

MENÙ

senza glutine



BUON APPETITO

da
Carlo e Antonella



BIRRE - BEER

Birra bionda senza glutine € 5,00

BEVANDE - SOFT DRINKS

Coca Cola alla spina piccola € 3,00

 media € 5,00

Bibite in lattina € 3,00

Acqua € 2,00

DOLCI - DESSERT

Dolci senza glutine fatti in casa (Homemade gluten free cakes) € 5,00

VINI BIANCHI - WHITE WINE

Vino della casa (bottiglia 75cl)	€ 9,00
Vino della casa (bottiglia 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

- Crostini misti MIVÀ** € 6,00
(Typical slices of bread spread with different toppings)
- Bruschetta al pomodoro fresco** € 6,00
(Typical “bruschetta” with fresh tomatoes)
- Salame casereccio** € 8,00
(Italian local salami)
- Antipasto misto MIVÀ** € 10,00
(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 € 7,00

("Penne" pasta with tomato sauce and basil)

Penne all'arrabbiata € 7,00

("Penne" pasta with tomato sauce, garlic and red peppers)

Penne al ragù € 8,00

("Penne" pasta with meat sauce)

Spaghetti al pomodoro e basilico € 7,00

("Spaghetti" pasta with tomato sauce and basil)

Spaghetti alla carbonara € 8,00

("Spaghetti" pasta with eggs, Parmesan cheese and diced "guanciale")

Zuppa di verdure € 7,00

(Vegetable soup)

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)	
Bistecca di maiale alla griglia	€ 8,00
(Grilled pork steak)	
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 vino bianco	€ 8,00
(Veal escalope with white wine)	
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)	
Filetto al pepe	€ 20,00
(Fillet with pepper)	

SECONDI PIATTI - SECOND COURSE

Tagliata con rucola	€ 18,00
(Steak with arugula)	
Tagliata ai porcini	€ 20,00
(Steak with Porcini mushrooms)	
Misto di formaggi	€ 10,00
(Cheese board)	
Mozzarella di Bufala	€ 8,00
("Bufala" mozzarella)	

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)	
Verdura 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)

Risotto alla Pescatora € 15,00
(Pescatora’s “Risotto”)

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)	€ 9,00
(tomato, garlic)	
Margherita (pomodoro, mozzarella)	€ 9,00
(tomato, mozzarella)	
Funghi (pomodoro, mozzarella, funghi)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, mushrooms)	
Prosciutto cotto (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, ham)	
Salamino piccante (pomodoro, mozzarella, salamino piccante)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, pepperoni)	
Salsiccia (pomodoro, mozzarella, salsiccia)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, sausage)	
Würstel (pomodoro, mozzarella, würstel)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, würstel)	
Napoli (pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)	€ 10,00
(tomato, mozzarella, capers, anchovies)	
Capricciosa (pom. mozz. prosc.cotto, funghi, würstel, carciofi, salamino, olive)	€ 11,00
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, würstel, artichokes, pepperoni, olive)	
4 Stagioni (pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, würstel, carciofi)	€ 11,00
(tomato, mozzarella, ham, mushrooms, würstel, artichokes)	
4 Formaggi (pomodoro, mozzarella, formaggi misti)	€ 11,00
(tomato, mozzarella, four different types of cheese)	
Tonno e cipolla (pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)	€ 11,00
(tomato, mozzarella, tuna, onion)	
Prosciutto crudo (pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo)	€ 11,00
(tomato, mozzarella, raw ham)	
Verdenatura (pomodoro, mozzarella, verdure miste del giorno)	€ 11,00
(tomato, mozzarella, daily mixed vegetables)	

PIZZE SPECIALI - SPECIAL PIZZA

- Crostone al prosciutto (mozzarella, prosc. crudo, pom. fresco a fette) € 12,00**
(mozzarella, raw ham, fresh sliced tomato)
- Messeri (mozzarella di Bufala, pomodorini, basilico) € 12,00**
("Bufala" mozzarella, cherry tomatoes, basil)
- Caponata (pomodoro, mozzarella, melanzane, peperoni, olive, capperi) € 11,00**
(tomato, mozzarella, eggplant, peppers, olive, capers)
- Alle noci (pomodoro, mozzarella, noci) € 11,00**
(tomato, mozzarella, walnuts)
- Salsiccia e friarielli (mozzarella, salsiccia, broccoletti napoletani) € 11,00**
(mozzarella, sausage, broccoli rabe)
- Spartàco (pomodoro, mozzarella, melanzane, ricotta salata) € 11,00**
(tomato, mozzarella, eggplant, salted "ricotta" whey cheese)
- Amaranta (mozzarella, pancetta, radicchio, pecorino) € 11,00**
(mozzarella, bacon, radicchio, "pecorino" cheese)
- Mivà (pomodoro, mozzarella, porcini, speck) € 11,00**
(tomato, mozzarella, flap mushrooms, speck ham)
- Vaticano (mozzarella, acciughe, scarola, pomodorini) € 11,00**
(mozzarella, anchovies, escarole, cherry tomatoes)
- Luna Rossa (pomodoro, mozzarella, capperi, pesce spada affumicato) € 13,00**
(tomato, mozzarella, capers, smoked swordfish)
- Alla Luciana (pomodoro, polpo, aglio, origano)..... € 13,00**
(tomato, octopus, garlic, oregano)

Le pizze personalizzate possono assumere una variazione del prezzo

If you want to customize your pizza, the price may change



'A cunzegna

*'A sera quanno 'o sole se une trase
e dà 'a cunzegna à luna p''a nuttata,
lle dice dinto 'a recchia: "Ë vaco à casa:
t'arraccumanno tutti" e unammurate.*

Totò