

Le nostre proposte



PIATTI FREDDI

1. CARPACCIO di BRESAOLA, RUCOLA e GRANA ^{1,7} € 12
2. SALMONE AFFUMICATO, INSALATA, ARANCE, FINOCCHIO, CAROTE JULIENNE, PETALI di MANDORLE e OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA ^{1,4,8} € 15
3. CAPRESE con POMODORO, BASILICO, MOZZARELLA, ORIGANO e OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA ^{1,7} € 10

TAGLIERI

1. TAGLIERE di SALUMI TOSCANI ¹ € 12
2. TAGLIERE di FORMAGGI ^{1,7} € 12
3. TAGLIERE MISTO SALUMI & FORMAGGI ^{1,7} € 18

PIZZA

1. MARGHERITA ^{1,7} € 8 + ingrediente extra a scelta +€ 3

PANINI *

1. PANINO con BRESAOLA e RUCOLA, SCAGLIE di GRANA e OLIO EVO ^{1,7} € 8
2. PANINO con SALMONE AFFUMICATO, AVOCADO e CREMA di FORMAGGIO ^{1,3,4,7} € 10
3. PANINO con PROSCIUTTO CRUDO, FUNGHI PORCINI e CREMA di FORMAGGIO ^{1,3,7,8,9} € 8
4. PANINO con PROSCIUTTO COTTO ARROSTO, POMODORI SECCHI e CREMA di FORMAGGIO ^{1,3,7,9} € 8
5. PANINO con SALAME TOSCANO, PECORINO e MARMELLATA DI FICHI ^{1,7} € 8

PANINI VEGETARIANI *

6. PANINO con POMODORI SECCHI, BURRATA e BASILICO ^{1,7,9,12} € 8
7. PANINO con CIPOLLE CARAMELLATE e CREMA di FORMAGGIO ^{1,3,7,8,9} € 8
8. PANINO con FUNGHI PORCINI e CREMA di FORMAGGIO ^{1,3,7,8,9} € 8

INSALATE

1. MOMMY: INSALATA con POMODORO, CETRIOLI, OLIVE NERE, FETA, ORIGANO e OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA ^{1,7} € 12
2. MARU: INSALATA con ACCIUGHE, POMODORI SECCHI, PECORINO e OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA ^{1,4,7,9} € 12
3. NACCHERINO: TONNO, FAGIOLI, POMODORO, ORIGANO, CIPOLLA STUFATA e OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA ^{1,4,7,9} € 12

Le nostre proposte



PRIMI PIATTI

3. LASAGNE AL RAGU DI CARNE CHIANINA IGP ^{1, 9} € 15

5. RISO THAI PILAFF CON SALSA AL CURRY,
POLLO E ZUCCHINE € 15

6. RISOTTO MARE ^{2, 4, 14} € 16

PRIMI PIATTI SENZA GLUTINE

8. LASAGNE VEGANE * ⁹ € 15

SECONDI PIATTI

CARNE

11. ARISTA CON PATATE AL FORNO € 15

12. COTOLETTA DI POLLO ALLA MILANESE CON SPINACI ¹ € 15

13. FILETTO DI POLLO GRIGLIATO € 14

14. MELANZANE ALLA PARMIGIANA ⁷ € 15

15. RIBS DI MAIALE CON SALSA BBQ € 15

PESCE

16. FILETTO DI BRANZINO AGLI AGRUMI ⁴ € 18

17. BACCALA' ALLA LIVORNESE ^{1, 4} € 15

CONTORNI

21. PATATE AL FORNO € 4

23. SPINACI SALTATI € 6,50

25. INSALATA DI POMODORI € 4

26. INSALATA MISTA € 5

DESSERT

TORTA DEL GIORNO (chiedere al personale)

GELATO (chiedere al personale)

**PER PIATTI GLUTENFREE e VEGANI
CHIEDERE AL PERSONALE**

Allergeni: 1 Cereali contenente glutine - 2 Crostacei - 3 Uova - 4 Pesce - 5 Arachidi - 6 Soia - 7 Latte

8 Frutta a guscio 9 Sedano - 10 Senape - 11 Sesamo - 12 Anidride Solforosa - 13 Lupini - 14 Molluschi.

NB: tutte le preparazioni potrebbero aver subito contaminazione dagli allergeni *I prodotti contrassegnati potrebbero essere abbattuti/congelati

Our proposals



COLD DISHES

1. BRESAOLA CARPACCIO, ARUGULA
AND PARMIGIANO REGGIANO ^{1, 7} € 12
2. SMOKED SALMON, MIXED SALAD, ORANGES, FENNEL,
JULIENNE CARROTS, ALMOND FLAKES
and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ^{1, 4, 8} € 15
3. CAPRESE SALAD with TOMATO, BASIL, MOZZARELLA, OREGANO
and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ^{1, 7} € 10

CUTTING BOARDS

1. TUSCAN COLD CUTS PLATTER (LANE') ¹ € 12
2. CHEESE PLATTER (CASA PEDONA) ^{1, 7} € 12
3. MIXED COLD CUTS & CHEESE PLATTER ^{1, 7} € 18

PIZZA

1. MARGHERITA ^{1, 7} € 8 + extra ingredient of your choice +€ 3

SANDWICHES *

1. SANDWICH with BRESAOLA and ROCKET, PARMESAN FLAKES and EVO OIL ^{1, 7} € 8
2. SANDWICH with SMOKED SALMON, AVOCADO
and CREAM CHEESE ^{1, 3, 4, 7} € 10
3. SANDWICH with RAW HAM, PORCINI MUSHROOMS
and CREAM CHEESE ^{1, 3, 7, 8, 9} € 8
4. SANDWICH with ROASTED HAM, SUN-DRIED TOMATOES
and CREAM CHEESE ^{1, 3, 7, 9} € 8
5. SANDWICH with TUSCAN SALAMI, PECORINO CHEESE and FIG JAM ^{1, 7} € 8

VEGETARIAN SANDWICHES *

6. SANDWICH with SUN-DRIED TOMATOES, BURRATA and BASIL ^{1, 7, 9, 12} € 8
7. SANDWICH with CARAMELIZED ONIONS and CREAM CHEESE ^{1, 3, 7, 8, 9} € 8
8. SANDWICH with PORCINI MUSHROOMS and CREAM CHEESE ^{1, 3, 7, 8, 9} € 8

SALADS

1. MOMMY: SALAD with TOMATO, CUCUMBER, BLACK OLIVES, FETA, OREGANO
and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ^{1, 7} € 12
2. MARU: SALAD with ANCHOVIES, SUN-DRIED TOMATOES, PECORINO CHEESE
and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ^{1, 4, 7, 9} € 12
3. CASTANETS: TUNA, BEANS, TOMATO, OREGANO, STEWED ONION
and EXTRA VIRGIN OLIVE OIL ^{1, 4, 7, 9} € 12

Our proposals



FIRST COURSES

3. LASAGNA WITH IGP CHIANINA MEAT RAGÚ ^{1, 9} € 15

5. THAI PILAFF RICE WITH CURRY SAUCE,
CHICKEN AND ZUCCHINI €15

6. SEAFOOD RISOTTO ^{2, 4, 14} € 16

GLUTEN-FREE FIRST COURSES

8. VEGAN LASAGNA * ⁹ € 15

MAIN COURSES

MEAT

11. ROAST PORK LOIN WITH BAKED POTATOES €15

12. MILANESE-STYLE BREADED CHICKEN CUTLET WITH SAUTÉED SPINACH €15

13. GRILLED CHICKEN FILLET €14

14. EGGPLANT PARMIGIANA €⁷ 15

15. PORK RIBS WITH BBQ SAUCE €15

FISH

16. SEA BASS FILLET WITH CITRUS FRUITS €⁴ 18

17. LIVORNESE-STYLE COD ^{1, 4} € 15

OUTLINE

21. BAKED POTATOES €4

23. SAUTÉED SPINACH €6.50

25. TOMATO SALAD €4

26. MIXED SALAD € 5

DESSERT

CAKE OF THE DAY (ask the staff)

ICE CREAM (ask the staff)

FOR GLUTENFREE AND VEGAN DISHES
PLEASE ASK THE STAFF

Allergens ingredients: 1 Cereals which contain gluten - 2 Crustacean - 3 Eggs- 4 Fish- 5 Peanuts- 6 Soy- 7 Milk
8 Nuts - 9 Celery - 10 Mustard - 11 Sesame- 12 Sulfur Dioxide- 13 Lupins - 14 Clams

NB All preparations may have been exposed to allergen cross-contamination. *Marked dishes may contain frozen products