

il calice dei grulli

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

Degustazione di salumi e formaggi Toscani e Siciliani

Tagliere € 15.00

Large € 30.00

Extra large € 45.00

### **Panzanella Toscana**

Tuscan panzanella

€ 7.00

### **Caprese con fiordilatte di Sicilia, pesto di basilico**

Caprese with fiordilatte mozzarella, basil pesto

€ 8.00

### **Insalata mista, olive, cipolla, burrata siciliana, pancetta dolce croccante e pane tostato**

Mixed salad , olives, burrata cheese, bacon and crispy bread

€ 11.00

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

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

€ 12.00

### **Insalata verde, cetrioli, pomodori datterini, melone e ricotta salata**

Green salad, cucumber, tomatoes, melon and salted ricotta

€ 11.00

### **Carpaccio di bresaola, rucola, stracciatella di burrata e miele al tartufo**

Bresaola carpaccio with racket salat, burrata and truffle honey

12.00

### **Speck affumicato, melone e rucola**

Smoked speck, melon and rocket salad

€ 12.00

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

€ 5.00

## Le nostre schiacciate Toscane...

### Firenze

**Stracciatella di burrata, pesto di basilico, pomodorini secchi, mortadella di cinghiale**

Burrata cheese, basil pesto, dried tomato and Wind boar mortadella  
€ 10.00

### Siena

**Pecorino fresco toscano, rucola, funghi, cipolla caramellata, salame toscano**

Pecorino cheese, rocket salad, mushrooms, caramelised onion and tuscan salame  
€ 10.00

### Pienza

**Crema di patate arrosto, rucola, lardo di suino nero dei Nebrodi, crema di pecorino Toscano al pepe nero**

Cream of roasted potatoes, cream of pecorino cheese, rocket salad and lardo from black pork of Nebrodi  
€ 11.00

### Bolgheri

**Tale' di capra, pomodori secchi, rucola, crema di pistacchio, capocollo di suino nero dei nebrodi**

Goat cheese, dried tomato, rockets salad, pistacio cream, capocollo from black pork of Nebrodi  
€ 10.00

### Mugello

**Mozzarella fiordilatte di Sicilia, pesto di basilico, pomodorini datterini prosciutto crudo toscano**

Mozzarella fiordilatte, basil pesto, tomato, tuscan prosciutto  
€ 10.00

## **I panini dei grulli...**

### **Catania**

#### **Canestrato fresco, cipolla caramellata, rucola, pancetta dolce**

Canestrato fresco cheese, caramelised onion, rockets salad, sweet pancetta  
€ 9.00

### **Etna**

#### **Trinacria di Sicilia, pesto di basilico, rucola, funghi e salame toscano**

Trinacria cheese, basil pesto, rockets salad, mushrooms, tuscan salame  
€ 9.00

### **Taormina**

#### **Pecorino Toscano fresco, funghi, lattughino, finocchiona**

Pecorino cheese, mushrooms, lettuce and finocchiona salame  
€ 9.00

### **Marzamemi**

#### **Stracciatella di burrata, pomodorini secchi, paté di olive, radicchio rosso speck Toscano**

Burrata cheese, dried tomato, olives pate', red , smoked speck  
€ 9.00

### **Noto**

#### **Ubbriaco di Sicilia, crema di pistacchio, rucola, capocollo di suino nero dei Nebrodi**

Ubbriaco cheese, pistachio pesto, rocket salad, capocollo from black pork of  
Nebrodi  
€ 9.00

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

### **Marsala**

#### **Stracchino, salsiccia Toscana e pomodorini**

stracchino, Tuscan sausage and tomatoes

€ 9.00

### **Cefalu'**

#### **Pappa al pomodoro, stracciatella di burrata, pesto di basilico**

Tuscan pappa al pomodoro with burrata and basil pesto

€ 9.00

### **Ortigia**

#### **Pecorino Toscano, crema di patate arrosto, pomodorini secchi, lardo di suino nero, miele**

Pecorino cheese, roasted potatoes, dry tomatoes, lardo fronte black pork of Nebrodi, honey

€ 9.00

### **Pantelleria**

#### **Crema di pecorino toscano al pepe, noci, radiddio rosso e speck**

Cream of pecorino cheese, walnuts, red radicchio and speck

€ 9.00

### **Modica**

#### **Stracciatella di burrata, pat  di olivee pancetta dolce**

Burrata cheese, olives pat , sweet pancetta

€ 9.00

#### **La selezione delle nostre bruschette (per 2 persone)**

Selection of our bruschette

€ 18.00

## Birre e bevande...

Nastro Azzurro	€ 3.00
Birra dello stretto non filtrata	€ 4.00
Fratelli Birrafondai birreria artigianale	€ 6.00
Calura Scottish ALE (6,5%)	
Tomarchio	€ 3.50
Chinotto	
Aranciata rossa	
The' freddo	
Limonata	
Coca cola	€ 3.00
Coca zero	€ 3.00
Acqua naturale	€ 2.50
Acqua frizzante	€ 2.50

## Cocktails...

€ 7.00

**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