

Antipasti

Bruschette miste (*1,3,5,9,14,11,13)

€9.00

Aglione e olio - Pomodorini conditi -
Bruschette con varie salse fatte in casa -
Rucola

Tagliere Misto (*1,3,4,5,8,9,11,13,14)

€14.50

Affettati misti - Formaggi misti - Bruschette con varie salse -
Olive - Rucola

Gran Sole (*1,3,4,5,8,9,11,13,14)

€22.00

Affettati misti - Formaggi misti - Bruschette con varie salse -
Rucola - Verdure grigliate - Verdure pastellate e Patatine fritte

Fritto misto (*3,5,9,11,14) ❄️

€8.00

Zucchine - Carciofi - Cavolfiori -
Patine fritte

Contorni

Patate al forno (*2,3,9) **€4.00**

Insalata Tricolore **€5.00**

*Rucola - Radicchio - scaglie di grana -
pachino conditi - olio evo*

Verdure grigliate **€5.00**

Zucchine - Melanzane - Radicchio

Fritti

(*5,7,9,11,12,13,14)



Suppli classico €2.00 cad

Crocchetta di patate €2.00 cad

Fiore di zucca €2.50 cad

Baccalà €4.00 cad

Arancino €3.50 cad

Patatine fritte €4.50 prz

Verdure pastellate €5.00 prz

Olive ascolane €5.00 6pz

Gran fritto €21.00

(Comprende tutti i fritti riportati nella sezione fritti)

Primi

Amatriciana (*5,8,9,14)

€12.00

Spaghetti – Guanciale – Pomodoro –

Pecorino – Pepe nero – Olio evo

Carbonara (*8,9,11)

€12.00

Rigatoni – Guanciale – Pecorino romano – Uova

– Pepe nero

Rigatoni al ragù di carne mista

(*4,5,8,9,14)

€9.00

Manzo – maiale – salsiccia – pomodoro

Secondi

Tagliata di manzo (300gr) (*5,8)

€18.00

Condimento a scelta:

1) Olio evo – Sale rosa – Rosmarino

2) Pomodorini conditi – Rucola – Scaglie di grana – Riduzione di aceto balsamico

Tagliata di pollo (200gr) (*5,8)

€14.00

Rucola – Pachino conditi –

Scamorza affumicata – Riduzione di Aceto balsamico

Polpette toscane (*2,5,8,9,11)

€ 12.00

Carne mista (manzo, maiale, salsiccia)

parmigiano – pecorino – pomodoro – prezzemolo – pane – olio evo

Pizze Bianche/Calzoni

Bianca della cava

€9.50

(4 formaggi) (*5,8,9,14)

Mozzarella vaccina - Gorgonzola piccante -
Emmental - Scamorza affumicata

Carbonara del forno

€9.50

(Carbonara)(*5,8,9,11)

Mozzarella Vaccina - Guanciale - Uova
- Pecorino - Pepe nero

Delizia di grotta (*5,8,9)

€10.00

Mozzarella Vaccina - Funghi porcini - Brie

Griciotto (Gricia)(*5,8,9)

€9.00

Mozzarella Vaccina - Guanciale - Pecorino - Pepe nero

Gocce di Brie (*5,8,9)

€9.50

Mozzarella vaccina - Speck - Formaggio Brie

Patatona della Grotta(*5,8,9)

€9.00

Mozzarella vaccina - Patate al forno
-Prosciutto fritto - Rosmarino

Profumo di pietra (*1,8,9)

€9.00

Mozzarella vaccina – Gorgonzola piccante – Noci

Pistacchiona (*1,5,8,9)

€11.00

Mozzarella vaccina – Bufala – Mortadella

– Granella di pistacchio

Regina cruda (*5,8,9)

€9.50

Mozzarella vaccina – Prosciutto crudo – Rucola – Scaglie di parmigiano

Rosa nel tufo (*5,8,9,12)

€11.00

Mozzarella Vaccina – Salmone affumicato –

Lime – Pepe rosa

Segreto nel Tufo (*1,5,8,9,14)

€11.50

Mozzarella vaccina – Crema di Tartufo – Funghi porcini

– Scaglie di parmigiano

Vegetariana (*5,8,9)

€9.50

Mozzarella vaccina – Verdure grigliate – Radicchio – peperoni

Rosmarina (*8,9)

€ 4,00

Olio evo- Sale e Rosmarino

Aggiunta di un gusto alla pizza €1,50

Pizze Rosse/Calzoni

Bosco antico (*5,8,9)

€10.50

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Salsiccia
Funghi Champignon

Cuore d'Italia (*8,9)

€8.00

(Margherita)

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Basilico

Cipolla Sfumata (*5,8,9,12)

€10.00

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Tonno – Cipolla rossa

Fumera (*5,8,9)

€9.50

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Scamorza affumicata – Speck

Guancialina (Amatriciana) (*5,8,9)

€10.50

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Guanciale – Pecorino – pepe nero

Inferno del tufo (*5,8,9)

€11.00

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Salame piccante
– Nduja – Olio piccante

Napoli antica (*5,8,9,12)

€9.00

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Acciughe

nà Bufalata (*5,8,9)

€11.00

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Mozzarella di bufala
– Basilico – Olio EVO

Pietre rossa (*5,8,9)

€11.50

Pomodoro – mozzarella vaccina – Salsiccia – Patate al forno

Piccante in pietra (*5,8,9)

€9.50

(Diavola)

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Salame piccante

Romana (*5,8,9,12)

€9.00

Pomodoro – Acciughe – Capperi – Origano

Scoppiettante (*5,8,9)

€10.50

Pomodoro – Mozzarella vaccina – 'Nduja – Guanciale – Funghi porcini

Tufarella (Capricciosa)(*5,8,9,11)

€12.00

Pomodoro – Mozzarella vaccina – Prosciutto crudo
– Funghi champignon – Carciofi – Olive – Uovo

Aggiunta di un gusto alla pizza €1,50

Dolci

Focaccia con nutella (*1,5,8,9,14) €5.00

Nà botta de vita (*1,4,5,8,9,11,13,14) € 6,00

(Salame di cioccolato con zabaione)

Panna cotta (*1,8,9,11,14) €5.00

Dolce della casa artigianale €4.00



Semifreddi a scelta (*1,3,4,5,7,8,9,10,13,14) €5.00

Cheesecake ai frutti di bosco

Tartufo bianco

Tartufo nero

Bevande Analcoliche

Acqua Nepi effervescente naturale €2.00
75cl

Acqua San Benedetto naturale €2.00
75cl

Coca cola normale/zero

0,33 € 2,50

1lt € 5,00

Fanta

0,33cl € 2,50

Heineken

0,33cl €2,50

Caffè-Orzo-Ginseng-Decaffeinato € 1,50

Bevande Alcoliche

Amaro/Digestivo/Grappa/Whisky €4.00 Cad

Amaro del capo

Jagermeister

Fernet Branca

Montenegro

Averna

Limoncello

Servizio 2,00 euro a persona

Vini Bianchi

Roeno Muller Thurgau trentino doc le giare

€18.00

Fresco e aromatico, con note di fiori bianchi, mela verde e un tocco minerale. Un bianco versatile, perfetto come aperitivo o antipasti leggeri.

Moretti Omero Montefalco doc bio

€20.00

Vino biologico fresco e sapido, da Grechetto e vitigni locali. Elegante, con note floreali, frutta gialla e un finale minerale. Ideale con antipasti, primi leggeri e formaggi freschi.

Terenzi Balbino Vermentino Maremma DOC

€19.00

Fresco, sapido e floreale. Con note di mela verde, agrumi e una leggera mineralità. Ottimo con antipasti e pizze.

Vini Rossi

Terenzi Morellino di Scansano docg

€18.00

Sangiovese in purezza dalla Maremma. Frutti rossi maturi, spezie, tannino rotondo e finale sapido. Perfetto con carni, primi e formaggi stagionati.

Montauto Silio Ciliegolo toscano igt

€25.00

Da vigne a 300 m di altitudine, un Ciliegolo in purezza elegante e autentico. Frutta rossa, spezie fini, grande bevibilità e identità.

Vino raro, prodotto in piccole quantità.

Moretti Omero Montefalco doc bio

€20.00

Sangiovese e Sagrantino in perfetto equilibrio. Biologico certificato. Strutturato, elegante, con note di frutti rossi e spezie. Perfetto con carni rosse e primi importanti.

Vini Rosè

Sabine Toscana Rosato IGT Pianirossi (Maremma)

€20.00

*Rosato fresco ed elegante da uve toscane. Note di fragoline e melograno,
con una vena minerale che lo rende perfetto per aperitivi,
pizze leggere o piatti estivi.*

Spumanti

Arione Contessa Moscato Spumante

€9.00

*Vivace, aromatico, con profumi di pesca bianca e fiori d'arancio.
Dolce e leggero, perfetto a fine pasto o per un brindisi spensierato.*

Doglia Moscato d'Asti DOCG

€18.00

*Dolce, aromatico, con profumi di pesca e salvia Perfetto con
dessert o da solo a fine pasto.*

Follador Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

€20.00

*Fruttato e fresco, con note di mela verde, pera e fiori bianchi.
Elegante e raffinato, ideale per l'aperitivo*

Lista birre

Alla spina

Ichnusa

330 ml €4,00

550 ml €6.00

1 lt €10.00

Birra artigianale sarda, non filtrata, con note fresche e lievemente amarognole.

Perfetta per ogni momento della giornata.

Krusovice pils

330 ml €4,50

550 ml €7,00

1lt €12.00

Pilsner tradizionale dal gusto secco e luppolato, fresca e beverina,

prodotta secondo la ricetta originale ceca.

Bottiglia

Moretti 66 cl €4.50

Heineken 66 cl €4.50