



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 agrodolci **2**
dal verduraio di santo spirito

• Frittata al forno cipolla e patate **2,5**

• Sformato di verdure di stagione **4**

• 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

Stracciatella 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

specialità pugliese riso cotto in forno con frutti di mare e patate.

Melanzane alla parmigiana (veg) 5

melanzane al forno, mozzarella, parmigiano e salsa di pomodoro.

Polpo e patate 5,5

polpo al guazzetto su patate duchessa

Gnudi toscani al cavolo nero e zafferano 7

piatto toscano di ricotta, cavolo nero e zafferano conditi con un sugo alla triglia

Battuta di carne di manzo al coltello 7,5

tartara di carne di manzo espressa, condita e servita con cipolle caramellate, polvere di capperi e uovo marinato.

Tortino di zucca, caprino e castagne (veg) 5

pane alla zucca, crema di caprino e castagne al caramello salato.

Paccheri ripieni 5

paccheri ripieni di patate e totani gratinati con salsa alla marinara.

Polenta gratinata (veg) 4,5

crostoni di polenta croccante serviti con crema di radicchio rosso e tartufo.

Mini hamburger IT (veg) 7

hamburger di scottona, gorgonzola e cavolo nero, con pane al sesamo e salse fatte da noi.

Involtino palermitano 6,5

ripieni di pecorino, cipolla, pinoli e uvetta servito con caponata.

Acqua cotta (veg) 4

zuppa maremmana di verdure di stagione servite su crostone di pane condite con uovo e olio evo.

Arighe e Hummus 4

aringhe marinate servite su crema di ceci, sesamo, spezie e cipolla agrodolce.

Gnocconi ripieni di pecorino (veg) 5

gnocchi con cuore di pecorino serviti con salsa ai funghi di stagione.

Dolci

Tortino alla nocciola con mousse di cioccolato fondente 4

Panna cotta allo zafferano servita con mou al caffè 4

Sacher di patate e marmellata di lamponi e crema di mascarpone 4

Cantuccini fatti da noi e vin santo doc 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

etna bitter, marsala, vermouth, barmaster gin, fiore di zagara vaporizzato

Sapore di sale

crusta piccante, tequila reposado, apricot brandy, succo di limone, menta fresca

Limoncello martini

ghiaccio macchiato con campari, limoncello, gin london dry

Gin-ger-tonic

gin italiano, angostura, estratto di ginger e mela verde, acqua tonica cortese

Porretta mule

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

Bian-chino

pestato di agrumi, bitter orange, rye whiskey, biancosarti chinotto

Sangria espressa

pestato di arancia, gratina, vermouth, vino rosso, chiodi di garofano e frutta di stagione

Spritz osè

sciropo al peperoncino, estratto di pompelmo rosa, vermouth rosato di radda in chianti, bitter campari, prosecco, pere williams

Berry Feshioned

zolletta di zucchero, bitter cranberry, whiskey, bitter rosso soda

Di bianco in rosso

vodka, cointreau, chianti, infuso di uva bianca e pepe verde, soda

Piccola Isola

gin london dry, succo di limone, liquore alla camomilla, sciropo al rosmarino, infuso di elicriso e mirto

Fico della piazza

pestato limoni e marmellata di fichi, vermouth dry, stravecchio, infuso pepe rosa e lime

ANALCOLICI 6

Gaspacho

lemon juice, salt, pepper, warchester sauce, mustard, yellow pepper and onion extract, tomatoes juice

Siciliano astemio

crushed fruit, grapefruit extract, orange extract, cedrata

Tramonto

pineapple extract, lemon extract, rose hip infusion, granatine

Peperito

grapefruit extract, ginger extract, rosemary syrup, pinkpepper and lime infusion

Ki-wi-fi

estratto di mela verde, ginger, kiwi, tonica cortese

Rosalina

lamponi, lime, bitter cranberry, estratto pompelmo rosa, ginger ale

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)	
ormani 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€