

il calice dei grulli

Il tagliere dei grulli...
Degustazione di salumi e formaggi Toscani e Siciliani

Tagliere	€ 18.00
Large	€ 36.00
Extra large	€ 54.00

Panzanella Toscana
Tuscan panzanella
€ 8.00

Caprese con mozzarella di bufala, pesto di basilico
Caprese with buffalo mozzarella, basil pesto
€ 9.00

“Caesar salad dei grulli” pomodori Pachino, cetrioli, stracciatella di burrata, pancetta croccante e chips di pane
“Caesar salad dei grulli”, cherry tomatoes, cucumbers, burrata cheese, crispy pancetta e chips di pane
€ 13.00

Burrata Siciliana, prosciutto Toscano, rucola e pesto di pistacchi
Burrata cheese from Sicily, rocket salad, Tuscan ham and pistachio pesto
€ 13.00

Insalata di radicchio rosso, mandorle tostate, crema di pecorino Toscano, bresaola e pane croccante
Red radicchio salad, toasted almonds, Tuscan pecorino cream, bresaola and crispy bread
€ 12.00

Carpaccio di bresaola, rucola, stracciatella di burrata e miele al tartufo
Bresaola carpaccio with rocket salad, burrata and truffle honey
13.00

I dolci della casa...
€ 6.00

Coperto € 2.00

Le schiacciate Toscane...

Firenze

Stracciatella di burrata, granella di mandorle tostate, miele e mortadella di cinghiale

Burrata cheese, toasted almonds, honey and Wind boar mortadella
€ 11.00

Siena

Pecorino Toscano, rucola, funghi, salame Toscano

Pecorino cheese, racket salad, mushrooms, tuscan salame
€ 11.00

Pienza

Crema di patate arrosto, Fonduta di pecorino Toscano al pepe nero, rucola, pancetta dolce croccante

Cream of roasted potatoes, cream of pecorino cheese, rocket salad and crispy pancetta
€ 11.00

Bolgheri

Tale' di capra, pomodori secchi, radicchio, crema di pistacchio, capocollo di suino nero dei nebrosi

Goat cheese, dried tomato, radicchio salad, pistacio cream, capocollo from black pork of Nebrodi
€ 11.00

Mugello

Mozzarella di bufala, pesto di basilico, pomodorini datterini prosciutto crudo toscano

Buffalo Mozzarella, basil pesto, tomato, tuscan prosciutto
€ 11.00

u paninu...

Catania

Canestrato fresco, maionese al basilico, rucola, pancetta dolce
Canestrato fresco cheese, basil mayonnaise, rocket salad, sweet pancetta
€ 10.00

Etna

Trinacria di Sicilia, pesto di basilico, rucola, funghi e salame toscano
Trinacria cheese, basil pesto, rocket salad, mushrooms, tuscan salame
€ 10.00

Taormina

Pecorino Toscano fresco, funghi, lattughino, finocchiona
Pecorino cheese, mushrooms, lettuce and finocchiona salame
€ 10.00

Marzamemi

**Stracciatella di burrata, pomodorini secchi, paté di olive, radicchio rosso
speck Toscano**
Burrata cheese, dried tomato, olives pate', red radicchio, smoked speck
€ 10.00

Noto

**Ubriaco di Sicilia, crema di pistacchio, rucola, capocollo di suino nero dei
Nebrodi**
Ubriaco cheese, pistachio pesto, rocket salad, capocollo from black pork of
Nebrodi
€ 10.00

Le bruschettone...

Nebrodi

Canestrato fresco, pesto di pistacchio, insalata riccia, carpaccio di angus affumicato, miele al tartufo

Fresh canestrato cheese, pistachio pesto, curly salad, smoked angus beef carpaccio, truffle honey

€ 13.00

Lipari

Mozzarella di bufalo, pomodorini datterino pesto di basilico

Buffalo mozzarella, datterini tomatoes and basil pesto

€ 12.00

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

€ 12.00

Pantelleria

Crema di pecorino toscano al pepe, noci, radicchio rosso e speck

Cream of pecorino cheese, walnuts, red radicchio and speck

€ 12.00

Modica

Stracciatella di burrata, paté di olive e pancetta dolce

Burrata cheese, olives paté, sweet pancetta

€ 12.00

Avola

Ubriaco di Sicilia, maionese al basilico funghi, finocchiona

‘Ubriaco di Sicilia Cheese’, basil mayonnaise mushrooms, finocchiona salame

€ 12.00

Birre e bevande...

Messina cristalli di sale 50cl € 5.00

Birra dello stretto non filtrata 33cl € 4.00

Moretti rossa 33cl € 3.00

Soft drinks € 3.00

Chinotto

Aranciata

The' freddo

Limonata

Coca cola

Coca zero

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)

Cocktail analcolico
(Gin tonic, Virgin mojito)

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

Wi-fi QR-Code

