

PER PRINCIPIARE

Starters

i'TAGLIERONE (Min 2 persone)

23.

Charcuterie and cheese selection

Prosciutto crudo toscano DOP, salame toscano, finocchiona, pecorino semi stagionato toscano e pecorino del Chianti con mostarda di mele candite e marmellate fatte in casa
Tuscan prosciutto DOP, traditional salami, finocchiona IGP (Florentine fennel-flavoured salami), semi-aged tuscan pecorino, Chianti pecorino with candied apple mustard and home made marmalades.



COCCOLI

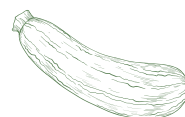
15.

Coccoli, prosciutto DOP toscano e sac-à-poche di stracchino
Fried dough, tuscan prosciutto DOP, stracchino (fresh, rindless cow's milk cheese)



FLAN DI ZUCCHINI

con fonduta di pecorino di Pienza e crumble di pane al rosmarino
Courgette flan with Pienza pecorino fondue and rosemary bread crumble



12.



PECORINO DI PIENZA

Pecorino di Pienza arrosto con miele di castagno* biologico della fattoria "BeeObaita" e granella di noci
Roasted Pienza pecorino with chestnut bio honey from the "BeeObaita" farm and chopped walnuts

*Vincitore nel 2023 come miglior miele di castagno della Toscana

*Winner as best chestnut honey in 2023 in tuscan region



13.

CAPRESE

Tomato and mozzarella salad

14.

COPERTO € 3.00 - COVER CHARGE € 3.00

i'FRITTINO

Mixed fried

-  **CROQUER** di pappa al pomodoro su stracciatella fresca **8.**
Fried pappa al pomodoro with fresh stracciatella cheese
- POLENTA FRITTA** con ragù toscano e sugo di cinghiale **6.**
Fried polenta (maize flour) with tuscan ragout sauce and wild boar sauce
- PALLINE SORPRESA** **6.**
Friarelli e salsiccia; Pecorino al tartufo; Ragù toscano
Seasonal wonderballs filled with broccoli and sausage, truffle pecorino cheese, tuscan ragout sauce
-  **MONTANARINA** **6.**
Small disk of fried pizza dough with tomato, mozzarella and basil topping
- TRIS DI MINI MONTANARINE** **8.**
Stracciatella fresca con mortadella e granella di pistacchio, salsa di pomodoro con parmigiano aromatizzata al tartufo, ragù toscano
3 mini small disk of fried pizza with fresh stracciatella, mortadella and pistachios, tomato sauce with parmesan and truffle flavoured, tuscan ragout
-  **CARCIOFI FRITTI** (da Ottobre a Giugno) **7.**
Fried artichokes (from October to June)

i'PRIMINO

Homemade pasta - (Pasta fresca qualità ORO)



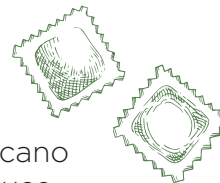
PAPPA AL POMODORO

Tuscan pomodoro soup with bread

12.

TORTELLI MUGELLANI di pasta fresca al ragù di carne toscano

Tortelli mugellani (fresh filled pasta) with traditional tuscan ragout sauce



18.

PAPPARDELLE FRESCHE AL RAGÙ DI CINGHIALE

Pappardelle fresh egg-made pasta with wild boar sauce

18.

PAPPARDELLE AL RAGÙ DI POLPO*

Pappardelle (fresh egg-made pasta) with an octopus ragout*



16.

TAGLIOLINI FRESCHI con pomodoro e fonduta di pecorino di Pienza

Fresh egg-made pasta with tomato sauce and Pienza pecorino cheese fondue

16.

PICI ALLE BRICIOLE

Briciole di pane aromatizzato all'aglio e peperoncino

Fresh picci pasta with bread crumbs flavoured with garlic and hot pepper

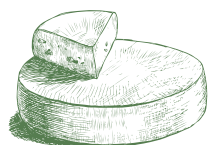


14.

TOPINI DI PATATE AI 4 FORMAGGI E TARTUFO

Little potatoes gnocchi with 4 cheese sauce and truffle

19.



Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*

i'SECONDO

Main course

Tutte le nostre carni provengono dalla **Macelleria Luca Menoni** di Firenze



PEPOSO

18.

Spezzatino di manzo cotto e marinato nel Chianti e pepe nero

Beef stew cooked and marinated in Chianti wine with black pepper

POLLO FRITTO MARINATO ALLA FIORENTINA

16.

Pollo marinato con olio e limone

Florentine fried chicken marinated in oil and lemon



UOVA AL TEGAMINO DELLA NONNA

14.

con pomodoro e cipolla

Grandmother's fried egg with tomato and onion

BACCALÀ* ALLA FIORENTINA

16.

Baccalà* rosolato con salsa di pomodoro

Codfish florentine style seared with tomato sauce*



TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI FASSONA OLIO E ROSMARINO

25.

Fassona Sirloin steak with oil and rosemary

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI FASSONA AL TARTUFO

33.

Fassona Sirloin steak with truffle

TAGLIATA CONTROFILETTO DI FASSONA RUCOLA E GRANA

28.

Fassona sirloin steak with rocket and Parmesan flakes

*Fassona: Pregiata razza bovina piemontese

*Fassona: Prized Piemontese bovine breed

i'CONTORNINO

Vegetables

- | | | | |
|--|--|---|-----------|
|  | PATATE AL FORNO
Baked potatoes |  | 7. |
|  | PATATE FRITTE*
French fries* | | 6. |
|  | FRIARIELLI SALTATI*
Sauteed broccoli rabe* | | 6. |
|  | INSALATINA VERDE
Green salad | | 5. |

Segnalateci eventuali esigenze alimentari al momento dell'ordine. I prodotti contrassegnati con (*) sono surgelati o abbattuti all'origine (°). Per la lista degli ingredienti e per gli allergeni di cui al Reg. CE 1169/2011 potete chiedere al nostro personale.

Please make sure you tell us of any dietary requirements when ordering. Products marked with () are frozen or blast chilled at origin (°). On the provision of the REGULATION (EU) No 1169/2011 laying down food contents, information and allergens, please ask our staff.*



i'PIZZINO CLASSICO

Classic pizzas



MARGHERITA



12.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, parmigiano, olio EVO e basilico
San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, parmigiano, EVO oil and basil



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

NEGRONI

10.

Gin, vermouth Martini, bitter Campari

NAPOLI

14.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, capperi e alici del Cantabrico
San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, capers and Cantabrian anchovies



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

MOSCOW MULE

11.

Vodka, succo di lime, ginger beer



MARINARA



11.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, aglio, origano, capperi, olio EVO
San Marzano DOP tomato sauce, minced garlic, oregano, capers, EVO oil



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

MARGARITA

12.

Tequila, triple sec, succo di lime, sale /*Tequila, triple sec, lime juice, salt*

BOSCAIOLA



14.

Salsa di pomodoro San Marzano DOP, fiordilatte, olive, salsiccia, champignon freschi
San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, olives, sausage and fresh champignon mushrooms



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

I'FORESTIERO

15.

Tequila infusa ai fiori della campagna fiorentina, sambuco, lime, bianco d'uovo
Tequila infused with flowers from the florentine countryside, elderberry liqueur, lime, egg white



4 FORMAGGI



12.

Crema di pecorino, fontina, scamorza e gorgonzola
Pecorino cheese cream, fontina cheese, scamorza, blue cheese



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

SPRITZ

10.

Prosecco, aperol, soda

FRIARIELLI

Salsiccia, Friarielli e Scamorza affumicata
Sausage, broccoli rabe and smoked cheese

15.



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

OLD FASHION

Bourbon whisky, bitter angostura, zucchero / *Bourbon whisky, angostura bitter, sugar*

15.



4 SALUMI

Salsa di pomodori San Marzano, fiordilatte, salsiccia toscana, wurstel, prosciutto cotto, salamino piccante

San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, wurstel, tuscan sausage, baked ham, spicy salami

16.



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

MOSCOW MULE

Vodka, succo di lime, ginger beer

11.



VEGETARIANA

Salsa pomodori San Marzano, fiordilatte, melanzane, zucchine, funghi ed olive taggiasche

San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, eggplant, zucchini, mushrooms and taggiasca olives

13.



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

MOJITO

Rum, menta, soda, zucchero, lime / *Rhum, mint, soda water, sugar, lime*

11.

Abbiamo scelto per i nostri lievitati le migliori farine presenti sul mercato. La lunga maturazione dei nostri impasti garantisce un livello di digeribilità molto elevato e una imperdibile doppia consistenza delle nostre pizze: croccanti ai bordi e morbide al centro.

We have chosen the best flours on the market for our leavened products. The long maturation of our doughs guarantees a very high level of digestibility and an unmissable double consistency of our pizzas: crispy at the edges and soft in the centre

i'PIZZINO ROSSO

Red pizzas



MARGHERITA i'QORTILE

Salsa di datterini gialli, fiordilatte, pomodorini, salsa di basilico e parmigiano
Yellow grape tomato sauce, fiordilatte mozzarella, cherry tomatoes, basil sauce and Parmigiano



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

CAMILLO

Bitter Campari, Biancosarti, soda di camomilla /
Bitter Campari, Biancosarti liqueur, chamomile soda

14.



15.

CAPRICCIOSA i'QORTILE

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, uovo grattato, funghi, olive, prosciutto arrosto e carciofi fritti

San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, grated egg, mushrooms, olives, roasted prosciutto and fried artichoke



17.



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

i'QORTILE

Campari, vermouth rosso, estratto di cetriolini, amaro del capo piccante
Campari, red vermouth, gherkin extract, spicy amaro del capo bitter

15.



CRUDO i'QORTILE

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, prosciutto crudo IGP toscano, rucola e scaglie di grana

San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, Tuscan IGP raw ham, rocket and parmesan flakes



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

CAMILLO

Bitter campari, Biancosarti, soda di camomilla / *Bitter campari, Biancosarti liqueur, chamomile soda*

16.

15.



PIZZA TONINO

Salsa di pomodori San Marzano DOP, mozzarella di bufala campana DOP

San Marzano DOP tomato sauce, DOP buffalo mozzarella from Campania



14.



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

MARGARITA

Tequila, triple sec, succo di lime, sale / *Tequila, triple sec, lime juice, salt*

12.

FRIGGITELLI

15.

Friggitelli saltati, salsa di pomodoro, Nduja e stracciatella fresca
San Marzano DOP tomato sauce, green peppers, fresh stracciatella cheese and nduja (super spicy chorizo-style sausage)



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

MANHATTAN

Rye whisky, vermouth rosso / Rye whisky, red vermouth

15.

MANGIAFUOCO

15.

Salsa di pomodori San Marzano DOP, fiordilatte, salamino piccante, nduja e melanzana frita

San Marzano DOP tomato sauce, fiordilatte mozzarella, spicy salami, nduja (super spicy chorizo-style sausage) and fried eggplant



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

GIN MULE

Gin, succo di lime, sciroppo di zucchero, ginger beer, menta
Gin, lime juice, sugar syrup, ginger beer, mint

11.

COSTIERA

16.

Salsa di datterini gialli, fiordilatte, filetti di tonno sott'olio, composta di cipolle rosse e polvere di capperi

Yellow grape tomato sauce, fiordilatte mozzarella, tuna fillets in oil, red onion compote and caper powder



Abbinamento cocktail suggerito/*Suggested cocktail pairing*

GIN TONIC

Gin tonic con Peter in Florence gin

15.

Abbiamo scelto per i nostri lievitati le migliori farine presenti sul mercato. La lunga maturazione dei nostri impasti garantisce un livello di digeribilità molto elevato e una imperdibile doppia consistenza delle nostre pizze: croccanti ai bordi e morbide al centro.

We have chosen the best flours on the market for our leavened products. The long maturation of our doughs guarantees a very high level of digestibility and an unmissable double consistency of our pizzas: crispy at the edges and soft in the centre

i'PIZZINO BIANCO

White pizzas



CONNUBIO

Fiordilatte, Prosciutto arrosto e tartufo
Mozzarella fiordilatte, roast ham and truffle



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

WHISKEY SOUR

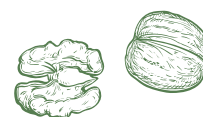
Bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero
Bourbon whisky, lemon juice, sugar syrup

17.

13.

MONTEREGGI

Fiordilatte, pecorino di Pienza, lardo in conca della macelleria Luca Menoni, granella di noci e miele di castagno biologico della fattoria "BeeObaita"
Fiordilatte mozzarella, tuscan pecorino cheese, lard from Luca Menoni butcher's, walnut grain and chestnut bio honey from the "BeeObaita" farm



16.



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

GIN TONIC

Gin tonic con Peter in Florence gin

15.



BALSAMICA

FiordiLatte, cipolla caramellata, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico IGP
Fiordilatte mozzarella, caramelised onion, parmesan flakes and PGI balsamic vinegar glaze



15.

SALTUFATA

Salsiccia toscana, fiordilatte, PecorinoToscano al Tartufo
Fiordilatte mozzarella, Tuscan sausage, truffle pecorino cheese



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

WHISKEY SOUR

Bourbon whiskey, succo di limone, sciroppo di zucchero
Bourbon whisky, lemon juice, sugar syrup

18.

13.

SECCA

Mozzarella di bufala campana DOP, battuta di pomodoro secco e mandorle tostate
DOP buffalo mozzarella from Campania, dried tomato and toasted almonds



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

GIN TONIC

Gin tonic con Peter in Florence gin

15.

15.

i'MORTADELLINO

Fiordilatte, mortadella Bologna IGP, burrata fresca e granella di pistacchio
Fiordilatte mozzarella, mortadella Bologna IGP, fresh burrata and pistachio grain

17.



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

DAIQUIRI

Rum, succo di lime, zucchero / *Rum, lime juice, sugar*

12.

NULATO

Salmon affumicato, fiordilatte, rucola e polvere di lime
Smoked salmon, fiordilatte mozzarella, rocket and lime powder



17.



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

MARGARITA BASIL

Tequila, triple sec, lime, olio al basilico / *Tequila, triple sec, lime, basil oil*

15.



PORCHETTATA

Scamorza affumicata, crema di patate e porchetta della macelleria Menoni
Smoked cheese, potato cream, roast pork from Menoni butcher's

18.



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

NEGROSKY

Vodka, bitter, vermouth rosso / *Vodka, bitter, red vermuth*

10.



RE MIDO

Pesto fatto in casa, cavolo viola, pomodorini pachino, noci e burrata fresca
Homemade pesto, purple cabbage, cherry tomatoes, walnuts and fresh burrata cheese



16.



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

GIN TONIC

Gin, acqua tonica / *Gin, tonic water*

12.

Ogni aggiunta extra sulle pizze

2.

All extra additions

Su richiesta mozzarella senza lattosio

Lactose-free mozzarella on request

GIRO PIZZA

ALL YOU CAN EAT PIZZA EDITION

Minimo 4 persone - 25€ a persona
Minimum 4 people - 25€ per person

Pizze scelte dal pizzaiolo; ogni 2 pizze,
una pizza speciale scelta dal tavolo.

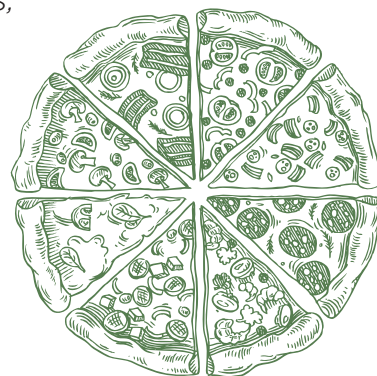
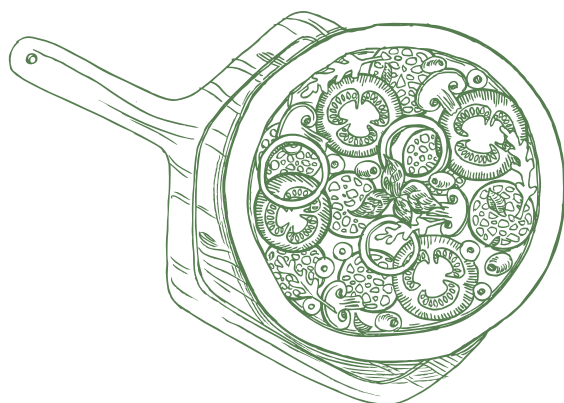
Acqua inclusa.

Il servizio si interrompe quando non viene terminata una pizza...
o quando ci avvertite voi!!

*Pizzas chosen by our pizza maker. Every 2 pizzas,
one pizza is chosen by the table.*

Water included.

*The service stops when a pizza is not finished...
or when you say STOP!*



i'DORCINO

Desserts

TIRAMISÙ FATTO IN CASA

Homemade tiramisu

6.

SOUFFLÈ CALDO AL CIOCCOLATO

*Hot dark chocolate soufflé**



6.

CHEESECAKE CALDO DI ATTIA

Con salsa di cioccolato / frutti di bosco / caramello

Homemade Attia's cheesecake with chocolate / berries / caramel sauce

7.

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC E

BISCOTTI DI PRATO "ANTONIO MATTEI"

"Antonio Mattei" almond cookies accompanied with vin santo del Chianti DOC

7.

i'BONGO

Bigné con crema chantilly ricoperti di crema al cioccolato

Chantilly cream puffs covered with chocolate cream

7.

BUDINO AL CACAO SENZA GLUTINE

Gluten free chocolate pudding

7.

COCCOLI CON NUTELLA SU SALSA DI FRUTTI DI BOSCO

Coccoli (fried dough) with Nutella on a berries sauce

7.

GELATO ALLA VANIGLIA

topping cioccolato, frutti di bosco o caramello

Vanilla ice cream with chocolate/berries/caramel sauce

6.



Abbinamento cocktail suggerito/Suggested cocktail pairing

i'GIANNI

Bitter Fusetti al cioccolato, Carpano classico, Soda al caffè

Chocolate Fusetti bitter, classic Carpano vermouth, coffee soda water

13.