

il calice dei grulli

## **Insalate e carpacci...**

**Caprese con fiordilatte di Sicilia, basilico e mandorle tostate**

Caprese with fiordilatte mozzarella, basil and almonds

€ 7.00

**Insalata misticanza, olive, cipolla, burrata, bacon e pane croccante**

Salad mixed, olives, burrata, bacon and crispy bread

€ 8.00

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

Burrata cheese from Sicily, rocket salad, Tuscan ham and pistachio pesto

€ 9.00

**Insalata di radicchio rosso, noci, fonduta di gorgonzola, pane croccante e straccetti di bresaola**

Red radish, walnuts, gorgonzola fondue, crispy bread and bresaola

€ 8.00

**Carpaccio di pesce spada su cialda croccante, crema di carciofi, valeriana e Confettura "Fimmina"**

Swordfish carpaccio, crispy cialda, artichoke cream and citrus jam

14.00

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

Beef tartara, pistachio, dry tomatoes and truffle cheese

€ 15.00

## **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  
€ 13.00

### **Pappa al pomodoro e stracciatella di burrata**

Tuscan "pappa al pomodoro" with burrata  
€ 8.00

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

Bresaola roll with artichokes and almonds pesto with burrata cheese and pate' of dry tomatoes and mushrooms cream  
€ 8.00

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

€ 4.00

# I panini dei grulli...

## Il corposo...

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

## Il tannico...

**Mozzarella fiordilatte di Sicilia, cipolla caramellata, rucola, funghi e speck Toscano**  
Fiordilatta mozzarella, caramelized onion, rocket salad, mushrooms, tuscan speck  
€ 7.00

## Il sapido...

**burrata affumicata, mortadella di cinghiale, lattughino pesto di pistacchio, granella di bacon croccante**  
smoked burrata, wild boar mortadella, lattughino salad crispy bacon and pistacio pesto  
€ 8.00

## Il fruttato...

**Pecorino al tartufo, prosciutto toscano, pomodorini e crema di carciofi di Sicilia**  
Pecorino cheese with truffle Tuscan ham, tomatoes and artichokes cream  
€ 7.00

## Il floreale...

**Ubriaco di Sicilia, salame lardellato, crema al tartufo, melanzana e pomodorini**  
Ubriaco cheese, salame, truffle cream, tomatoes and eggplant cream  
€ 7.00

## Le nostre schiacciate Toscane...

### Il nero d'avola ...

**Burrata, mortadella di cinghiale e pesto di pistacchi**  
Burrata cheese, wild boar mortadella and pistachio pesto  
€ 8.00

### Il caricante...

**Pecorino toscano, crema di pomodori secchi, funghi, lattughino e finocchiona Toscano**  
Pecorino cheese, cream of dry tomatoes and mushrooms, lattughino salad and Tuscan finocchiona  
€ 8.00

### Lo zibibbo...

**Stracciatella di burrata, crema di patate arrosto, speck affumicato e melanzana**  
Burrata cheese, potatoes cream, smoked speck and grill eggplant  
€ 8.00

### Il catarratto...

**Tale' di capra, capocollo dei nebrodi, pomodori secchi, rucola e crema di tartufo**  
"Rosa della Maremma" capocollo from Nebrodi dry tomatoes, truffle cream  
€ 8.00

### L' Inzolia...

**Mozzarella fiordilatte di Sicilia, pancetta dolce, zucchine, Pomodorini e funghi**  
Buffalo mozzarella, pancetta dolce, zucchine, tomatoes and mushrooms  
€ 8.00

## 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 e funghi, prosciutto Toscano**  
Saffron and black pepper cheese tomatoes and 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, crema di melanzana e speck Toscano**  
Burrata cheese, eggplant tuscan speck  
€ 7.00

## Birre e bevande...

Nastro Azzurro	€ 3.00
Birra dello stretto non filtrata	€ 4.00
Fratelli Birrafondai birreria artigianale	€ 6.00
La lupa IPA (5,5%)	
Bella Donna (5,5%)	
Tomarchio	€ 3.00
Chinotto	
Aranciata rossa	
The' freddo pesca e melone	
Coca cola	€ 3.00
Coca zero	€ 3.00
Acqua naturale	€ 2.50
Acqua frizzante	€ 2.50

## 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