

ANTIPASTI

Sformatino di pecorino, composta di pere, granelle di pistacchio e cialda di pane
€12,00

Impepata di cozze con crostini di pane casareccio
€11,00

Pappa al pomodoro di mare con calamari arrostito e olio aromatizzato al basilico
€13,00

Polpo Briao al Bolgheri con pane profumato al timo
€14,00

Tartare di tonno, finocchi, arance e scagliemandorl
€15,00

Il Tagliere Time
(selezione di affettati, formaggi, crostini toscani, giardiniera della casa e gnocco fritto)
€14,00

Carpaccio di manzo marinato, tartare di zucchine e Burrata liquida D.O.P
€14,00

Battuta di manzo a coltello 110g, crema di gorgonzola dolce e ventaglio di cipolle rosse di tropea
€15,00

PRIMI PIATTI

Ravioli burro, salvia e scaglie di Grana
€11,00

Pici Toscani cacio e pepe
€13,00

Maccheroni al torchio con tonno fresco, melanzane e pomodorini
€15,00

Spaghetti alla chitarra aglio, olio, peperoncino, con tartare di gamberi al lime
€18,00

Scialatielli alla Corsara
€20,00

Lasagne casarecce alla Bolognese
€12,00

Pappardelle alla genovese di cinghiale
€15,00



DALLA CUCINA

Trancio di salmone cotto a bassa temperatura in panure aromatico salsa agli agrumi di Sicilia e pepe rosa
€17,00

Frittura di calamari, gamberi e verdure di stagione
€17,00

Scottata di tonno al sesamo, misticanza, pomodorini
€18,00

La Cotoletta di pollo 220g con patatine
€13,00

Peposo di Cinghiale Toscano con cialde di pane alle erbette
€16,00

LA GRIGLIA

Costine di maiale con marinatura Toscana
€14,00

Il Re Galletto con verdure saltate
€16,00

Cheese Bacon Burger di Manzo 220g con patatine
€16,00

Tagliata classica 220g rucola grana e pomodorini
€18,00

La Grigliata Mista min 2pax (galletto, salsicce, costine, coppa di maiale, manzo)
€35,00

Steak min. 600g
€4,60 hg

T-Bone Steak
€5,20 hg

CONTORNI & INSALATONE

Insalata mista
€4,00

Patate fritte
€5,00

Verdure di stagione saltate
€6,50

Fagioli cannellini al rosmarino
€6,50

Insalatona greca
€11,00

Insalatona Tonnara
€11,00

Caesar salad di pollo
€11,00

MENU' BAMBINI

Pasta pomodoro o ragù + gelato

Nuggets di pollo con patatine + gelato

Wurstell e patatine + gelato

Pizza Margerita baby+ gelato

PIZZA

Margherita
(pomodoro, mozzarella, basilico)
€7,50

Napoli
(pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe)
€8,00

Wurstell
(pomodoro, mozzarella, wurstell)
€ 8,00

Diavola

(pomodoro, mozzarella, salame piccante)
€8,00

Prosciutto e funghi

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi champignon)
8,50

Prosciutto e ananas

(pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, ananas)
€9,00

Salsiccia e Friarielli bianca

(mozzarella, salsiccia, friarielli saltati)
€10,00

5 Formaggi Bianca

(mozzarella, pecorino romano, gorgonzola, brie, scaglie di grana)
€10,00

Vegetariana Bianca

(mozzarella, melanzane, peperoni, zucchine, funghi champignon)
€10,00

4 Stagioni

(pomodoro, mozzarella, olive, funghi champignon, prosciutto cotto, carciofini)
€10,00

Calzone

(cotto e mozzarella)
€10,00

Tonno e cipolla

(pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla)
€11,00

Piccante

(pomodoro, mozzarella, salame piccante, brie, Nduja calabrese dop)
€13,00

Time

(pomodoro, mozzarella, crudo, burrata intera di Battipaglia dop, rucola e pomodorini)
€14,00

Salmone Mascarpone e rucola bianca

(mozzarella, salmone affumicato, crema di mascarpone, rucola)
€14,00

DESSERT

Sorbetto limone o cocco	€4,50
Cantuccini con Vin santo	€5,00
Tartufo bianco o nero affogato	€6,00

Panna cotta al caramello o cioccolato alla nocciola	€6,50
Tiramisù della casa	€7,00
Semifreddo al cioccolato o pistacchio	€7,00
Cheesecake Frutti di bosco	€7,00

BEVERAGE

-SOFT DRINK&APERITIF-

Acqua nat/gas 1Lt	€3.00
Succhi di frutta gusti misti	€2.50
Coca cola	€2.80
Coca zero	€2.80
Sprite	€2.80
Fanta	€2.80
Lemon soda	€2.80
The freddo limone o pesca	€2.80
Red bull	€4.00

-LE NOSTRE BIRRE ALLA SPINA E BOTTIGLIA

Moretti Baffo D'oro 0,20cl	€3.00
Moretti Baffo D'oro 0,40cl	€5.00
Moretti Rossa 0,20cl	€3.50
Moretti Rossa 0,40cl	€6.00
Erdinger Waiss 0,50cl	€6.00
Corona 33cl	€4.00

-BOLLICINE-

Prosecco di Valdobbiadene superiore millesimato	€20.00
Francia Corta Antica Fratta Saten	€45.00
Francia Corta Blanc de Blanc Antinori	€45.00
Ca del Bosco Prestige	€50.00

-VINI BIANCHI-

Vernaccia di San Gimignano	€18.00
Vermentino Cala Sole	€20.00
Rocca di Montemassi	€20.00
Falanghina	€22.00
Passerina	€22.00
Ribolla Gialla	€22.00
Pecorino	€22.00
Chardonnay	€23.00
Pinot Grigio	€23.00
Gewurtztraminer	€24.00
Vermentino Bolgheri Antinori	€25.00

-VINI ROSE'

Syrosa Rosato Rocca Di Montemassi	€20.00
Bolgheri Scalabrone Antinori	€25.00

-VINI ROSSI-

Chianti Igt	€17.00
Chianti Classico San Felice	€19.00
Chianti Classico Castello D'Albola	€19.00
Rosso Igt Hebo Petra	€21.00
Barco Reale di Carmignano	€21.00
Rosso di Bolgheri Bell'Aja	€23.00
Chianti Classico Riserva	€25.00
Il Grigio San Felice	€25.00
Chianti Classico Riserva Castello D'Albola	€25.00
Carmignano Artimino	€28.00
Morellino di Scansano Riserva	€28.00



MENÙ



Nobile di Montepulciano	€28.00
Chianti Classico Castello di Ama	€28.00
Chianti Classico Riserva Castello di Ama	€35.00
Bolgheri Bruciato Antinori	€35.00
Merlot Le Querce Gobbe Petra	€35.00
Cabernet Sauvignon Potenti Petra	€36.00
Chianti Classico Riserva Gran Selezione	€45.00
Brunello di Montalcino	€56.00
Bolgheri Superiore Bell'Aja	€56.00

-CAFFETTERIA-

Espresso	€1.50
Espresso coretto	€2.00
Espresso doppio	€3.00
Cappuccino	€2.00
Decaffeinato	€1.80
Orzo/ginseng	€2.00

INFUSI&THE

€2.00

-LIQUORI&SPIRITS-

Jegermaister	€4.20
Amaro del capo	€4.20
Montenegro	€4.20
Sambuca	€4.20
Limoncello	€4.00
Grappa 903 Bianca	€5.00
Grappa Barrique 903	€5.00
Rhum Avana 7y	€7.50
Cognac Martell v.s.	€7.50
Brandy cardenal Mendoza	€7.50
Bourbon Whisky Wild Turkey 8y	€7.50
Irish Whisky Jameson 12y	€7.50

I NOSTRI CALICI € 5,00

Prosecco di Valdobbiadene superiore millesimato

Vermentino Cala Sole Rocca di Montemassi

Syrosa Rosato Rocca Di Montemassi

Chianti Igt

Allergeni – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

Allergens - The customer is requested to inform the dining room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11

GLUTINE - GLUTEN	SEMI DI SESAMO - SESAME SEEDS
CROSTACEI - SHELLFISH	LATTE/LATTOSIO - MILK/LACTOSE
UOVA - EGGS	FRUTTA A GUSCIO - NUTS
PESCE - FISH	SEDANO - CELERY
ARACHIDI - PEANUTS	SENAPE - MUSTARD
SOIA - SOY	ANIDRIDE SOLFOROSA/SOLFTI - SULFUR DIOXIDE/SULPHITES
LUPINI - LUPINS	MOLLUSCHI - CLAMS

WWW

