

MENÙ



BUON APPETITO

da
Carlo e Antonella



BIRRE - BEER

Birra bionda alla spina	piccola	€ 3,00
	media	€ 5,00
	litro	€ 12,00
Birra rossa alla spina	piccola	€ 3,00
	media	€ 5,00
	litro	€ 12,00
Peroni 66cl		€ 3,00
Weisse 50cl		€ 5,00
Menabrea 66cl		€ 5,00
Lupulus Blonde 75cl		€ 12,00

BEVANDE - SOFT DRINKS

Coca Cola alla spina	piccola	€ 3,00
	media	€ 5,00
Bibite in lattina		€ 3,00
Acqua		€ 2,00

VINI BIANCHI - WHITE WINE

Vino della casa (bottiglia 75cl)	€ 9,00
Vino della casa (50cl)	€ 5,00
Vino della casa frizzante (alla spina 1L)	€ 9,00
Vino della casa frizzante (alla spina 50cl)	€ 5,00
Pinot grigio	€ 15,00
Falanghina	€ 15,00
Greco di Tufo	€ 18,00
Passerina	€ 15,00
Chardonnay	€ 15,00
Prosecco	€ 18,00
Rosé	€ 15,00
Spumante dolce / Brut	€ 20,00

VINI ROSSI - RED WINE

Vino della casa (bottiglia 75cl)	€ 9,00
Vino della casa (bottiglia 50cl)	€ 5,00
Chianti Toscano	€ 14,00
Morellino	€ 15,00
Santa Cristina	€ 15,00
Lambrusco	€ 14,00
Chianti Classico	€ 20,00
Chianti Classico Riserva	€ 25,00
Nobile Montepulciano	€ 25,00
Rosso Montalcino	€ 25,00
Brunello Montalcino	€ 45,00

ANTIPASTI - APPETIZERS

Tagliere di affettati e formaggio, min. 2 persone	€ 22,00
(Platter of cold cuts and cheese)	
Crostini misti MIVÀ	€ 5,00
(Typical slices of bread spread with different toppings)	
Bruschetta al pomodoro fresco	€ 5,00
(Typical “bruschetta” with fresh tomatoes)	
Salame casereccio	€ 8,00
(Italian local salami)	
Antipasto misto MIVÀ	€ 9,00
(Mixed hors d'oeuvres)	
Prosciutto crudo	€ 8,00
(Raw ham)	
Prosciutto crudo e mozzarella	€ 10,00
(Raw ham and mozzarella)	
Caprese con mozzarella di Bufala	€ 10,00
(Rounds of “ Bufala” mozzarella alternating with slices of tomato)	
Bresaola condita	€ 12,00
(Air-dried salted beef with dressing)	

PRIMI PIATTI - FIRST COURSE

Penne al pomodoro e basilico	€ 6,00
("Penne" pasta with tomato sauce and basil)	
Penne all'arrabbiata	€ 6,00
("Penne" pasta with tomato sauce, garlic and red peppers)	
Penne al ragù	€ 7,00
("Penne" pasta with meat sauce)	
Penne ai 4 formaggi	€ 8,00
("Penne" pasta with four different types of cheese)	
Spaghetti al pomodoro e basilico	€ 6,00
("Spaghetti" pasta with tomato sauce and basil)	
Spaghetti alla carbonara	€ 7,00
("Spaghetti" pasta with eggs, Parmesan cheese and diced "guanciale")	
Zuppa di verdure	€ 7,00
(Vegetable soup)	
Tagliatelle al ragù di carne	€ 8,00
("Tagliatelle" pasta with meat sauce)	
Tagliatelle ai Porcini	€ 10,00
("Tagliatelle" pasta with Porcini mushrooms)	
Tortellini panna e prosciutto	€ 8,00
("Tortellini" pasta with ham and single cream)	
Tortellini al ragù di carne	€ 8,00
("Tortellini" pasta with meat sauce)	
Gnocchi alla Sorrentina (pomodoro, mozzarella, basilico)	€ 8,00
("Gnocchi" pasta with mozzarella, tomato and basil)	
Gnocchi alla Mivà (4 formaggi, spinaci, porcini)	€ 8,00
("Gnocchi" pasta with four different types of cheese, Porcini mushrooms, spinach)	
Ravioli ai porcini	€ 10,00
("Ravioli" pasta with Porcini mushrooms)	
Ravioli alla Mivà (4 formaggi, spinaci, porcini)	€ 10,00
("Ravioli" pasta with four different types of cheese, Porcini mushrooms, spinach)	
Risotto ai 4 formaggi	€ 8,00
("Risotto" with four different types of cheese)	
Ribollita	€ 7,00
(Bread soup with vegetables)	

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Bistecca di manzo (1 etto) (esempio 7 etti = 35,00€)	€ 5,00
(Florentine steak) (3,53 oz.)	
Salsiccia nostrana alla griglia	€ 6,00
(Local grilled sausages)	
Fettina di vitello alla griglia	€ 9,00
(Grilled veal)	
Braciola di maiale alla griglia	€ 8,00
(Broiled pork chop)	
Petto di pollo alla griglia	€ 9,00
(Grilled chicken breast)	
Petto di pollo ai porcini	€ 12,00
(Chicken breast with Porcini mushrooms)	
Petto di pollo Mivà (spinaci, mozzarella, porcini)	€ 12,00
(Chicken breast with spinach, mozzarella and Porcini mushrooms)	
Scaloppina al limone	€ 8,00
(Veal escalope with lemon)	
Scaloppina alla pizzaiola	€ 10,00
(Veal escalope with “pizzaiola” sauce)	
Cotoletta alla milanese	€ 9,00
(Milanese veal cutlet)	
Carpaccio di filetto con rucola e grana	€ 15,00
(Thinly sliced raw beef drizzled with olive oil, lemon juice, arugula and Grana cheese)	
Filetto alla griglia	€ 18,00
(Grilled fillet)	
Filetto ai porcini	€ 20,00
(Fillet with Porcini mushrooms)	

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Tagliata rucola e rosmarino	€ 18,00
(Steak with arugula and rosemary)	
Tagliata ai porcini	€ 20,00
(Steak with Porcini mushrooms)	
Misto di formaggi	€ 10,00
(Cheese board)	
Mozzarella di Bufala	€ 8,00
("Bufala" mozzarella)	
Insalata gigante (tonno, mozzarella, crudità di verdure, etc.)	€ 8,00
(Big salad with tuna, mozzarella, vegetables crudites, etc.)	

CONTORNI - SIDE DISHES

Patatine fritte	€ 3,00
(French fries)	
Fagioli bianchi Toscani	€ 4,00
(Tuscan white beans with oil)	
Insalata mista di stagione	€ 4,00
(Mixed salad with seasonal vegetables)	
Verdure al vapore	€ 4,00
(Steamed vegetables)	
Misto di verdure alla griglia	€ 4,00
(Mixed grilled vegetables)	

MENÙ DI PESCE - SEAFOOD MENÙ

ANTIPASTI DI PESCE - SEAFOOD APPETIZERS

Antipasto misto di Mare	€ 18,00
(Seafood mixed hors d'oeuvres)	
Impepata di cozze	€ 10,00
(Peppered mussels)	
Sautè di cozze e vongole	€ 15,00
(Sautè of mussels and clam)	
Insalata di mare	€ 18,00
(Seafood salad)	
Insalata di polpo con patate lesse	€ 20,00
(Octopus salad with boiled potatoes)	

PRIMI PIATTI DI PESCE - SEAFOOD FIRST COURSE

Spaghetti alle vongole	€ 15,00
("Spaghetti" pasta with clam)	
Spaghetti allo scoglio	€ 15,00
(Shellfish "Spaghetti" pasta)	
Pici alla Luciana	€ 15,00
(Luciana's "Pici" pasta)	
Pici allo scoglio	€ 15,00
(Shellfish "Pici" pasta)	
Paccheri ai frutti di mare	€ 15,00
(Seafood "Paccheri" pasta)	
Risotto alla Pescatora	€ 15,00
(Pescatora's "Risotto")	

N.B: Per esigenze di mercato alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti dal surgelato.
N.B: In order to satisfy market needs, some fresh products can be replaced by frozen products.

MENÙ DI PESCE - SEAFOOD MENÙ

SECONDI PIATTI DI PESCE - SEAFOOD SECOND COURSE

Calamari alla griglia	€ 18,00
(Grilled calamari)	
Polipo alla Luciana	€ 20,00
(Luciana's Octopus)	
Pesce spada alla griglia	€ 18,00
(Grilled swordfish)	
Carpaccio di pesce spada affumicato	€ 18,00
(Thinly sliced smoked swordfish)	
Grigliata mista di pesce (salmone, pesce spada, calamari, gamberoni)	€ 25,00
(Mixed grilled seafood) (salmon, swordfish, calamari, prawns)	
Gamberoni alla griglia	€ 20,00
(Grilled prawns)	
Frittura di pesce (calamari e gamberetti)	€ 22,00
(Fish fry) (calamari and shrimp)	

PIZZE CLASSICHE - TRADITIONAL PIZZA

Marinara (pomodoro, aglio) € 6,00 (tomato, garlic)
Margherita (pomodoro, mozzarella) € 7,00 (tomato, mozzarella)
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi) € 8,00 (tomato, mozzarella, mushrooms)
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto) € 8,00 (tomato, mozzarella, ham)
Salamino piccante (pomodoro, mozzarella, salamino piccante) € 8,00 (tomato, mozzarella, pepperoni)
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia) € 8,00 (tomato, mozzarella, sausage)
Würstel (pomodoro, mozzarella, würstel) € 8,00 (tomato, mozzarella, würstel)
Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe) € 9,00 (tomato, mozzarella, capers, anchovies)
Capricciosa (pom. mozz. prosc.cotto, funghi, würstel, carciofi, salamino, olive) € 9,00 (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, würstel, artichokes, pepperoni, olive)
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, würstel, carciofi) € 9,00 (tomato, mozzarella, ham, mushrooms, würstel, artichokes)
4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti) € 9,00 (tomato, mozzarella, four different types of cheese)
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla) € 9,00 (tomato, mozzarella, tuna, onion)
Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo) € 10,00 (tomato, mozzarella, raw ham)
Verdenatura (pomodoro, mozzarella, verdure miste del giorno) € 9,00 (tomato, mozzarella, daily mixed vegetables)

Su richiesta, tutte le pizze possono essere preparate con farina integrale, con aggiunta di €1,00!

Upon request, all the pizzas can be cooked with wholegrain flour, con aggiunta di €1,00!

CALZONI - TYPICAL “CALZONE”

- Calzone prosciutto e funghi (mozzarella, prosciutto cotto, funghi) € 10,00**
(mozzarella, ham, mushrooms)
- Calzone farcito (mozzarella, salsiccia, prosciutto cotto, funghi, würstel, carciofi) € 10,00**
(mozzarella, sausage, ham, mushrooms, würstel, artichokes)
- Calzone prosciutto e ricotta (mozzarella, ricotta, prosciutto cotto) € 10,00**
(mozzarella, “ricotta” whey cheese, ham)
- Calzone salsiccia e friarielli (mozzarella, salsiccia, broccoletti napoletani) € 10,00**
(mozzarella, sausage, broccoli rabe)

PIZZA A METRO - METRIC PIZZA

Tagliere da mezzo metro

Ogni mezzo metro si può scegliere da uno a tre gusti
Il prezzo varia dalla scelta dei gusti

Da € 18,00 a € 30,00

A cutting board with an half a meter pizza

On every half a meter pizza you can choose from one to three different toppings
The price varies with the choice of the toppings.

From € 18,00 to € 30,00

Su richiesta, tutte le pizze possono essere preparate con farina integrale, con aggiunta di €1,00!
Upon request, all the pizzas can be cooked with wholegrain flour, con aggiunta di €1,00!

PIZZE SPECIALI - SPECIAL PIZZA

Crostone completo (mozzarella, prosc. crudo, rucola, Grana, pom. fresco a fette)	€ 10,00
(mozzarella, raw ham, arugula, "Grana" cheese, fresh sliced tomato)	
Messeri (mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico)	€ 10,00
("Bufala" mozzarella, cherry tomatoes, basil)	
Caponata (pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, olive, capperi)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, eggplant, peppers, olive, capers)	
Alle noci (pomodoro, mozzarella, noci)	€ 9,00
(tomato, mozzarella, walnuts)	
Salsiccia e friarielli (mozzarella, salsiccia, broccoletti napoletani)	€ 9,00
(mozzarella, sausage, broccoli rabe)	
Spartàco (pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata)	€ 9,00
(tomato, mozzarella, eggplant, salted "ricotta" whey cheese)	
Amaranta (mozzarella, pancetta, radicchio, pecorino)	€ 9,00
(mozzarella, bacon, radicchio, "pecorino" cheese)	
Mivà (pomodoro, mozzarella, porcini, speck)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, flap mushrooms, speck ham)	
Vaticano (mozzarella, acciughe, scarola, pomodorini)	€ 9,00
(mozzarella, anchovies, escarole, cherry tomatoes)	
Mascalzone Latino:	€ 12,00
- "metà calzone e metà pizza" con:	
(Porcini e tartufo) e (mozz, pomodorini, friarielli)	
- "half calzone half pizza" with:	
(flap mushrooms and truffle) and (mozzarella, cherry tomatoes, broccoli rabe)	
Luna Rossa (pomodoro, mozzarella, capperi, pesce spada affumicato)	€ 12,00
(tomato, mozzarella, capers, smoked swordfish)	
Alla Luciana (pomodoro, polpo, aglio, origano)	€ 12,00
(tomato, octopus, garlic, oregano)	

DOLCI - DESSERT

Cantuccini con Vinsanto	€ 5,00
Sorbetto (Sorbet)	€ 3,00
Macedonia fresca (Fresh fruit salad)	€ 4,00
Dolci fatti in casa (da Antonella) (Homemade Antonella's cakes)	€ 4,00
Tartufo bianco o nero ("Tartufo" ice cream, black or white)	€ 5,00



'A cunzegna

*'A sera quanno 'o sole se nne trase
e dà 'a cunzegna à luna p''a nittata,
lle dice dintò 'a recchia: "Ġ vaco à casa:
t'arraccumanno tutt''e unammurate.*

Totò