tomatoes and rocket salad  
€ 7.00

## Il fruttato

**Oca bianca, prosciutto toscano, pomodorini e carciofi di Sicilia**  
Oca bianca cheese Tuscan ham, tomatoes and artichokes  
€ 7.00

## Il floreale...

**Ubriaco di Sicilia, salamino di cinghiale e crema al tartufo**  
Ubriaco cheese, salamino from black pork of Nebrodi and truffle cream  
€ 7.00

## **Le nostre bruschettone...**

### **Il sangiovese...**

**Stracchino, salsiccia di maialino nero dei Nebrodi e pomodorini**

stracchino, sausage from Nebrodi and tomatoes

€ 7.00

### **Il canaiolo...**

**Luna rossa allo zafferano, pesto di pomodoro e salame di cinta senese**

Saffron cheese tomatoes pesto and Tuscan salame

€ 7.00

### **Il vermentino...**

**Caciotta Toscana al tartufo, rucola e capocollo di suino nero dei Nebrodi**

Truffle cheese, rocket salad and capocollo from Nebrodi

€ 7.00

### **La vernaccia...**

**Burrata, pesto di pomodori e basilico**

Buffalo mozzarella, tomatoes zucchini and basil

€ 7.00

### **La malvasia...**

**Stracciatella di burrata, melanzana e speck Toscano**

Burrata cheese, eggplant tuscan speck

€ 7.00

### **il ciliegio...**

**Pecorino al tartufo, pesto di pistacchi e mortadella di cinghiale**

Pecorino cheese, pistachio pesto and wild boar mortadella

€ 7.00

## **Le nostre focacce...**

### **Il nero d'avola ...**

**Stracciatella di burrata, rucola, pomodorino e mortadella di cinghiale**

Burrata cheese, rocket salad, tomatoes and wild boar mortadella

€ 7.00

### **Il frappato...**

**Tale' di capra, lattughino, finocchiona e pesto ai pistacchi**

Goad cheese, lettuce, finocchiona and pistachio

€ 7.00

### **Il caricante...**

**Pecorino toscano al tartufo, pancetta , lattughino, e carciofi**

Pecorino with truffle, sicilian pancetta, lettuce and artichokes

€ 7.00

### **Lo zibibbo...**

**Ubriaco di Sicilia, salame lardellato pomodorini e funghi**

Sicilian "ubriaco", tuscan salame and mushrooms

€ 7.00

### **Il catarratto...**

**Oca bianca, capocollo dei nebrodi, rucola e crema di tartufo**

"Oca Bianca" capocollo from Nebrodi and truffle cream

€ 7.00

### **L' Inzolia...**

**Mozzarella di bufala, pancetta, zucchine Pomodori e funghi**

Buffalo mozzarella, pancetta, zucchine e pomodoro and mushrooms

€ 7.00

## Bibite...

Birra Messina	€ 3.00
Nastro Azzurro	€ 3.00
Birra artigianale accussi	€ 6.00
Blonde Ale (5,2%)	
Lui (7,1%)	
Birra artigianale La Mi' Birra	€ 6.00
La mi' Bionda	
La mi' Turba	
La mi' Tipa	
Spremuta di arancia	€ 3.00
Coca cola	€ 2.50
Coca zero	€ 2.50
Sprite	€ 2.50
Succhi di frutta	€ 2.00
Acqua naturale	€ 2.00
Acqua Lete	€ 2.00

## Cocktails...

€ 6.00

Aperol spritz

( aperol, prosecco, soda )

Mojito

( rum, soda, lime, zucchero e menta )

Blady Mary

( vodka, succo di pomodoro, succo di lime, worchestershire, tabasco, sale e pepe )

Black Russian- white Russian

( vodka, liquore al caffè, panna )

Americano

( Vermut rosso, Campari )

Negroni

( Vermut rosso, Campari, gin )

Moscow mule

( vodka, ginger beer, succo di limone )

Manhattan

( whiskey, vermut rosso, angostura )

Margarita

( tequila, triple sec, succo di limone )

Cartello informativo inerente la presenza, negli alimenti somministrati nei pubblici esercizi, di sostanze che possono provocare allergie o intolleranze<sup>1</sup> (art. 44 Reg. UE n. 1169/2011; art. 19, comma 8, D. Lgs. n. 231/2017)

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande somministrati in questo esercizio possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti che possono provocare allergie o intolleranze in alcune persone.

Le informazioni circa la presenza di tali sostanze nei cibi sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni che possono essere utilizzati nella preparazione dei prodotti in vendita.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape.
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi