



**Italian Tapas,**  
se vi piace l'idea di stuzzicare  
siete nel posto giusto.

Il concetto è semplice: prendere spunto  
dalle tapas spagnole e creare qualcosa  
di legato al nostro territorio;  
tapas Italiane.

Una soluzione perfetta per assaggiare  
tante creazioni della nostra cucina,  
oppure per accompagnare  
l'aperitivo o il dopocena...  
il tutto declinato in due diverse  
modalità: stuzzichini dal banco o Tapas.

Ricette della tradizione reinterpretate  
dalla creatività del nostro chef Giulio  
Scheggi, che hanno come  
comunque denominatore ingredienti di  
alta qualità e la ricerca  
della materia prima.

Puoi decidere di abbinare il tutto ad un  
calice di vino, ad una birra artigianale o  
ad un cocktail creato dal nostro Barman  
Jacopo senza vincoli  
con leggerezza e informali

**Buon divertimento**

*Marco e Matteo Laporta*

## DAL BANCO per stuzzicare

Le nostre specialità

- **Crostini su pane toscano 1,5**  
*conditi con..... chiedi a noi*



- **Verdure di stagione sott'olio 2**  
*dal verduraio di santo spirito*

- **Caprese di Melone e caprino 2**

- **Frisella classica 3**  
*condita con olio extra vergine pomodorini e basilico*

- **Frisella estiva 4**  
*frisella ai cereali con salmone e avocado*

- **Tonno del chianti 5**  
*sembra tonno ma non è....*

## I salumi dall'antica macelleria Rapaccini Siena

- Salame Toscano 2,5
- Prosciutto crudo toscano 18 mesi 3
- Capocollo 3
- Mortadella di cinghiale 3
- Selezione di salumi 12

## I formaggi De'Magi Castelfiorentino



- Straciatella di andria 2,5
- Pecorino Toscano 3
- Caprino 3
- Formaggio fresco a tre latti 4
- Selezione di formaggi 12

- Olive e Taralli 1,5

**Grande selezione IT 20  
degustazione dei migliori  
prodotti dal banco**

\*La disponibilità può variare a seconda della stagione

DAL BANCO



## DALLA CUCINA

### Riso, patate e cozze 5

*rivisitazione del tipico piatto pugliese*

### Carpaccio di inizio estate 6

*carne di manzo marinata da noi e servita con crema di burrata, frutti rossi e pinoli*

### Melanzane alla parmigiana (veg) 5

*melanzane, mozzarella, salsa di pomodoro, parmigiano e basilico cotti al forno*

### Polpo e patate 5

*polpo al guazzetto su patate duchessa*

### Gnudi con salsa ai gamberi 7

*gnudi con spinaci freschi conditi con salsa ai gamberi.*

### Battuta di carne di manzo al coltello 7,5

*condita con olio evo, salsa worchester, uovo marinato, cipolla glassata e polvere di capperi*

### Panzanella toscana (veg) 4

*insalata di pane, pomodorini, sedano, cipolla, basilico.*

### Terre del sud 5

*paccheri ripieni di ricotta serviti con crema di burrata e nduja calabrese*

### Fiori di zucca ripieni (veg) 5

*fiori ripieni di mozzarella, pomodorini, olive, gratinati e serviti con pesto fresco fatto da noi*

### Mini hamburger croccanti (veg) 4

*hamburger di patate, radicchio rosso e cornflakes serviti con il nostro ketchup*

### Involtino palermitano 6,5

*carne di manzo ripiena di pangrattato, uvetta, pinoli, cipolla e pecorino, il tutto servito con una caponata di verdure*

### Gnocconi ripieni (veg) 5

*gnocchi ripieni di pecorino gratinati, serviti con salsa di pomodorini e basilico*

### Insalata tiepida di calamari 4,5

*calamari cotti al vapore serviti con verdure di stagione croccanti*

## Dolci

Soufflè alle nocciole con mousse al cioccolato fondente 4

Panna cotta alla menta con frutti di bosco aromatizzati alla noce moscata 4

Gelato al limone e salvia su gazpacho di frutti rossi e pachino 4

Cantucci fatti da noi e vin santo 4



Acqua minerale 2,5

Cestino di pane fatto in casa 1

*Il coperto non si paga*

## Il barman consiglia

### NEL BICCHIERE Drink 8

#### Nigruni

atnabitter, marsala, carpano classico, bar master gin, vaporizzazione di zagara

#### Sapore di sale

crusta di sale alla menta, tabasco e zucchero, tequila reposado, apricot brandy, estratto di limone, menta fresca

#### Limoncello martini

ghiaccio sporcato di campari, limoncello, gin

#### Gin-ger-tonic

gin italiano, estratto di ginger, mela verde, tonica, angostura

#### Porretta mule

pestato di marmellata di lamponi e lime, vodka, menta fresca, ginger beer, spuma di menta

#### Bian-chino

agrumi pestati con zucchero di canna, whiskey, biancosarti, chinotto, bitter orange

#### Sangria classica / bianca / rosata

scegli la tua preferita tra i tre tipi, tutte con frutta fresca, vermouth e spezie differenti, chiedi a noi

#### Spritz it

estratto di cocomero, pompelmo e ginger, select bitter, prosecco.

#### Berry Feshioned

zolletta di zucchero, cramberry bitter, whiskey, ginger rosso

#### Mojito dell'est

lime, menta fresca, shrub di susina lamponi e peperosa, sake, brugal bianco, soda

#### Amalfitano

pestato di limone e pepe nero, menta fresca, Liquore alla camomilla, malfy gin, tonica

### ANALCOLICI 6

#### Gazpacho

succo di limone, sale, pepe, warchester, senape, estratto di peperone e cipolla, succo di pomodoro

#### Siciliano astemio

pestato di agrumi e zucchero di canna, estratto di pompelmo rosa e arancia, cedrata

#### Tramonto

estratto di ananas, estratto di limone, infuso di rosa canina, granatina

#### Peperito

estratto di pompelmo rosa, estratto di ginger, sciroppo al rosmarino, infuso di pepe rosa e lime

#### Soda melon

estratto di cocomero, pompelmo, ginger, sciroppo di frutti di bosco, menta fresca

#### Rinfresco

lime, menta, shrub, soda

### SOFT DRINK 3,5

### ESTRATTI 6





## CARTA DEI VINI

### VINO BIANCO *Calice*

Salinaro (grillo)	20,00€
Pellegrino 2016	5,00€
Masut da rive (pino grigio)	22,00€
masutdarive 2017	23,00€
Auramaris (vermentino)	
val di toro 2017	25,00€
Buonamico (viognier)	
buonamico 2017	
N'ettaro etna bianco (carricante)	28,00€
setteporte 2016	6,00€

### VINO ROSSO

Olianas (cannonau di sardegna)	20,00€
olianas 2017	5,00€
Cavallini (alicante)	22,00€
cavallini 2015	25,00€
Chianti classico (sangiovese, canaiolo)	
ormanni 2015	28,00€
Sanperetto (valpolicella classico superiore)	
roberto mazzi e figli 2015	
Pievi bolgheri rosso	30,00€
fabio motta 2016	6,00€

### VINO ROSATO

Anna's secret (sangiovese)	22,00€
val di toro 2017	5,00€
Francia corta rosè (pinot nero, chardonnay)	28,00€
corteaura	

### BOLLICINE

Biancavigna prosecco	18,00€
cuziol 2016	4,00€
Franciacorta brut (chardonnay, pinot nero)	25,00€
corteaura min.36 mesi	7,00€
Franciacorta santen (chardonnay 100%)	30,00€
corteaura min.40 mesi	7,00€

## BIRRIFICIO ARTIGIANALE DEL BORGO

*alla spina*

### **Lisa 33 cl 4,50€**

*birra lager 5% prodotta con grano senatore cappelli per donarle intensità e morbidezza e con scorze di arancia per renderla incredibilmente fresca.*

### **Duchessa 33 cl 5,00€**

*birra al farro 5,8% prendendo ispirazione dalle Saison Belghe conquista con la sua piacevolezza e la sua fresca eleganza.*

### **Reale extra 33cl 5,50€**

*birra apa 6,4% Al primo sorso le papille gustative sono investite da una poderosa sensazione d'amaro che lascia il passo ad una gradevolissima e persistente nota di mandarino. Attenti, crea assuefazione!*

### **Maledetta 33 cl 6,00€**

*belgian ale 6,2% In bocca, dopo l'ingresso mielato, arriva il caramello che evolve nell'agrumato e va a fondersi con una piacevole nota amara e speziata. Birra del Borgo dedica questa birra al sigaro Modigliani e al club Maledetto Toscano.*

### **Birra del mese Equilibrata**

*Un colpo di fulmine tra il mondo del vino e quello della birra per un prodotto assolutamente nuovo. 40% di mosto di vino Sangiovese (della tenuta di Bibbiano, Siena, Toscana) e 60% di mosto di birra (la nostra Duchessa) fermentano insieme creando un'alchimia indimenticabile grazie alla lavorazione "Metodo Classico".*

*Birra senza glutine  
Peroni gluten free 4,00€*