


La Strelitzia Reginae
è anche nota con il
nome comune di
Uccello del Paradiso
(Bird of Paradise
flower). E' il fiore
tropicale per
eccellenza. La
Strelitzia è
originaria del Sud
Africa, dove è
chiamata anche
Crane Flower.
Appartiene al
genere Strelitzia, fa
parte della famiglia
delle Musaceae

ME MA' RISTORANTE

"Di notte sogno che tu ed io siamo due piante che son cresciute insieme con radici intrecciate... e che tu conosci la terra e la pioggia come la mia bocca,
perché di terra e di pioggia siamo fatti." (dedicato a F)

ANTIPASTI

STARTERS

- **CROSTINI CON FEGATINI DI POLLO ROSSO DEL "CINELLI" E LARDO DI COLONNATA** ALL. 147912 €8.50
CHICKEN LIVERS PATE' OF "RED CHICKEN" AND LARD FROM "COLONNATA" ON TOASTED BREAD
- **PROSCIUTTO CRUDO DEL "PRATOMAGNO" E SCHIACCIA CALDA OLIO E SALE** ALL.1 €12.00
"PRATOMAGNO'S" HAM SERVED WITH WARM FLAT BREAD EVO OIL AND SALT
- **POLPETTINE DI MANZO AL SUGO DELLA NONNA** ALL.1370 €7.50
MEATBALLS WITH HOMEMADE TOMATO SAUCE
- **ACCIUGHE, PANE, BURRO E PEPE ROSA (4 PZ)** ALL.124712 €7.50
ANCHOVIES, BREAD, BUTTER AND PINK PEPPER
- **CARCIOFO COTTO A BASSA TEMPERATURA, CREMA DI ZUCCA AL JOSPER E BERGAMOTTO** ALL.9 €8.50
ARTICHOKE COOKED AT LOW TEMPERATURE, CELERIAC WITH JOSPER, BERGAMOT 
- **FRITTELLE DI BACCALA, CREMA DI ZOLFINI E POMODORINI "CONFIT"** ALL. 1 2 4 59 12 €10.00
COD FRITTERS, ZOLFINI CREAM AND "CONFIT" CHERRY TOMATOES
- **TAGLIERE DI CASA ME'MA' (PER 1 / 2 PERSONE):** PROSCIUTTO CRUDO, SBRICIOLONA, SALAME, CROSTINI AI FEGATINI, BRUSCH. AL POMODORO, RICOTTINA, PECORINO, SCHIACCIATA ALL.1478912 €12/21
MIXED LOCAL COLD CUTS (PROSCIUTTO, SALAME, FINOCCHIONA), CHICKEN LIVERS PATE, CROSTINI, TOMATOES "BRUSCHETTA", PECORINO CHEESE, RICOTTA CHEESE FLAT, BREAD AND SALT
- **TAGLIERE VEGETARIANO (PER 1 / 2 PERSONE):** CROCCHETTE DI PATATE E CICORIA, SEDANO CON HUMMUS DI CECI, CROSTINI CON FINTO FOIS GRAS, BRUSCH. AL POMODORO, SFORMATINO DI VERDURE CON CREMA DI POMODORO, RICOTTINA, PECORINO, ZUCCHINE-MELANZANE E PEPERONI, SCHIACCIATA CICORY AND POTATOES CROQUETTE, RAW CELERY AND CAROTS SERVED WITH TRADITIONAL HUMMUS, CROUTON WITH VEGAN "FOIS GRAS", TOMATOES AND BASIL "BRUSCHETTA", PECORINO CHEESE GRILLED VEGETABLES, EGG-PLANT TIMBALE WITH TOMATOES AND RICOTTA, FLAT BREAD AND SALT ALL.1379112 €12/21

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- **SPAGHETTI "FABBRI" AL RAGU' DI VERDURE E GINGER** ALL.19 €10
SPAGHETTI "FABBRI" WITH VEGETABLE RAGOUT AND GINGER 
- **GNOCCHI DI ZUCCA GIALLA AL BURRO, KAVOLO RICCIO E PARMIGIANO 24 MESI** €12
YELLOW PUMPKIN GNOCCHI WITH BUTTER, KALE AND 24 MONTH AGED PARMIGIANO ALL.170
- **TAGLIOLINO AGLIO NERO, BRICIOLE AROMATICHE E BOTTARGA DI TONNO** €15
BLACK GARLIC TAGLIOLINI, AROMATIC BREAD CRUMBS AND TUNA BOTTARGA ALL.14712
- **MANICA DI FRATE "FABBRI" AL RAGU BIANCO DI SUINO GRIGIO PREGIATO** €14
"MANICA DI FRATE" PASTA WITH WHITE RAGU OF PRIZED GRAY PORK ALL.1912
- **RISO MANTECATO ZAFFERANO DEL CHIANTI E SUGO DI OSSOBUCCO** ALL. 7912 €16
LOCAL SAFFRON RISOTTO AND OSSOBUCCO SAUCE

INSALATE & CO.


SALADS

- **INSALATA MEMA'** €6.00
INSALATA, CAROTE, POMODORO E FINOCCHIO (LETTUCE, CARROTS, TOMATO AND FENNEL) 
- **VEGAN SPECIAL** ALL.15689 €11.00
RUCOLA, CAVOLELLA, TOFU MARINATO ALL'ARANCIA, POMODORO, PEPE ROSA ARUGULA, CABBAGE, ORANGE MARINATED TOFU, TOMATO, PINK PEPPER 
- **LA NOSTRA CAESAR** ALL.13561011 €12.00
INSALATA, PETTO DI POLLO GRIGLIATO, PANE CROCCANTE E SALSA CESAR LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAD, CRISPY BREAD AND CAESAR SAUCE
- **LA NORVEGESE** ALL. 478 €12.00
MISTICANZA, BARBABIETOLE, CETRIOLI, SALMONE AFFUMICATO, SALSA YOGURT ALL' ANETO E SEMI DI ZUCCA MIXED SALAD, BEETS, CUCUMBERS, SMOKED SALMON, DILL YOGHURT SAUCE AND PUMPKIN SEEDS

PANE E COPERTO (SERVICE) 1.50€

I SECONDI DALLA CUCINA

MAIN COURSES

- **BACCALA IN CROSTA DI MANDORLA, CAVOLO CAPPUCCIO E CUMINO** €17.50
COD IN AN ALMOND CRUST, CABBAGE AND CUMIN ALL. 4 8 12
- **FUNGHI CARDONCELLI AL "JOSPER", CREMA DI PATATE E CAROTE, "KALE" STUFATO** €16.00
GRILLED CARDONCELLI MUSHROOMS, POTATO AND CARROT CREAM, STEWED "KALE" ALL. 9 11 
- **GUANCIA DI MANZO BRASATA ALLA BIRRA E CANNELLA SU CREMA DI PATATE** €16.00
BEEF CHEEK BRAISED IN BEER AND CINNAMON SERVED ON POTATOES CREAM ALL. 9 10 12
- **POLPETTE DI LENTICCHIE BIO E MELANZANE** €13.50
LOCAL LENTIL AND AUBERGINE MEATBALLS ALL. 1 5 7 9
- **SELEZIONE DI FORMAGGI: CHEESE SELECTION:** €14.00
NAZIONALI, ACCOMPAGNATI DA FRUTTA, MIELE E FRUTTA SECCA
NATIONAL, ACCOMPANED BY FRUIT, HONEY AND DRIED FRUIT ALL. 7 8 10 12

LA GRIGLIA JOSPER

THE JOSPER GRILL

- **SALSICCE TOSCANE PANE TOSTATO E CILIEGINI** ROASTED SAUSAGES WITH BREAD AND TOMATOES €13.00
ALL. 1 12
- **GALLETTO* ALLA GRIGLIA "JOSPER" E PATATE ARROSTO** €16.00
GRILLED COCKEREL IN "JOSPER" GRILL SERVED WITH ROASTED POTATOES
- **LOMBATINA DI SUINO BRADO DI MONTAIONE** €16.00
GRILLED WILD PORK LOIN FROM SLOW FARM LOCATED IN "MONTAIONE" TUSCANY
- **TAGLIATA DI MANZO CON: RUCOLA, POMODORINI E GRANA O AL PEPE VERDE** ALL. 7 10 12 €22.00/25.00
SLICED GRILLED BEEF ENTRECOTE SERVED WITH: ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES AND PARMISAN OR CHEESE GREEN PEPPER SAUCE
- **GRIGLIATA MISTA PER 1 O 2 PERSONE:** €22.00/36.00
CONTROFILETTO DI MANZO, GALLETTO*, SALSICCE TOSCANE, ROSTINCIANE, CAPOCOLLO MARINATO DI SUINO
GRILLED MIXED MEAT PER 1 PERSON OR PER 2 PERSONS WITH: SLICED BEEF ENTRECOTE, COCKEREL, SAUSAGES, RIBS, MARINATED PORK NECK
- **FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA (330 GR)** ALL. 7 €29.00
CREMA DI PATATE E SPINACI FRESCHI SALTATI
GRILLED BEEF FILLET SERVED WITH POTATOES CREAM AND FRESH SPINACH
- **BISTECA ALLA FIORENTINA** €49.50/KG
SERVITA SIA CON FILETTO CHE SENZA, SECONDO IL PESO RICHIESTO CHE PER DISPONIBILITA'.
FLORENTINE STEAK WHITE BEEF SERVED BOTH WITH FILLET AND WITHOUT FILLET ACCORDING TO AVAILABILITY

I CONTORNI

SIDE DISHES



- PATATE ARROSTO ROASTED POTATOES € 5.00
- SPINACI FRESCHI SALTATI SAUTEED FRESH SPINACH € 6.00
- VERDURE GRIGLiate DI STAGIONE GRILLED VEGETABLE: ZUCCHINI, EGG-PLANT AND PEPPERS € 6.00
- FAGIOLI ZOLFINI LOCAL ZOLFINI BEANS € 6.00
- CHIPS DI PATATE POTATOES CHIPS € 6.00
- CREMA DI PATATE POTATOES CREAM € 6.00

PANINI & BURGERS

POLPO BURGER CON CHIPS ALL. 1 4 7 11 12 €16.50
BUN AL CARBONE VEGETALE FATTO IN CASA, TENTACOLI DI POLPO GRIGLIATI, INSALATA, CIPOLLA, SALSA DI BARBABIETOLA, POMODORO, MAYO VEG.
HOMEMADE CHARCOAL BUN, GRILLED OCTOPUS TENTACLES, LETTUCE, ONION, BEETROOT SAUCE, TOMATO, VEG MAYONNAISE

BURGER DELL' ORTOLANO CON CHIPS ALL. 1 0 9 11 12 €16.50
BUN VEGANO VEGAN BURGER DI FAGIOLI ROSSI, INSALATA, POMODORO, SALSA RED PEPPERS, CIPOLLA, ZUCCHINE, MAYO VEG.
VEGAN BUN, VEGAN BURGER WITH RED BEANS, SALAD, TOMATO, RED PEPPER SAUCE, ONION, COURGETTES, VEG MAYO

MEMA' BURGER CON CHIPS ALL. 1 3 7 10 11 12 €16.50
BUN FATTO IN CASA, 220 GR. DI CARNE SELEZ., INSALATA, POM. E CIPOLLA STUFATA
HOMEMADE BUN, 220 GR. OF SELECTED MEAT, LETTUCE, TOMATOES AND STEWED ONION

PIZZE ALLA PALA*

FARINE DI GRANO ANTICO "VERNA" MACINATE A PIETRA
AN:(1)(3)(4)(5)(6)(7)(8)(10)(11)(12)

CIACCA

4.00€ PORZIONE



SEMPlici (PALA PER 2 PERS. 14.50€ - PALA PER 3 PERS. 21.50€)

MARGHERITA (POMODORO E MOZZARELLA FIORDI LATTE) TOMATOES, MOZZARELLA, PEPPER, OREGANO, BASIL, EXTRA VIRGIN OIL

ROSSA (POMODORO E ORIGANO, BASILICO, PEPE E OLIO EVO) TOMATOES, PEPPER, OREGANO, BASIL, EXTRA VIRGIN OIL



FARCITE (PALA PER 2 PERS. 19.50€ - PALA PER 3 PERS. 26.50€)

NAPOLI (POMODORO, MOZZARELLA FDL, ACCIUGHE E CAPPERI) TOMATOES, "MOZZARELLA" CHEESE, ANCHOVIES, CAPERS

LA LILLA (MOZZARELLA, PATATE, PESTO, POMODORINI, PEPE) MOZZARELLA, POTATOES, PESTO, CHERRY TOMATOES, PEPPER

VEGETARIANA (POMOD., MOZZARELLA E VERDURE GRIGLIATE) TOMATOES, "MOZZARELLA" CHEESE, GRILLED VEGETABLES

SALAMINO E BRIE (POMODORO, MOZZ., SALAMINO PICCANTE E BRIE) TOMATOES, "MOZZARELLA", SPICY SALAMI AND "BRIE" CHEESE

SPECK E TARTUFO (MOZZARELLA, SPECK, CREMA DI TARTUFO) MOZZARELLA, SMOKED "SPECK" SOUTH TYROL HAM, TRUFFLE SAUCE

BUFALA CAMPANA (POMODORO E BUFALA CAMPANA) POMODORO, BUFALO MOZZARELLA

COTTO E FUNGHI (POMODORO, MOZZARELLA FDL, COTTO E CHAMPIGNON) TOMATOES, MOZZARELLA, BAKED HAM, CHAMPIGNON MUSHROOMS

CAPRICCIOSA (POMODORO, MOZZ., COTTO, CARIOFI, OLIVE, CHAMPIGNON) TOMATOES, MOZZARELLA, ARTICHOKES, BLACK OLIVES, BAKED HAM, CHAMPIGNON

ITALIANA (BUFALA, CRUDO, POMODORINI E RUCOLA) BUFALO MOZZARELLA, ROCKET SALAD, CHERRY TOMATOES, CURED HAM

SALSICCIA E CIME DI RAPA (MOZZ., SALSICCIA E CIME DI RAPA) MOZZARELLA, SAUSAGE, TURNIP GREENS

CRUDO E ZOLA (POMODORO, MOZZARELLA, GORGONZOLA, CRUDO) TOMATOES, "MOZZARELLA", CURED HAM AND "PORCINI" MUSHROOMS

MARELLUNA (POMODORO GALLO, MOZZ., POM. CILEGNO, STRACCIATELLA E ACCIUGHE) YELLOW TOMATO, MOZZARELLA, CHERRY TOMATO, STRACCIATELLA AND ANCHOVIES

DA BERE

ACQUA 0.75L	€2.50
SOFT DRINK	€3.50
SUCCHI NATURALI KOHL 0.2 LT/0.75 LT	€5.00/€12.00
SODATI PAOLETTI (GASSOSA, CEDRATA, SPUMA)	€4.00

IL VINO DI TUTTI I GIORNI:

PROSECCO DOC TREVISO (VILLA ARMELLINA)	€22.00
BIANCO DI PITIGLIANO DOC (RASENNO)	€18.00
ROSATO IGT DOGAJOLO (CARPINETO)	€18.00
ROSSO TOSCANA IGT I SODI SOLERTO	€18.00

ABBIAMO UN INCREDIBILE CARTA DEI VINI...
CHIEDI AL PERSONALE DI SALA!

BIRRE ALLA SPINA DRAFT BEER 0.33L.	
NASTRO AZZURRO (LAGER)- PILSNER URQUELL	€5.00
SAINT BENOIT (AMBREE) - GROLSH (WEIZEN)	€5.50

BIRRE ARTIGIANALI IN BOTTIGLIA BOTTLED CRAFT BEER

BIRRE BIRRIFICIO AGRICOLO ZAGO 0.50L	€13.50
BIRRE GLUTEN FREE 0.33L	€7.50



Se ti piace
il vino
sei nel posto
giusto!
Chiedi al
cameriere
la carta
dei vini
a picchiere
del giorno



IL NOSTRO LOCALE E'
PET FRIENDLY!

GENTILE CLIENTE, LA INFORMIAMO CHE ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O CONGELATI IN LOCO (MEDIANTE ABBATTIMENTO RAPIDO DI TEMPERATURA) RISPETTANDO LE PROCEDURE DI AUTOCONTROLLO AI SENSI DEL REGOLAMENTO CE 852/2004. LA INVITIAMO QUINDI A VOLERSI RIVOLGERE AL RESPONSABILE DI SALA PER AVERE TUTTE LE INFORMAZIONI RELATIVE AL PRODOTTO CHE DESIDERATE (VEDI IL SIMBOLO * ASTERISCO)

DEAR CUSTOMER, WE INFORM YOU THAT SOME PRODUCTS CAN BE FROZEN AT ORIGIN OR FROZEN ON SITE (BY RAPID BLAST CHILLING) RESPECTING THE SELF-CONTROL PROCEDURES PURSUANT TO EC REGULATION 852/2004. WE THEREFORE INVITE YOU TO CONTACT THE ROOM MANAGER TO OBTAIN ALL INFORMATION RELATING TO THE PRODUCT YOU WANT (SEE SYMBOL * ASTERISK)