

Menu

WIFI





L'ORA SOCIALE VI DA IL BENVENUTO NEL NOSTRO UMILE LOCALE. IN QUESTA CITTA DI PIETRA, STORIA E SAPORI AUTENTICI ABBIAMO TENTATO DI INIZIARE UN VIAGGIO CHE NON SAPPIAMO DOVE CI PORTERA MA DI SICURO SAPPIAMO DOVE NON VOGLIAMO ANDARE.

IN QUESTE PAGINE TROVERETE PIATTI LIBERAMENTE INTERPRETATI ISPIRATI ALLA TRADIZIONE. OGNI PORTATA E UNA PICCOLA STORIA DI SCOMMESSA DI RIVINCITA DI PASSIONE DI IDEE CHE NON FINISCONO MAI E DI AMORE NEI CONFRONTI DEL PROSSIMO.

LASCIATEVI GUIDARE IN QUESTO VIAGGIO TRA GUSTO E PAROLA DOVE LA CUCINA DIVENTA CONDIVISIONE E DOVE IL RISTORANTE DIVENTA COSI SOCIALE DA ANNULARE OGNI PENSIERO NEGATIVO.

PER OGNI INFORMAZIONE MA ANCHE ALLERGIE E/O INTOLLERANZE NON ESITARE A RIVOLGERTI AL PERSONALE DI SALA CERCHEREMO LA SOLUZIONE MIGLIORE CHE FA AL SUO CASO.

GRAZIE ANTICIPATAMENTE E BUON VIAGGIO CHE SIA ANDATA O RITORNO.

AntiPasti

PARMIGIANA DI MELANZANE CON MOZZARELLA DI 3,7,12
BUFALA

Eggplant Parmesean with Bufala Mozzarella €15

SFORMATO DI PATATE SU FONDUTA DI PECORINO E 3
MIELE

Potato flan on a bed of pecorino cheese with
honey €15

BURRATA AL TARTUFO 3

Burrata cheese with truffle €19

ROAST-BEEF ROSATO CON SCHIUMA DI PARMIGIANO E 3
RIDUZIONE AL FRUTTA DELLA PASSIONE

Roast beef with a parmesan foam and a
passion fruit reduction €19



Pane Senza Glutine su Richiesta

Tartare

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA E SALE DI VOLTERRA
ACCOMPAGNATA DI RUCOLA, CHUTNEY DI ANANAS, CIPOLLA
CARAMELLATA, POMODORO SECCO E FOGLIA DI CAPPERO

7,11,13

Tartare with olive oil and local volterra salt with arugula, pineapple chutney, carmalized onions, dried tomatoes, and capers **€18**

3,9,13

TARTUFO E CROSTINO DI PANE AL TARTUFO.ACCOMPAGNATA DI FICHI E SCHIUMA DI PARMIGIANO

Tartare with truffle with a crunchy truffle cracker paired with figs and parmesan cream **€25**

3,5,7,11,13

LA NOSTRA TARTARE FANTASIA SOCIALE CON CAPPERI, ACCIUGHE, CIPOLLA, SENAPE, SALSA WORCESTERSHIRE E SALSA TABASCO, E ACCOMPAGNATA DI POMODORO SECCO, CHUTNEY DI ANANAS E CIPOLLA CARMELLATA

Our take on a special tartare plate with capers, anchovies, onions, mustard, Worcestershire and tabasco sauce, paired with dried tomatoes, pineapple chutney, and carmalized onions **€22**

Carpaccio

CARPACCIO DI MANZO CON SALSA DIJON, CAPPERI, RUCOLA E PARMIGIANO

11,13

Carpaccio with a dijon sauce, capers, arugula, and parmesan **€23**



Primi

RAVIOLI SOCIALE

2,3,4,5,8,9,12,13,14

€21

9,12,13,14

PAPPARDELLA FATTA IN CASA AL RAGÙ DI CINGHIALE

Homemade pasta with wild boar

€19

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

3,9,12,14

Sorrento-style gnocchi **€20**

TAGLIOLINI FATTI IN CASA AL TARTUFO

Homemade pasta with truffle

€25

3,9,14

**SPAGHETTI CAPRESE AL PESTO CON POMODORINI,
MOZZARELLA. BASICLICO FRESCO**

2,3,9

Caprese spaghetti with pesto, mozzarella,
and fresh basil **€19**



Pasta a Pane Senza Glutine su Richiesta

Secondi

ARROSTICINI ABRUZZESI DAL GRAN SASSO
Grilled lamb skewers **€2.50 al pezzo**

GALLETTO ALLE ERBE AROMATICHE
Herb marinated grilled cockerel **€20**

TOMAHAWK DI SUINO CON CHUTNEY DI ANANAS E FAGIOLI ALL'UCCELLETTO 12
Tomahawk pork with pineapple chutney and beans **€22**

TAGLIATA DI SCOTTONA MAREMMANA
Grilled beef filet **€23**

GRIGLIATA SOCIALE
Mixed grilled meats **€29**

FILETTO AL TARTUFO 3
Beef filet with truffle **€28**

HAMBURGER DI SOIA E CECI CREMA DI SEDANO RAPA E SALSA ALLO YOGURT ED ERBE 7,12
Soy and chickpea burger with celeriac cream and a yogurt sauce **€16**



Le Nostre Bistecche

alla Fiorentina

LA BRUNA ALPINA

SELEZIONATI TAGLI DI QUESTA CARNE BIOLOGICA DA ALLEVAMENTO SOSTENIBILE, FROLLATA LENTAMENTE TRA 20 E 120 GIORNI SECONDO TRADIZIONE, PER UNA CARNE DALLA CONSISTENZA MORBIDA E DAL GUSTO PROFONDO CHE RACCONTA I PASCOLI DI MONTAGNA DA CUI PROVIENE

€95/kg

SCOTTONA MAREMMANA

UN INCONTRO TRA TEMPO E GRIGLIA ALLEVATA NELLE TERRE SELVAGGE DELLA MAREMMA QUESTA CARNE NOBILE SIMBOLO DELLA TRADIZIONE TOSCANA CONSERVA LA FORZA DELLA SUA TERRA E LA DELICATEZZA DI UNA LUNGA ATTESA

€75/kg

LA HOLSTEIN AUSTRIACA (NOTA ANCHE COME FRISONA)

FROLLATA CON PAZIENZA PER ESALTARNE LA MAREZZATURA LA HOLSTEIN SI PRESENTA COME UNA CARNE ARRICCHITA DI INTENSITA E MORBIDEZZA CON NOTE AROMATICHE E PERSISTENTI

€60/kg

Pane Senza Glutine su Richiesta

Bruschette

POMODORO, AGLIO, BASILICO 9
Tomato, garlic, and basil **€12**

CROSTINI AI FEGATINI 5,9,12,13
Chicken liver **€12**

BRUSCHETTA CON BRIE, UVA, NOCI E GLASSA BALSAMICA 2,3,13
Bruschetta with brie, grapes, walnuts, and balsamic glaze **€12**

BRUSCHETTA MISTE 2,3,5,9,12,13
Mix of 5 Tuscan bruschetta **€15**

Taglieri

I NOSTRI TAGLIERE SONO SEMPLICI POVERI NEGLI INGREDIENTI MA NOBILI NEL GUSTO SONO REALIZZATI NON PER SEDURRE MA PER CONQUISTARE

TAGLIERE TOSCANO 2,3,5,9,12,13
Selezione di salumi toscani di zona, bruschette, formaggi e giardiniera **€21**

TAGLIERE MONTANARO 2,3,5,9,12,13
Tagliere di salumi di selvaggina selezionati, bruschette, formaggi e giardiniera **€23**



Menu Vegetariano

TORTINO DI PATATE SU FONDUTA DI PECORINO E MIELE

Patate flan on a bed of pecorino
cheese with honey

GNOCCHI ALLA SORRENTINA

Sorrento-style gnocchi

HAMBURGER DI SOIA E CECI CREMA DI SEDANO RAPA E SALSA ALLO YOGURT ED ERBE

Soy and chickpea burger with
celeriac cream and a yogurt
sauce

€50



Pane Senza Glutine su Richiesta

Menu al Tartufo

BURRATA AL TARTUFO
Burrata cheese with truffle

TAGLIOLINI FATTI CASA AL TARTUFO
Homemade Tagliolini with truffle

FILETTO DI CHIANINA AL TARTUFO
Chianina filet with truffle

€ 65



Pane Senza Glutine su Richiesta

Cantorni

INSALATA MISTA

Mixed Salad **€7**

VERDURE GRIGLIATE

Grilled Vegetables **€7**

PATATE ARROSTO

Roasted Potatoes **€7**

LA NOSTRA GIARDINIERA

Pickled Vegetables **€7**

12,13

Insalate

CESAR SALAD 3,9
INSALATA VERDE CON SALSA CAESAR , PARMIGIANO, E CROSTINI CON POLLO

Cesar salad with parmesean and croutons and grilled chicken **€15**

LA NOSTRA CAPRESE 2,3
POMODORI MISTI E MOZZARELLA CON SALSA AL PESTO
Caprese salad with a pesto drizzle **€12**

INSALATA DI TONNO 5,13
INSALATA MISTA CON TONNO E CAPPERI
Mixed salad with tuna fish and capers **€12**

INSALATA AL GORGONZOLA 2,3,13
INSALATA CON GORGONZOLA, GLASSA BALSAMICA E FRUTTA SECCA CARMELLATA

mixed salad with gorgonzola cheese, balsamic glaze and carmalized nuts **€15**

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 ARACHIDI E DERIVATI**
Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi 
- 2 FRUTTA A GUSCIO**
Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi 
- 3 LATTE E DERIVATI**
Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie 
- 4 MOLLUSCHI**
Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc 
- 5 PESCE**
Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali 
- 6 SESAMO**
Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale 
- 7 SOIA**
Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili 
- 8 CROSTACEI**
Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili 
- 9 GLUTINE**
Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati 
- 10 LUPINI**
Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrosti, salamini, farine e similari 
- 11 SENAPE**
Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda 
- 12 SEDANO**
Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali 
- 13 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**
Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc 
- 14 UOVA E DERIVATI**
Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo 