


Antipasti

- Misto di Mare € 12,00
Salmone marinato, Insalata di Polpo*, Sformatino di pesce, Crostino di Mare
Seafood hors d'oeuvre with marinated salmon, octopus* salad, fish pie, sea crouton
Allergeni: glutine di grano, uova, pesce, latte, molluschi, sedano
- Code di gamberi* brasati alla paprika dolce con crema di patate e scaglie di mela verde € 16,00
Sweet paprika braised prawn tails* with potatoes cream and green apple
Allergeni: crostacei, latte, solfiti
- Granfie di Polpo* dorati con Gazpacho di zucchine e burrata € 13,00
Octopus grilled with zucchini and burrata gazpacho
Allergeni: molluschi, sedano, latte, glutine di grano, frutta a guscio
- Tartare di tonno* con la sua salsa e crema di avocado € 13,00
Tuna* tartare with its sauce and avocado cream
Allergeni: glutine di grano, pesce, latte
- Misto di Terra € 10,00
Selezione di Salumi Toscani, Sformatino di Verdure e Verdure marinate
Mixed meat hors d'oeuvre with mixed Tuscan cured meats, vegetable flan, marinated mixed vegetables
Allergeni: glutine di grano, uova, latte, sedano
-  Muffin di Melanzane con humus di basilico e fonduta di pomodorini € 10,00
Aubergine muffin with basil hummus and cherry tomatoes fondue
Allergeni: glutine di cereali, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo

Primi Piatti

- Linguine con ostriche, cannolicchi, fasolari, gamberi* € 18,00
Linguini with oysters, razor clams, cockles and prawns*
Allergeni: glutine di grano, crostacei, sedano, molluschi, solfiti, frutta a guscio
- Paccheri con rombo, pesto di pistacchio e cialde di patate € 15,00
Paccheri with turbotfish, pistachio pesto and potato chips
Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio, latte, sedano
- Fettuccine con calamari* vongole veraci, crema di zucchine e bottarga € 13,00
Fettuccine with squid, clams, courgettes cream and bottarga
Allergeni: glutine di grano, molluschi, sedano, pesce, latte
- Riso venere e cereali al curry con mandorle e radicchio croccante € 11,00
Curry Venus rice and cereals with almonds and crispy radicchio
Allergeni: glutine di cereali, sedano, frutta a guscio
- Gnocchetti* con fonduta di pecorino al tartufo nero € 14,00
Dumplings* with pecorino cheese fondue and black truffle
Allergeni: glutine di grano, sedano, frutta a guscio, uova, latte

Secondi Piatti

- Grigliata di mare con insalata e pomodorini € 25,00
Scampi*, Gamberoni*, Calamari*, Seppia* e Trancio di Pesce
Mixed grilled fish with salad and cherry tomatoes (king prawns *, shrimp *, squid *, cuttlefish * and slice of fish)
Allergeni: glutine di grano, pesce, molluschi, crostacei, sedano, solfiti, frutta a guscio
- Frittura di mare con verdure croccanti € 18,00
Calamari*, Gamberi*, Verdurine e Acciughe
Mixed fried fish (squids*, prawns*, anchovies) with fried battered vegetables
Allergeni: glutine di grano, crostacei, uova, pesce, molluschi, frutta a guscio, solfiti, arachidi
- Filetto di rombo dorato al pistacchio, con stufato di bietola e pomodorini confit € 18,00
Turbot fillet au gratin whit pistachio, braised Swiss chard and confit cherry tomato
Allergeni: pesce, glutine di grano, sedano, pesce, frutta a guscio
- Ventaglio di tonno* al sesamo con ananas caramellato al profumo di rosmarino € 18,00
Sesame seeds crust tuna* steak, caramelized pineapple and rosemary scent
Allergeni: glutine di grano, pesce, frutta a guscio
- Tagliata di manzo con pomodori, fiori di capperi e scaglie di Grana € 18,00
Sliced beef with tomatoes, caper flowers and Grana cheese flakes
Allergeni: sedano, glutine di grano, frutta a guscio, latte
- Gran Plateau di Formaggi del territorio accompagnati da miele, marmellata e frutta fresca € 14,00
Large selection of local cheese, jam, honey and fresh fruit
Allergeni: glutine di grano, sedano, latte, solfiti, frutta a guscio

Le nostre grandi insalate

Servizio solo per il pranzo (Only for Lunch)

- Caesar salad € 12,00
Insalata verde, pollo dorato, pancetta con aggiunta di salsa alla Caesar
Green salad, chicken, bacon with Caesar sauce
Allergeni: senape, latte, soia, glutine, di orzo, uova, solfiti, pesce
- Insalata di rucola, pere, Grana, noci e pecorino € 10,00
Rocket salad, pears, Grana, walnuts and pecorino cheese
Allergeni: latte, frutta a guscio
- Insalata cavaliere € 9,00
Insalata mista, pomodorini freschi e bufala
Mixed salad, fresh tomatoes and buffalo milk mozzarella
Allergeni: latte
- Insalata del borgo € 11,00
Insalata mista, bresaola e Grana
Mixed salad, bresaola and Grana
Allergeni: latte, sedano, tracce di glutine di grano

Servizio pizzeria solo per la cena (Only for Dinner)

Le nostre pizze, sono preparate con farine selezionate, a lenta lievitazione per garantire una pizza soffice, leggera e croccante, ad alta digeribilità.

Il nostro pizzaiolo a richiesta può prepararvi la vostra pizza anche con:

At your request, our pizzas can be made with :

| | | |
|--|---|------|
| Farina mix 7 bio con semi di chia - 7 Cereals biologic flour with chia seeds | € | 3,00 |
| Farina di Kamut - Kamut flour | € | 2,00 |
| Farina Integrale - Wholemeal flour | € | 1,00 |
| Farina ai 7 cereali - 7 Cereals flour | € | 1,00 |

Allergeni: sesamo, glutine di grano, farro, kamut, avena, orzo, segale, frutta a guscio

Tutte le nostre pizze sono speciali grazie agli ingredienti che scegliamo con cura per garantire un prodotto di qualità.


Le Pizze Tradizionali

Traditional pizzas

| | | |
|--|---|-------|
| Margherita | € | 6,00 |
| Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e basilico fresco | | |
| Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, fresh basil | | |
| Allergeni: glutine di grano , latte, sedano, arachidi | | |
| Prosciutto e Funghi | € | 8,00 |
| Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte, prosciutto cotto e funghi | | |
| Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella , cooked ham, mushrooms | | |
| Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi | | |
| Viennese | € | 7,00 |
| Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e wurstel | | |
| Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella and frankfurter | | |
| Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi | | |
| Piccante | € | 9,00 |
| Salsa di pomodoro toscano, mozzarella Fiordilatte e salame piccante | | |
| Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, spicy salami | | |
| Allergeni: glutine di grano , latte, sedano, arachidi | | |
| Quattro Formaggi | € | 9,00 |
| Selezione di quattro formaggi con mozzarella Fiordilatte e gorgonzola | | |
| Selection of cheeses with Fiordilatte mozzarella and gorgonzola (blue-cheese) | | |
| Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi | | |
| La Bufala Campana | € | 10,00 |
| Pomodoro datterino, mozzarella di bufala campana, aglio rosso e foglie di basilico | | |
| Cherry tomatoes, Buffalo's milk mozzarella, red garlic and basil's leaves | | |
| Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, sedano | | |

Le Nostre Pizze Classiche

Aqvolina Specials

| | |
|--|---------|
| <p>Parmigiana</p> <p>Salsa di pomodoro toscano, mozzarella di Bufala campana D.O.P., melanzane grigliate e parmigiano reggiano</p> <p>Tuscan tomato sauce, Buffalo's milk mozzarella, grilled aubergines and parmesan cheese</p> <p>Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi</p> | € 10,00 |
| <p>Trentina</p> <p>Mozzarella Fiordilatte, speck, tomino al forno e noci</p> <p>Fiordilatte mozzarella, speck, tomino and walnuts</p> <p>Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio, arachidi</p> | € 11,00 |
| <p>Mediterranea</p> <p>Salsa di pomodoro toscano, mozzarella di Bufala campana D.O.P., olive e capperi</p> <p>Tuscan tomato sauce, Buffalo's milk mozzarella, olives and capers</p> <p>Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi</p> | € 9,00 |
| <p>Boscaiola</p> <p>Salsa di pomodoro toscano, mozzarella fiordilatte, salsiccia e funghi porcini</p> <p>Tuscan tomato sauce, Fiordilatte mozzarella, sausage and wild mushrooms (porcini)</p> <p>Allergeni: glutine di grano, latte, sedano, arachidi, frutta a guscio</p> | € 10,00 |
| <p> Focaccia integrale vegana</p> <p>Verdure fresche di stagione, pomodoro fresco e rucola</p> <p>Vegan wholemeal flavoured flat bread with fresh vegetables in season, tomato and rocket salad</p> <p>Allergeni: glutine di grano, arachidi, frutta a guscio</p> | € 11,00 |
| <p>Ortolana integrale</p> <p>Mozzarella Fiordilatte, pomodoro fresco, verdure fresche di stagione e noci</p> <p>Fiordilatte mozzarella, tomatoes, seasonal vegetables and walnuts</p> <p>Allergeni: glutine di grano, latte, frutta a guscio, arachidi</p> | € 10,00 |

Pizza Gourmet

Aqvolina Specials

Pizza della Settimana

€ 15,00

La pizza gourmet cambia durante le settimane per garantirvi la freschezza degli ingredienti di stagione per un'esperienza sempre nuova a tavola!

The pizza gourmet changes during the weeks to guarantee you the freshness of the seasonal ingredients for an ever new experience at the table!

Allergeni: Chiedere al personale di sala

Pizza Sapori della terra

Pane arabo

€ 15,00

con burrata, prosciutto bazzone, pomodorini freschi e rucola

Arab bread with burrata, bazzone ham, fresh cherry tomatoes and, rocket salad

Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, frutta a guscio

Mortadella e pistacchio

€ 12,00

con mozzarella fiordilatte, ricotta di pecora e granella di pistacchio

Mortadella and pistachio

with Fiordilatte mozzarella, ricotta from sheep's milk, chopped pistachio

Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi, frutta a guscio, solfiti

Carpaccio di bresaola

€ 13,00

con mozzarella fiordilatte, rucola e parmigiano

Bresaola Carpaccio, with fiordilatte mozzarella, rocket salad and parmesan

Allergeni: glutine di grano, latte, arachidi

Pizza Profumi del mare

Acciughe fresche

€ 15,00

con mousse di burrata e pomodorini

Anchovies with burrata cream and tomatoes

Allergeni: glutine di grano, latte, pesce, arachidi

Seppie, aglio, olio e peperoncino

€ 15,00

con mozzarella Fiordilatte con battuta di pomodoro datterino al basilico

Cuttlefish, garlic oil and chili pepper, Fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes with basil

Allergeni glutine di grano, latte, sedano, arachidi, frutta a guscio, pesce, solfiti, molluschi

Salmone marinato al pepe rosa e finocchi all'arancio

€ 15,00

con mozzarella Fiordilatte

Pink pepper marinated salmon with orange fennel and Fiordilatte mozzarella

Allergeni glutine di grano, latte, arachidi, pesce

Tagliata di Tonno rosso

€ 15,00

Crudità di cipolla di tropea marinata con gocce di aceto "Antico" di Castagneto Carducci

Sliced bluefin tuna Marinated tropea onion crudités with drops of "Antico" vinegar from Castagneto Carducci

Allergeni glutine di grano, latte, arachidi, pesce, frutta a guscio


La Nostra Dolce Tentazione

| | |
|---|--------|
| Cheese cake ai Frutti Rossi* / with red berries* - al Cioccolato / with chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, solfiti | € 6,00 |
| Semifreddo* con pistacchio e cioccolato fondente Pistachio parfait with plain chocolate Allergeni: glutine di cereali, latte, uova, frutta a guscio, arachidi, soia, sesamo | € 7,00 |
| La nostra Zuppa Inglese con cioccolato e crema chantilly Liquor soaked sponge with a filling of cream and chocolate Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti | € 7,00 |
|  Mousse vegan con ananas e frutto della passione Vegan mousse with pineapple and passion fruit Allergeni: glutine di grano, soia, tracce di frutta a guscio, solfiti | € 6,00 |
| Cremoso al caffè, cioccolato Amedei e amaretti Creamy coffee, Amedei Chocolate and amaretti biscuits Allergeni: glutine di grano, latte, uova, frutta a guscio, solfiti, soia | € 7,00 |

Sorbetti*

| | |
|---|--------|
| Mora e Limone - Fragola, Miele e Menta - Pera e Zenzero - Limone - Mela verde Blackberry and Lemon - Strawberry, Honey and Mint - Pear and Ginger - Lemon - Green Apple Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere tracce di glutine di cereali | € 5,00 |
| Mela verde con Calvados Green Apple sorbet with Calvados Allergeni: latte, frutta a guscio, può contenere glutine di cereali | € 6,00 |

Gelato* Artigianale dello Chef Our artisanal ice cream*

| | |
|---|--------|
| Cioccolato, Nocciola, Pistacchio, Fior di latte Chocolate, hazelnut, pistachio, fiordilatte Allergeni: latte, uova, frutta a guscio, glutine di cereali, sesamo, arachidi, soia | € 5,00 |
| Il nostro gelato al Formaggio con Pere caramellate e Noci Cheese ice cream accompanied by caramelized pears and walnuts Allergeni: glutine di cereali, latte, frutta a guscio, uova, soia | € 6,00 |
|  Gelato alla Soia con Frutti rossi* Soy ice cream with red berries* Allergeni: glutine di grano, soia, frutta a guscio | € 5,00 |

Vini da abbinare ai nostri dessert

| | |
|--|--------|
| Morfeo Idromele antico nettare etrusco | € 6,00 |
| Sauternes Saint-Helene Muffato passito di Semillon e Sauvignon | € 7,00 |
| Magistro passito di ansonica | € 7,00 |
| Muffato della sala 2013 Antinori Muffato passito di Sauvignon Blanc, Grechetto, Sèmillon, Traminer e Riesling. | € 7,00 |
| Sondrete La Regola 2006 Passito di Trebbiano, Malvasia e Colombana | € 7,00 |
| Piovanello 10 Cascina al colle 2017 Passito di Aletico | € 5,00 |
| Vermouth Bianco di Prato | € 6,00 |
| Malvasia Castelnuovo Don Bosco 2011 | € 4,00 |

Bevande

| | |
|--|--------|
| Acqua Minerale – Mineral water | € 2,50 |
| Birre alla spina - Beer | |
| Piccola - small | € 3,50 |
| Media - medium | € 4,50 |
| Coca cola alla spina - Coke | |
| Piccola – small | € 2,50 |
| Media – medium | € 3,50 |
| Caffetteria | |
| Caffè - Espresso | € 1,50 |
| Caffè decaffeinato – caffeine-free espresso | € 1,60 |
| Caffè corretto - Espresso with spirits | € 2,10 |
| Orzo in tazza – Barley coffee | € 2,00 |
| Cappuccino - Cappuccino | € 2,00 |
| Cappuccino decaffeinato – Decaffeinated cappuccino | € 2,60 |
| Amari – Digestive liquors | € 3,50 |
| Grappa (secca e morbida) – Dry or smooth | € 4,00 |
| Limoncello | € 3,00 |
| Liquori esteri – Foreign liqueur | € 4,50 |
| Coperto – Table Service | € 2,50 |