

Antipasti e Pizzicherie **e le nostre Tigelle Artigianali**

Tagliere Foriluogo (1, 6, 7, 8, 12) € 12,00
prosciutto crudo, salame, capocollo, finocchiona
con tigelle, lardo, parmigiano e stracchino

"gran selezione di salumi di produzione artigianale Toscana"

Tagliere Ciociaro (1, 7, 8) € 13,00
pomodori secchi, carciofini, lonzino, caprino, salsiccia tipica, olive di Gaeta

"gran selezione di prodotti Ciociari"

Fantasia di Tigelle Emiliane (1, 7, 8) € 10,00
stracchino, pancetta, lardo e parmigiano

"il mangiare semplice delle montagne Modenesi"

Ficattole con crudo e stracchino (1, 5, 7) € 10,00

"la pasta fritta della Toscana"

Montanarine (1, 6, 5, 7) € 9,00
Pasta fritta con pomodoro e parmigiano a crudo

"l'antica pizza fritta di Napoli"

Zuppetta di Pesce in umido*(1, 6, 4, 5, 8, 12, 14) € 12,00
Calamari e seppie
(salsa di pomodoro pelato, aglio, olio, prezzemolo e peperoncino)

TUTTE LE NOSTRE TIGELLE sono preparate con:
acqua, sale, strutto, e farina 100% GRANO ITALIANO

COPERTO

€ 2,00

*il prodotto potrebbe essere congelato in mancanza di prodotto fresco

SECONDI E NON.....

TAGLIATA DI MANZO <i>SU RUCOLA CON GRANA</i>	€ 18,00
CARPACCIO DI SPADA AFFUMICATO (4,10) <i>SU MISTICANZA CON SALSA DI SENAPE OLIO E LIMONE</i>	€ 14,00
CARPACCIO DI ANGUS (10) MANZO AFFUMICATO SU RUCOLA CON SALSA SENAPE OLIO E LIMONE	€ 14,00

ACCOMPAGNAMENTI

PATATE ARROSTO (1,5) (OLIO E ROSMARINO)	€ 5,00
Patate fritte* (5)	€ 5,00
Verdure ripassate (olio di oliva e aglio)	€ 5,00
Insalata verde	€ 5,00

*in mancanza di prodotto fresco potrebbe essere congelato

**PIZZE FORILUOGO
e Mongolfiere**

TONY DELLA CIOCIARIA (1,7,8) € 12,00
mozzarella, mix di formaggi (grana padano, emmenthal, gorgonzola, e fontina)
salamino piccante

Via Emilia (1,7,8) € 10,00
pomodoro, mozzarella, scaglie di grana e salsa balsamica

VEGETARIANA (1,7,8) € 12,00
pomodoro, mozzarella, olive e verdure grigliate:
melanzane, zucchine, peperoni e verdura di stagione

PARMIGIANA "FORILUOGO" (1,7,8) € 12,00
crema di melanzane, pancetta croccante, provola e gorgonzola

TROPEA (1,7,8) € 12,00
mozzarella, salamino, nduja, pomodori secchi, cipolle

ELEGANTE (1,7,8) € 15,00
mozzarella, cipolle caramellate, pomodorini e Speck d'anatra e burrata

ABETONE (1,7,8) € 15,00
pomodoro, mozzarella, porcini*, prosciutto crudo

NAPOLI "sciacca" (1,7,8) € 12,00
pomodoro, mozzarella, capperi, origano e acciughe a crudo di sciacca

LA MONGOLFIERA (1,7,8) € 14,00
Focaccia ripiena e gonfia di ingredienti a vostro piacere

FARINE SPECIALI sempre disponibili supplemento: € 2,00
integrali e multicereali

Farine a rotazione supplemento: € 2,00
carboni attivi, canapa, grani antichi, farinaccio, curcuma

PIZZA a base celiaca, a vostro gusto *
a partire da €uro 12,00

**TUTTE LE NOSTRE PIZZE HANNO LIEVITAZIONE 24-36 ORE E SONO PREPARATE CON ACQUA
SALE, OLIO E FARINA 100% GRANO ITALIANO**

** in caso di mancanza di prodotto fresco potrebbero essere alimenti congelati*

sempre le solite PIZZE

MARINARA (1, 6, 8) POMODORO, ORIGANO, OLIO ALL'AGLIO	€ 6,00
MARGHERITA (1, 6, 7) pomodoro, mozzarella,	€ 7,00
CALZONE CLASSICO (1, 6, 7, 8) MOZZARELLA, PROSCIUTTO COTTO	€ 10,00
WURSTEL (1, 6, 7, 8) POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL	€ 8,00
PROSCIUTTO COTTO (1, 6, 7, 8) POMODORO, MOZZARELLA, P. COTTO	€ 9,00
SALSICCIA (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, salsiccia	€ 10,00
SALAMINO(1, 6, 7, 8) POMODORO, MOZZARELLA, SALAMINO PICCANTE	€ 10,00
Napoli (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, capperi, acciughe	€ 10,00
CAPRICCIOSA (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, carciofini, olive nere, prosciutto cotto funghi e wurstel	€ 12,00
4 stagioni (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, carciofi, olive nere, funghi e prosciutto cotto	€ 11,00
4 formaggi (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, gorgonzola, fontina, cheddar, parmigiano	€ 10,00
COTTO & CHAMPIGNON (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, prosc. cotto funghi champignon	€ 10,00
TONNO E CIPOLLA (1, 6, 4, 7, 8) pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla	€ 11,00
MAIALONA (1, 6, 7, 8) pomodoro, mozzarella, wurstel, salsiccia, salamino piccante, prosciutto cotto	€ 12,00
CALZONE FARCITO (1, 6, 7, 8) POMODORO, MOZZARELLA, WURSTEL, OLIVE NERE, FUNGHI PROSCIUTTO COTTO, CARCIOFINI	€ 12,00

SUPPLEMENTI:

- con aggiunta di prosciutto Crudo 3,00
- CON DOPPIA PASTA + €2,00
- CON AGGIUNTA DI BUFALA +€3,00
- CON MOZZARELLA SENZA LATTOSIO +€ 3,00
- CON MOZZARELLA VEGANA +€ 3,00

**TUTTE LE NOSTRE PIZZE HANNO LIEVITAZIONE 24-36 ORE E SONO PREPARATE CON ACQUA
SALE, OLIO E FARINA 100% GRANO ITALIANO**

GLI STAGIONALI

ANTIPASTI

SFORMATINO di cipolle caramellate(1,3,7,5) € 10,00
CON FONDUTA DI GORGONZOLA

PRIMI

RISOTTO ZUCCA GIALLA E TALEGGIO (7,8) € 12,00

PASTE.....

PICI CACIO E PEPE (1,3,7,8) € 10,00

TORTELLO MUGELLANO (1,3,7,8,9) € 12,00
con ragù di carne

***TAGLIATELLA con ragù salsiccia e Porcini (1,3,6,7,8,)** € 12,00
Ragù di salsiccia, funghiporcini, olio,

PIZZE

INFERNO (1,6,7,8) € 12,00
*POMODORO, MOZZARELLA, SALSICCIA, NDUJA, CAVOLO NERO,
SPOLVERATO CON PANE ABBRUSTOLITO CON OLIO AGLIO E ERBE AROMATICHE*

AJO INVERNO (1,6,7,8) € 12,00
Pomodoro, mozzarella, SALSICCIA, pecorino, olio agliato

PURGATORIO (1,6,7,8) € 12,00
MOZZARELLA, SCAMORZA, CREMA DI ZUCCA GIALLA, SPECK

SALSICCIA E FRIAARELLI (1,6,7.8) € 12,00
POMODORO, mozzarella, SALSICCIA E CIME DI RAPA SALTATI AGLIO E OLIO

PINSA ...

PINSA SUI GENERIS (1,6,7,8) € 14,00
STRACCHINO, E SOPRASSATA CON AROMI TOSCANI (LIMONE, AGLIO E PREZZEMOLO)

* in assenza di prodotto fresco puo' essere congelato

PROPOSTA MENU' FORILUOGO

per chi vuol farsi un giro nei sapori foriluogo

TOUR per minimo 8 persone

GIROPIZZA €uro 20,00

selezione di tutte le nostre pizze E NON, CON IMPASTI SPECIALI DEL GIORNO
ACQUA NATURALE E GASSATA 1 bibita inclusa per persona

GIROPIZZA €uro 25,00

selezione di tutte le nostre pizze E NON, CON IMPASTI SPECIALI DEL GIORNO
**ACQUA NATURALE E GASSATA
2 BIBITA A VOSTRA SCELTA PER PERSONA**

**CON AGGIUNTA AI MENU' SOPRA DI €uro 5,00 PER PERSONA
ANTIPASTO : TAGLIERE FORILUOGO E FICATTOLE**

**CON AGGIUNTA AI MENU' SOPRA DI €uro 5,00 PER PERSONA
DOLCE A VOSTRA SCELTA DALLA CARTA**

PINSA alla Romana

Le origini della Pinsa risalgono all'antica Roma, come piatto di recupero per le famiglie contadine. Farina di **Fumento, Riso e Soia** diventano per i contadini le basi per l'impasto di una focaccia croccante e leggera, dalla quale deriva la pinsa come la conosciamo oggi.

L'origine del nome deriva dal latino "pinsère", che significa schiacciare, allungare, andando così a ricordare la lavorazione dell'impasto, steso per essere infornato. In antichità la pinsa veniva utilizzata come pane, ad accompagnare intingoli e portate principali

BRIOSIA/ burrata e mortadella(1,6,7,8)	€ 12,00
CARPACCIO DI MANZO affumicato su rucola (1,6,8,10) condito con olio e senape	€ 12,00
ZI MARIO / Burrata e prosciutto crudo (1,6,7,8)	€ 12,00
CARPACCIO DI SPADA affumicato su misticanza (1,6,8,10)	€ 12,00
AMATRICIANA (1,6,7,8) pomodoro,mozzarella, guanciaie pecorino ROMANO	€ 12,00

VINI BIANCHI

VINO DELLA CASA – CINGALINO VILLA PILLO	€ 15,00
LA SASTRERIA GARNACHA BLANCA 2023 SPAGNA	€ 15,00
DRIM IGT TOSCANO (70%Vermentino 30% Ansonica) AZ.AGRICOLA COLLE ADIMARI (BEVA Snella, vigne giovani, piacevole sapidità)	€ 20,00
PINOT GRIGIO DOC 2022 FRIULI 100%pinot Grigio AZ. AGRICOLA BIDOLI – LE ALTE (piena struttura,sapidità,lunga persistenza)	€ 23,00
RIBOLLA GIALLA 2022 FRIULI 100% Ribolla Gialla AZ. AGRICOLA BIDOLI (Minerale, Agrumato, Sincero)	€ 25,00
CODA DI VOLPE 2020 100% CODA DI VOLPE AZIENDA AGRICOLA CONTRADA – IRPINIA (Fresco in bocca, Spiccata Acidità, perfetto equilibrio)	€ 25,00
VERMENTINO IGT TOSCANA AZ. AGRICOLA BUGLIOLO	€ 27,00

VINI ROSE'

LA SASTRERIA GARNACHA ROSE' 2022 CARINENA -SPAGNA	€ 20,00
LA BEPPA IGT TOSCANA 2023 AZ AGRICOLA COLLE ADIMARI (100% SanGiovese) (Piacevole acidità, Colore naturale, Armonico)	€ 25,00

VINI A BICCHIERE

VINO BIANCO CINGALINO	€ 4,00
CA ERNESTO frizzante	€ 4,00

LE BOLLICINE

CA' ERNESTO MILLESIMATO VINO SPUMANTE EXTRA DRY	€ 20,00
PROSECCO SUPERIORE DOCG VALDOBBIADENE AZIENDA AGRICOLA VAL DE CUNE	€ 30,00

LE BOLLICINE A BICCHIERE

CA ERNESTO MILLESIMATO	€ 4,00
------------------------	--------

VINI ROSSI

VINO DELLA CASA Villa pillo Cabernet Franc, Merlot	€ 15,00
La SASTRERIA CARINENA - SPAGNA	€ 20,00
MERLOT 100% Merlot Azienda Agricola Bidoli - Friuli (profumo di sottobosco, Tannino fine, vero rosso rubino)	€ 22,00
CABERNET (Cabernet 100%) Azienda Agricola Bidoli - Friuli (Aroma intenso e generoso, Sfumature erbacee)	€ 22,00
DUE su DUE 100% sangiovese azienda Agricola Colle Adimari- Toscana (Note di Marasco, elegante e bilanciato, Vellutato e persistente)	€ 20,00
LIBER 100% San Giovese azienda Agricola Colle Adimari- Toscana (zero solfiti, Carattere deciso, Frutto e freschezza)	€ 25,00
I SODI CHIANTI CLASSICO 2020 Azienda Agricola I sodi Gaiole in Chianti	€ 20,00
I SODI CHIANTI CLASSICO riserva 2018 azienda Agricola I sodi Gaiole in Chianti	€ 27,00
ROSSO DI MONTEPULCIANO 2021 AZIENDA AGRICOLA BUGLIOLO Famiglia Malvolti TOSCANA	€ 29,00
VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2019 AZIENDA AGRICOLA BUGLIOLO Famiglia Malvolti TOSCANA	€ 32,00

VINI A BICCHIERE

VINO ROSSO DELLA CASA VILLA PILLO	€ 4,00
-----------------------------------	--------

DOLCI
produzione FORILUOGO e non solo.

TIRAMISU' MA COTTO (1 , 3 , , 5 , 7)	€ 8,00
Mascarpone,(uova(pastorizzate a 80 gradi) panna , caffe', savoiardi, cacao	
MILLEFOGLIE SCOMPOSTO (1,3,7)	€ 8,00
Crema Chantilly, panna uova mascarpone, sfoglia.	
CHEESE CAKE FORILUOGO (1 , 3 , 7)	€ 8,00
mix di formaggi : ricotta di bufala, mascarpone e philadelphia. Cruble : burro, farina e zucchero salse a scelta tra: fondente "Luisa Spagnoli", frutti di bosco, nutella,caramello salato	
MOUSSE DI YOGURT (7)	€ 8,00
yogurt greco e panna salse a scelta : fondente "Luisa Spagnoli", frutti di bosco, nutella, caramello salato	

GELATO A KILOMETRO ZERO *

DIVINO del Malotti (1,3,7)	€ 7,00
Zuccottino mnoporzione : pan di Spagna imbevuto di rhum e frutti bosco, con all'interno gelato al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente	
SORBETTO AL LIMONE del Malotti	€ 6,00
acqua, limone	

TARTUFO di PIZZO CALABRO (artigianali) *:

CLASSICO (senza glutine) (3,5,6,7)	€ 8,00
Cioccolato e nocciola con cuore morbido ricoperto da cacao magro e zucchero	
ROCHER (1,3,5,6,8)	€ 8,00
Gianduia e fondente ricoperto di nocciole e cioccolato al latte	
BERGAMOTTO (1,3,5,6,8)	€ 8,00
Gelato al bergamotto con cuore morbido di melograno	
CREMA INGLESE (1 , 3 , 5,6, 7,8)	€ 8,00
Gelato crema inglese con cuore morbido di pistacchio ricoperto di granella di amaretto	
PISTACCHIO (1 , 3 , 5 , 6,7,8)	€ 8,00
Gelato al pistacchio con cuore morbido di cioccolato ricoperto di granella di pistacchio	

*PRODOTTO CONGELATO