MENÙ

VORONOI

RICERCATORI DI GUSTO

RICERCATORI
DI GUSTO

LE MIGLIORI
MATERIE PRIME

LA PASTA FRESCA

IL PANE APPENA
SFORNATO

STREET FOOD

cibo da strada • aperitivo • antipasto

MAESTRO D'ARTE E MESTIERE

CHEESEBURGER DI MANZO BRUNA DOLOMITICA 14€ 1, 3, 7, 9

pane di nostra produzione

hamburger di bruna dolomitica 120gr, cheddar, pomodoro fresco, lattuga, cipolla caramellata, servito con chips di patate e salse a parte

CROCCHETTE DI PATANEGRA 8€ 1, 3, 7, 8, 9

con besciamella, panate e fritte

Il Pata Negra nasce da maiali liberi che percorrono chilometri nelle dehesas a caccia di ghiande: si dice che il suo grasso, così ricco di acido oleico, si sciolga tra le dita come fosse olio d'oliva.

ACCIUGHE FRITTE DEL MEDITERRANEO 10€ 1, 3, 4, 8

servite con maionese artigianale di nostra produzione

COCCOLE FRITTE CON PROSCIUTTO CRUDO E STRACCIATELLA DI BURRATA 11€ 1, 7, 8

coccole di nostra produzione con lievito madre, prosciutto crudo Toscano e stracciatella di burrata

COCCOLE FRITTE CON MORTADELLA E STRACCIATELLA DI BURRATA 10€ 1, 7, 8

coccole di nostra produzione con lievito madre, mortadella e stracciatella di burrata

INSALATONE

perfette per un pranzo veloce ma di gusto

LA NOSTRA CAESAR SALAD 13€ 1, 3, 7

misticanza, tagliata di sovracoscia di pollo alla griglia, la nostra salsa caesar, scaglie di grana e pane croccante

SPINACINA 12€ 7, 8 VEG / GLUTEN FREE

spinacini freschi, mirtilli, gorgonzola, noci, semi misti e aceto balsamico

ANTIPASTI

SFORMATINO DI ZUCCA 11€ 3, 7 VEG
con fonduta leggera di parmigiano, chips di cavolo nero e amaretto
(può essere servito senza glutine)

TAGLIERE VORONOI 14€ 1, 7
selezione di salumi di nostra produzione e della Norcineria Anzuini, toma vaccina, crostino con patè di lardo iberico e pan brioche con terrina di fegatini e cipolla caramellata, crostino di polenta fritta con battuta calda di ossobuco *(può essere servito senza glutine)*

BATTUTA DI MANZO BRUNA DOLOMITICA 14€ 3, 5, 7 GLUTEN FREE
olio sale e pepe, tabasco, maionese alle nocciole, scaglie di parmigiano, giardiniera di nostra produzione, bottarga d'uovo marinato e senape di Dijon a parte
(può essere servito senza glutine)

PALETA IBERICA DI "BELLOTA" 100%, RAZZA IBERICA 1
80GR PORZIONE INTERA 18€ / 40GR MEZZA PORZIONE 9€
servito con baguette tostata di nostra produzione e gazpacho di pomodoro a parte
(può essere servito con pane senza glutine)

La paleta iberica è un prodotto tipico spagnolo: si tratta del prosciutto ricavato dalla zampa anteriore del maiale iberico. E' una carne tra le più pregiate, morbida e aromatica!

la puoi gustare anche in mezza porzione

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO 14€ / 7€ 1, 4, 7
servite su baguette tostata di nostra produzione, stracciatella di burrata e scorza di limone (può essere servito con pane senza glutine)

POLPO CROCCANTE 14€ 7, 4 GLUTEN FREE
servito su crema di patate arrosto

INSALATINA DI SEPPIE E CARCIOFI 13€ 4, 8 GLUTEN FREE
con pinoli tostati

OGNI SETTIMANA UN FUORI MENÙ DI STAGIONE
CHIEDI ALLO STAFF LE PROPOSTE DEL GIORNO

PRIMI PIATTI

pasta fresca di nostra produzione

RAVIOLI DI BURRATA €14 1, 3, 7 VEG

con salsa ai 3 pomodori (San Marzano, Cuore di Bue e Datterino), Parmigiano 24 mesi e basilico

TORTELLI DI PATATE CON RAGÙ DI MANZO BRUNA DOLOMITICA 14€ 1, 3, 9

tortelli di patate e ricotta con ragù di manzo allevato in Alpeggio

PLIN DI PEPOSO DI GUANCIA €15 1, 3, 7

serviti con fonduta leggera di parmigiano ed il suo fondo di cottura

RISOTTO ACQUERELLO ALLO ZAFFERANO E BATTUTA DI OSSOBUCO €16 7, 9 GLUTEN FREE

mantecato con burro di malga d'alpeggio e limone

TAGLIOLINO CON OMBRINA E BOTTARGA €15 1, 4, 7

mantecato con burro al lime

LINGUINE MANCINI ALLE ARSELLE €18 1, 4, 14

arselle di Viareggio servite già sgusciate

SECONDI PIATTI

Una carne di qualità assoluta: bovini adulti femmina che vivono secondo i ritmi della natura.
Da giugno a settembre praticano la transumanza, salendo a 2.500 metri di quota per il pascolo in malga.

TAGLIATA DI MANZO BRUNA DOLOMITICA €22 GLUTEN FREE

grigliata e servita al sangue con patate arrosto del Melo

BISTECCA DI MANZO BRUNA DOLOMITICA €6,00 L'ETTO GLUTEN FREE

costata di manzo selezione femmina nazionale di Alpeggio, frollatura 30gg circa, grigliata e servita con patate arrosto del Melo

PEPOSO DI GUANCIA €18 *(può essere servito senza glutine)*

piatto tipico della tradizione, nobilitato con taglio di guancia per una maggiore scioglievolezza e servito con polentina fritta

TONNO TATAKI €22 1, 4, 6, 12 *(può essere servito senza glutine)*

servito con salsa avocado, teriyaki e chips di cavolo nero

FILETTO DI BACCALA' €18 1, 4

servito con crema di ceci e ceci fritti *(può essere servito senza glutine)*

CONTORNI

Chips di patate 5€ 1
Insalata mista 5€
Patate arrosto del Melo 5€
Erbette saltate alla Pistoiese 6€
Pure' al tartufo 6€ 7

La pizza alla pala nasce nei panifici romani: i fornai stendevano l'impasto sul legno e lo infilavano velocemente nei forni a pala, creando una pizza lunga, croccante e leggera, nata quasi per caso tra una sfornata di pane e l'altra.

PIZZA ALLA PALA

con impasto biga e lievito madre

tagliata in otto pezzi, ottima da condividere per l'aperitivo o come inizio di una serata perfetta

CAPRI 13€ 1, 7
salsa di pomodoro, mozzarella di bufala dop a crudo e basilico fresco

CETARA 15€ 1, 7, 4
salsa di pomodoro giallo, mozzarella di bufala dop a crudo, capperi, acciughe del Mediterraneo e basilico fresco

CARPACCIO 15€ 1, 7
mozzarella fior di latte, crudo Toscano, rucola e grana a scaglie

MONTANARA 16€ 1, 7
mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, lardo e chips di cavolo nero

ALPEGGIO 16€ 1, 7
mozzarella fior di latte, carciofi arrosto sott'olio, toma piemontese e speck

PIZZE VERACI CONTEMPORANEE

Impasto biga e lievito madre

le nostre evergreen tradizionali ma rivisitate

REGINA MARGHERITA 12€ 1, 7
salsa di pomodoro di Paolo Petrilli, mozzarella di bufala dop e basilico fresco

PAOLO PETRILLI
LUCERA

COSACCA 11€ 1, 7
salsa di pomodoro, prezzemolo e aglio tritato, parmigiano grattugiato a crudo e basilico

NAPOLI CONTEMPORANEA 15€ 1, 7
salsa di pomodoro di Paolo Petrilli, mozzarella di bufala dop, polvere di capperi di Pantelleria, acciughe del mediterraneo, olive taggiasche e basilico fresco

C'ERA UNA VOLTA 15€ 1, 7
salsa di pomodoro giallo, stracciatella di burrata, datterini gialli, acciughe del mediterraneo e olive taggiasche

SCAROLA 13€ 1, 7
mozzarella fior di latte, scarola saltata, salsiccia della Norcineria Anzuini e olio al peperoncino

MARINARA DEI SIGNORI 14€ 1, 4
salsa di pomodoro, battuto di aglio e prezzemolo, olive taggiasche, acciughe del Mediterraneo e origano

BURRATINA 14€ 1, 7
salsa di pomodoro, burrata, crudo di Parma e basilico fresco

TOGHE E FRIARIELLI 14€ 1, 7
mozzarella fior di latte, provola affumicata, salsiccia della Norcineria Anzuini e friarielli saltati

L'IGNORANTE 14€ 1, 7
salsa di pomodoro, mozzarella fior di latte, nduja calabrese, crema di gorgonzola e cipolla di Tropea

REALE 18€ 1, 7
salsa di pomodoro, mozzarella di bufala dop a crudo, paleta iberica di Bellota 100% e basilico fresco

SAN JACOPO 14€ 1, 7, 8
mozzarella di bufala dop, mortadella, burrata e granella di pistacchio

CAPRICCIOSA CONTEMPORANEA €16 1, 7
mozzarella fior di latte, prosciutto cotto dop, pomodori confit, carciofi arrosto, funghi prataioli, terra di olive nere, olive taggiasche e basilico fresco

5 FORMAGGI €15 1, 7 VEG
mozzarella fior di latte, bufala, provola affumicata, crema di gorgonzola e cialde di parmigiano

PUGLIESE €14 1, 7
mozzarella di bufala dop, salsa di pomodoro di Paolo Petrilli, olive taggiasche e basilico fresco

PAOLO PETRILLI
LUCERA

I pomodori Paolo Petrilli nascono nei campi ventosi di Lucera e vengono pelati e imbottigliati a mano: si racconta che in azienda il sugo si giudichi dall'odore che invade il cortile, prima ancora di assaggiarlo.

GIRA LA PAGINA PER ALTRE PROPOSTE →

PIZZE BASSE TOSCANE

Impasto biga e lievito madre

VORONOI 14€ 1, 7

mozzarella fior di latte, provola affumicata, prosciutto cotto e olio al tartufato

NUDA & CRUDA 14€ 1, 7

cofaccino all'olio, bufala a crudo, crudo di Parma, pomodorini ciliegini, rucola, scaglia di grana e basilico

TREVIGIANA 15€ 1, 7

mozzarella fior di latte, scamorza affumicata, radicchio trevigiano e pancetta croccante

stagionalissima!

ZUCCA & CO. €15 1, 7

mozzarella fior di latte, gorgonzola, crema di zucca mantovana arrosto, salsiccia della Norcineria Anzuini, pepe e cialde di parmigiano

RIPIENE

con impasto biga e lievito madre

PANE ARABO "CLASSICO" 14€ 1, 7

mozzarella fior di latte, pomodoro a fette, prosciutto crudo toscano, mozzarella di bufala dop e misticanza

PANE ARABO "LEONCINO" 16€ 1, 7

mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, carciofini arrosto sott'olio, scamorza affumicata, scarola e olio al tartufo

CALZONE "CLASSICO" 14€ 1, 7

mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon. Servito con salsa di pomodoro a crudo, terra di olive nere e basilico fresco

DESSERT

TORTINO CON CUORE CALDO DI CIOCCOLATO 7€ 3, 7
tortino al cioccolato fondente 78%
con cuore caldo su crema inglese

lo montiamo al momento, davanti a te

IL NOSTRO TIRAMISÙ 8€ 1, 3, 7
mousse al mascarpone, savoiardo,
caffè e cioccolato fondente

TORTINO DI MELE 7€ 1, 3, 7
servito con crema inglese

I NOSTRI CANTUCCI E VINSANTO 7€ 1, 3, 7, 8
cantucci di Nostra Produzione con Vinsanto dell'Empolese
Fattoria Montellori

PERA 8€ 6, 7, 8
mousse alla ricotta e composta di pera, servita con salsa al
cioccolato e crumble al cacao

PISTACCHIO E ARANCIA 7€ 3, 6, 7, 8
bisquit alla mandorla, bavarese al pistacchio, confit all'arancia,
ganache montata al cioccolato bianco e arancia

GIULIA
PASTRY LAB

LISTA ALLERGENI

1. Cereali contenenti glutine
Vale a dire: Grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio1;
b) maltodestrine a base di grano1;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
Sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

3. Uova e prodotti a base di uova
Tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme, ecc.

4. Pesce e prodotti a base di pesce
Tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

6. Soia e prodotti a base di soia
Tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato1;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia

7. Latte e prodotti a base di latte
Incluso lattosio, tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo

8. Frutta a guscio
Vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola

9. Sedano e prodotti a base di sedano
Presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali

10. Senape e prodotti a base di senape
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda

1 1. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
Oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine

1 2. Anidride solforosa e solfiti
In concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti

1 3. Lupini e prodotti a base di lupini
Presente ormai in molti cibi vegan, sottoforma di arrosti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine

1 4. Molluschi e prodotti a base di molluschi
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola, ecc.

FREE WI-FI:
VODAFONEFREEVORONOI
PW: VORONOI2018