



INSALATE

GIGLIO	12,00
Insalata mista, acciuga, polpa di granchio, olive taggiasche, pomodori, fagiolini, carciofi	
ELBA	11,00
Insalata mista, asparago verde, carota viola, datterino giallo, finocchio, olio al limone	
MONTECRISTO	11,00
Iceberg, pollo, grana, guanciale, frisella, salsa caesar	
GIANNUTRI	11,00
Insalata mista, salmone marinato agli agrumi, mix di semi, pomodoro rosso, salsa guacamole	
LE FORMICHE	11,50
Iceberg, alici fritte*, finocchio, pompelmo rosa, ravanello	

PANINI

Patatine fritte* comprese

TUSCANIA	11,00
Pane, hamburger di manzo, scamorza, iceberg, pomodoro, maionese, guanciale	
POPULONIA	13,50
Pane, polpo, crema di ceci, pomodorini gialli confit, stracciatella, songino	
ROSELLE	12,00
Begel*, salmone marinato, rucola, guacamole	
AREZZO	9,50
Pane da hotdog, wurstel, rucola, bbq, scamorza, maionese	
TARQUINIA	12,50
Pane, hamburger di tonno in crosta di pistacchio, cipolle caramellate all'aceto balsamico, burrata	

ANTIPASTI

VETULONIA	15,00
Tartare di tonno, burrata, crudità di verdure, sfere di mango e passion fruit	
CHIUSI	10,00
Prosciutto crudo di Norcia e melone, scoglie di mandorle, glassa all'aceto balsamico	
PERUGIA	9,50
Mozzarella, pomodoro, basilico fritto, salsa al basilico, datterino giallo confit	
CORTONA	11,00
Salmone marinato alla barbabietola, carpaccio di barbabietola e caprino alle erbe	

PRIMI PIATTI

SPAGHETTO AL SUGO DI PESCE	13,50
RISOTTO AL SUGO DI PESCE	13,50
GNOCCHI AL POMODORO* E BURRATA	12,00

SECONDI PIATTI

VEIO	15,50
Polpo, patata montata con olio evo, crumble di olive nere, salsa bbq	
CAERE	15,50
Insalata di mare, carota viola, sedano croccante, salsa al prezzemolo	
VULCI	15,50
Tris di mare (salmone, tonno e spada), salsa di soia e citronette al limone	
ORVIETO	15,50
Frittura di alici*, mayo soia	

DOLCI

DOLCI DELLA CASA	7,00
Pane e coperto	1,50

Il pane che utilizziamo è dell' «Antica Panetteria del Braccagni»
I PRODOTTI GELO SONO CONTRASSEGNA TI DAL SIMBOLO*

la Cantina



Le Tenute IGT	5,00	12,00
Bianco di Scansano 95% Trebbiano - 5% Sauvignon • gradi 12,5%		
Vigna del Lauro	6,00	22,00
Ribolla Gialla Bianco Friuli 100% Ribolla Gialla • gradi 12%		
Tenuta La Chiusa	6,00	22,00
Bianco Isola d'Elba DOC Procanico - Vermentino - Chardonnay • gradi 12,5%		
Tenuta La Chiusa	6,00	22,00
Rosato Isola d'Elba DOC Sangiovese - Merlot • gradi 13%		
Von Blumen	7,00	28,00
Gewurztraminer Sud Tirol, Alto Adige 100% Gewurztraminer • gradi 13%		
Zizzolo Bolgheri DOC	6,00	23,00
Toscana 100% Vermentino • gradi 13%		
Orma Rosso IGT	6,00	24,00
Bolgheri - gradi 12,5% 60% Merlot - 30% Cabernet - 10% Sangiovese		

BOLLICINE

Le Vedute	8,00	35,00
Franciacorta Brut DOCG - gradi 12,5% 80% Chardonnay - 20% Pinot Nero		
Valbon Brut DOC Follador	6,00	18,00
Prosecco Veneto 100% Glera • gradi 11,5%		
Torri di Credazzo DOCG Follador	7,00	25,00
Prosecco Millesimato Veneto 100% Glera • gradi 11,5%		

VINI NATURALI

Il Pingro GR15652	8,00	30,00
IGT Bianco Toscana 170% Trebbiano - 30% Ansonica • gradi 11%		
Il Pingro GR15652	8,00	30,00
IGT Rosso Toscana 100% Sangiovese • gradi 11%		
Vino di Mare, prodotto sulla costa della Maremma Toscana a Marina di Grosseto. Solo uva e niente più...		

BIRRE ARTIGIANALI

Cautha	4,50
Golden Ale bionda • gradi 5,8%	
Nethuns	4,50
Brown Ale ambrata doppio malto • gradi 7,5%	
Galatea	4,50
Strong Ale bionda doppio malto • gradi 6,5%	
lpa	4,50
India Pale • gradi 6,5%	

Birra km. zero, 100% agricola
prodotta in Toscana, Chianti Arezzo