

il calice dei grulli

Insalate e carpacci...

Caprese di bufala, basilico e mandorle tostate
Caprese with Buffalo mozzarella, basil and almonds
€ 7.00

Panzanella Toscana
Tuscan panzanella
€ 7.00

Insalata misticanza, olive dell'Etna, cipolla, carpaccio di bresaola e canestrato 18 mesi
Salad mixed, olives from Etna, bresaola's carpaccio and canestrato cheese 18 month
€ 7.00

Burrata Siciliana, prosciutto Toscano, rucola e pesto di pistacchi
Burrata cheese from Sicily, rocket salad, Tuscan ham and pistachio pesto
€ 9.00

Carpaccio di pesce spada su cialda croccante, crema di carciofi, valeriana e Confettura "Fimmina"
Swordfish carpaccio, pan brioche artichoke cream and citrus jam
13.00

Carpaccio di tonno affumicato, burrata e pesto di pistacchi
Smoked tuna fish carpaccio with pistachio pesto
€ 13.00

Carpaccio di polpo e patate, olive nocellara dell'Etna
Octopus carpaccio, potatoes and olives from Etna
€ 13.00

Carpaccio di manzo affumicato, tortino di patate arrosto, burrata affumicata e cipolla caramellata
Smoked beef carpaccio roasted potatoes pie smoked burrata and caramelized onion
€ 13.00

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
€ 12.00

Tortino di pappa al pomodoro crema di funghi e stracciatella di burrata

“Pappa al pomodoro” pie with mushrooms cream and burrata cheese
€ 7.00

Tartara di manzo, pistacchi, pomodori secchi e caciotta al tartufo

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

Involtino di bresaola, su crema di carciofi e mandorle, stracciatella di burrata e pate' di pomodori secchi con funghi porcini

Bresaola roll with artichokes and almonds pesto with burrata cheese and pate'
of dry tomatoes and porcini mushrooms
€ 7.00

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, finocchiona, rucola e funghi
Pecorino cheese, finocchiona, rocket salad and mushrooms
€ 7.00

Il tannico...

Mozzarella di bufala, cipolla caramellata, rucola, funghi e speck Toscano
Buffalo mozzarella, caramelized onion, rocket salad, mushrooms, tuscan speck
€ 7.00

Il sapido...

Pane da hamburger, lattughino, crema di carciofi, burrata affumicata, mortadella di cinghiale, pesto di pistacchio, granella di bacon croccante
Hamburger bread, salad, artichokes cream, smoked burrata, wild boar mortadella, crispy bacon and pistachio pesto
€ 8.00

Il fruttato...

Rosa della Maremma, prosciutto toscano, pomodorini e carciofi di Sicilia
Rosa della Maremma cheese Tuscan ham, tomatoes and artichokes
€ 7.00

Il floreale...

Ubriaco di Sicilia, salame larellato, crema al tartufo, melanzana grigliata e pomodorini
Ubriaco cheese, salame and truffle cream and tomatoes and grill eggplant
€ 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...

**Ovicaprino allo zafferano e pepe nero, pesto di pomodoro secco con
funghi porcini, prosciutto Toscano**

Saffron and black pepper cheese tomatoes and porcini mushrooms pesto and
Tuscan prosciutto

€ 7.00

Il vermentino...

Pecorino Toscano, crema di patate arrosto, funghi, e speck Toscano

Pecorino cheese, roasted potatoes cream, mushrooms and Tuscan speck

€ 7.00

La vernaccia...

Burrata, pesto di pomodori, cipolla caramellata, pomodorini e basilico

Buffalo mozzarella, tomatoes pesto, caramelized onion and basil

€ 7.00

La malvasia...

Stracciatella di burrata, melanzana e speck Toscano

Burrata cheese, eggplant tuscan speck

€ 7.00

il ciliegiole...

Pecorino al tartufo, pesto di pistacchi e salame lardellato

Pecorino cheese, pistachio pesto and salame lardellato

€ 7.00

Le nostre focacce...

Il nero d'avola ...

Stracciatella di burrata, rucola, pomodorino e prosciutto Toscano

Burrata cheese, rocket salad, tomatoes and Tuscan prosciutto

€ 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...

Ubbriaco di Sicilia, salame lardellato pomodorini e funghi

Sicilian "ubriaco", tuscan salame and mushrooms

€ 7.00

Il catarratto...

Rosa della Maremma, capocollo dei nebrodi, rucola e crema di tartufo

"Rosa della Maremma" capocollo from Nebrodi and truffle cream

€ 7.00

L' Inzolia...

Mozzarella di bufala, speck Toscano, zucchine Pomodori e funghi

Buffalo mozzarella, Tuscan speck, zucchine, tomatoes and mush rooms

€ 7.00

Birre e bevande...

Birra Messina

€ 3.00

Birra dello stretto non filtrata	€ 4.00
Birra artigianale accussi	€ 6.00
Blonde Ale (5,2%)	
Lui (7,1%)	
Tomarchio	€ 3.00
Chinotto	
Aranciata rossa	
The' freddo pesca e melone	
Coca cola	€ 3.00
Coca zero	€ 3.00
Acqua naturale	€ 2.00
Acqua Lete	€ 2.00

Cocktails...

€ 6.00

Aperol spritz
(aperol, prosecco, soda)

Mojito
(rum, soda, lime, zucchero e menta)

Gin, tonic
(Gin, tonica)

Cuba libre
(Rum, cola, lime)

Americano
(Vermut rosso, Campari)

Negroni
(Vermut rosso, Campari, gin)

Moscow mule
(wodka, 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 intolleranze¹
(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