

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 ciliegio...**

**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...**

#### **Ubriaco 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 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