

Il Menù del Frantoio



“La tradizione per passione”

Si avvisano i nostri clienti che la nostra cucina è Expressa, tutti i piatti sono fatti al momento.

Alcune preparazioni, quindi, come le nostre paste fresche preparate al momento, potrebbero richiedere un’attesa leggermente più lunga.

Vi consigliamo di farvi suggerire dal cameriere.

Svolgiamo il nostro lavoro con passione, scegliendo per voi prodotti sani e di stagione; se qualcosa non è di vostro gradimento riferitelo ai camerieri e aiutateci a migliorare la vostra esperienza.

-Il Frantoio



Gli Antipasti del Frantoio

Tagliere Toscanaccio (per 2 persone) €18,00

(Prosciutto crudo, finocchiona, lardo, pecorino, coccino con salsa di fegatini e pane arrostito)

Tagliere Super Toscanaccio (per 2 persone) €24,00

(Prosciutto crudo, finocchiona, lardo, salame, rigatino, pecorino, coccino con salsa di fegatini e pane arrostito)

Tagliere Frantoio (per 2 persone) €20,00

(Prosciutto crudo, salame, crostini del frantoio, pappa al pomodoro, pecorino e miele)

Tagliere Toscano €11,00

(Salame Toscano, Prosciutto, Finocchiona, Rigatino, crostini toscani)

Coccini di Salse e pane croccante €14,00

Assaggio di Pecorini e Formaggi Misti con Miele e Marmellate di Stagione e Noci €14,00

Sufflè di Verdure con salsa di Pomodoro e Straciatella €10,00

Invitiamo i nostri clienti a consultare il libro degli allergeni, a disposizione di tutti i commensali, rivolgersi allo staff per maggiori informazioni

*prodotto congelato



I nostri Primi

Pici al ragù bianco di Cinta Senese DOP € 14,00

Pici alla Pommarola con Burrata e Pistacchio € 16,00

Tortelli Maremmani al Burro di Bufala DOP e Salvia € 12,00

Tagliolini al Tartufo Nero € 18,00

Gnocchi al Tartufo Nero € 18,00

Gnocchi con crema di barbabietola e gorgonzola € 15,00

Pappardelle al Cinghiale € 14,00

Fatti male con Pesto, Zucchine, Datterini gialli, Basilico e Pinoli € 12,00

Invitiamo i nostri clienti a consultare il libro degli allergeni, a disposizione di tutti i commensali, rivolgersi allo staff per maggiori informazioni

* prodotto congelato



I nostri Secondi

Filetto di cinta senese alla griglia € 12,00

Filetto di cinta senese in salsa di Pepe verde e Brandy € 16,00

Filetto di cinta senese al Gorgonzola e Whisky € 16,00

Tartare di Manzo € 13,00

Tartare di Manzo con Crema di Peperoni e Stracciatella € 18,00

Tartare di Manzo al Tartufo Nero € 20,00

Tagliata di manzo alla griglia 250 gr € 18,00

Tagliata di manzo al Tartufo Nero 250 gr € 22,00

Tagliata di manzo alla griglia con Lardo di Colonnata 250 gr € 20,00

Contorni

Verdure grigliate €5

Patate al forno con salvia, rosmarino e aglio €6

Ceci €5

Fagioli €5

Insalata mista €4,50

Invitiamo i nostri clienti a consultare il libro degli allergeni, a disposizione di tutti i commensali, rivolgersi allo staff per maggiori informazioni

*prodotto congelato



Le nostre Pale

Ma cosa è la pizza alla pala? Altro non è che una pizza stesa a mano, di forma rettangolare. Ma non solo. Infatti le nostre pizze alla pala hanno una lievitazione di 48 ore, ed un'idratazione leggermente più elevata. La stesura a mano, conferisce una maggiore alveolatura alla pizza, risultando così molto più friabile e ancora più digeribile. Per godersi al meglio questa pizza, ve la consigliamo bianca, senza pomodoro, così potrete gustarvi a pieno la friabilità e la qualità dell'impasto.

La pizza alla pala è disponibile, come per la pizza classica, con tutti i nostri impasti speciali.

La Nostra pala € 14,00

(Mozzarella fiordilatte, finocchiona, pomodori secchi e pecorino toscano DOP)

La Mediterranea € 14,00

(Mozzarella fiordilatte, basilico, acciughe, pomodorini, origano e capperi)

La Campagnola € 14,50

(Mozzarella Fiordilatte, Scamorza, salsiccia, olive taggiasche e cipolla)

La Nuda e Cruda € 15,00

(Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto Crudo Toscano, Stracciatella)

La Pala Toscana € 14,00

(Mozzarella fiordilatte, patate arrosto, salsiccia e stracchino)

La Buongustaio € 15,00

(Mozzarella Fiordilatte, stracciatella, mortadella di Bologna IGP, granella di pistacchio)

La Strana € 14,00

(Mozzarella Fiordilatte, gorgonzola, pesto di noci e miele di acacia)

L'Ortolana € 13,50

(Mozzarella Fiordilatte, carciofi, pomodorini, cipolla e melanzane)

Invitiamo i nostri clienti a consultare il libro degli allergeni, a disposizione di tutti i commensali, rivolgersi allo staff per maggiori informazioni

*prodotto congelato



Le nostre Pizze

Le nostre pizze sono il frutto di anni di perfezionamento. Il nostro impasto viene lievitato per un minimo di 24 ore, ed è composto da farina 0 e farina di Semola, con un'alta idratazione, che conferisce, in fase di lievitazione e stesura della pizza, una perfetta alveolazione, risultando altamente friabile, gustosa, e digeribile. La farina 0 presenta all'interno una quantità media di fibre, vitamine idrosolubili del gruppo B e alcuni minerali, quali fosforo e ferro. La farina di semola invece, a differenza delle comuni farine che si trovano in commercio, è ricca di vitamine, Sali minerali, proteine, e antiossidanti, come i carotenoidi. Presenta inoltre un basso indice glicemico rispetto alle altre farine.

Ma non finisce qui.

Negli anni abbiamo personalizzato il nostro impasto, e siamo riusciti a creare impasti unici, che siamo orgogliosi di servire: potete scegliere la vostra pizza con qualsiasi impasto.

Impasto ai cereali: creato con farina 0, farina di semola, farina di cereali, mix di cereali e semi. Questo impasto risulta altamente digeribile, con un alto contenuto di vitamine e fibre, che aiutano la digestione e regolarizzano l'intestino, svolgendo una funzione Bioregolatrice per l'organismo

Impasto alla barbabietola: Creato con farina 0, farina di semola, barbabietola. La barbabietola apporta un alto contenuto di antiossidanti, calcio, ferro, magnesio, vitamina A e acido folico. L'impasto risulterà leggermente più morbido e soffice

Impasto agli Spinaci: Creato con Farina 0, farina di Semola, Spinaci. Gli spinaci hanno un'alta proprietà antinfiammatoria, svolge un'azione diuretica e stimola la digestione e l'assimilazione dei nutrienti. È ricca di vitamina C

Impasto al Carbone Vegetale: Creato con Farina 0, farina di Semola, Carbone vegetale disidratato. Il carbone vegetale ha la particolare funzione di "adsorbire" le molecole dannose per l'organismo. Ovvero, ha la capacità di far aderire alla sua superficie le tossine, batteri e gas intestinali; favorisce la peristalsi intestinale e aiuta a combattere le infiammazioni all'intestino.

Schiacciata all'olio € 5,00

Margherita € 8,00

(Pomodoro e Mozzarella)

Pizza Regina Margherita DOP € 11,00

(Pomodoro, Pomodorini e Mozzarella di Bufala DOP)

Pizza del Frantoio € 12,00

(Pomodoro, Mozzarella, Olive Taggiasche e Salame Toscano)

Super Omaggio al Suino €13,50

(Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia, Wurstel, Prosciutto Cotto, Salame toscano e Rigatino)

Pizza Aurora € 12,00

(Bianca, Pomodorini, Mozzarella, olive, capperi, zucchine, acciughe)

Pizza alla parmigiana € 10,00

(Pomodoro, Mozzarella, Melanzana, Grana Padano DOP)

Pizza Infernale € 10,00

(Pomodoro, Mozzarella, Salamino Piccante e 'Nduja)

Pizza Leggen...Dario € 11,00

(Bianca con doppia Mozzarella, Olive nere e Salsiccia)

Pizza Crudo rucola e scaglie di Grana DOP € 12,00

(Pomodoro, Mozzarella, Rucola e Grana Padano DOP)

Pizza del Contadino € 10,00

(Pomodoro, Mozzarella, Zucchine, Melanzane e Pomodoro a fette)

Pizza Pomodorini, Burrata e Basilico € 12,00

(Pomodoro, Mozzarella, Burrata e Basilico)

Crudo e Mascarpone € 12,00

(Mozzarella, pomodoro, Crudo e mascarpone)

Pizza Bomba € 15,00

(Pomodoro, Mozzarella, 'Nduja, Burrata da 200 gr e Basilico)

Pizza Napoli € 8,00

(Mozzarella, Pomodoro, Capperi e Acciughe)

Pizza Sfiziosissima € 13,00

(Pomodoro, Mozzarella, Pomodori Secchi, Carciofi, Bufala DOP, Basilico e Cotto)

Calzone Classico € 10,00

(Mozzarella, Prosciutto Cotto)

Schiacciata ripiena classica € 10,00

(Mozzarella e Prosciutto Cotto)

La nostra Ripiena € 13,00

(Mozzarella, Finocchiona, Pecorino Toscano e pomodori secchi)

Grattata di tartufo € 6,00

Gli impasti speciali alla barbabietola, spinaci e carbone hanno un sovrapprezzo di € 2,50

Invitiamo i nostri clienti a consultare il libro degli allergeni, a disposizione di tutti i commensali, rivolgersi allo staff per maggiori informazioni

*prodotto congelato

Bevande

| | |
|--|---------|
| Acqua Naturale | € 2,50 |
| Acqua Gassata | € 2,50 |
| Birra alla Spina | |
| Piccola | € 4,00 |
| Media | € 5,50 |
| Grande | € 8,50 |
| Coca Cola alla spina | |
| Piccola | € 3,00 |
| Media | € 4,00 |
| Grande | € 8,00 |
| Vino Frizzante Bianco e Fermo Bianco della Casa | |
| 1/4 | € 4,00 |
| 0,5 litri | € 6,00 |
| 1 litro | € 10,00 |
| Vino Rosso della Casa | |
| 1/4 | € 4,00 |
| 0,5 litri | € 6,00 |
| 1 litro | € 10,00 |
| Bibite in Bottiglia e in Lattina | |
| Moretti 33 cl | € 3,50 |
| Moretti 66 cl | € 5,50 |
| Ichnusa non filtrata 50 cl | € 5,00 |
| Menabrea Rossa | € 5,00 |
| Weissbier | € 5,50 |
| Fanta Lattina | € 3,50 |
| Coca Cola 0 lattina | € 3,50 |
| Coca Cola normale lattina | € 3,50 |
| Caffè Espresso | € 1,50 |
| Amari | € 4,50 |
| Grappe e distillati | € 4,50 |
| Special | € 6,00 |
| Dessert | € 5,50 |
| Rivolgersi al personale di Sala | |
| Coperto | € 2,50 |

