

DA METTERE IN MEZZO

PIATTO DI CROSTONI 8

con patè di fegatini toscani, crema di funghi porcini,
salsa di pomodori secchi e freschi, salsa mediterranea

spalmati su delle fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

ASSAGGI DI FORMAGGI 8

pecorino a latte crudo della montagna pistoiese,
mucchio dell'appennino, ricotta mista della val di Bisenzio,
caprino semistagionato della valle del freddo, pecorino di grotta

accompagnati da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

POLPETTE DI VERDURE 8

9 polpette miste: di spinaci, di rape rosse e di zucca e carote
con mayonese veg e salsa verde

accompagnate da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

GIRO DI SALUMI

LA PIANA: salame toscano, finocchiona, 8

mortadella di Prato IGP, prosciutto crudo

CALVANA: salame di cinghiale, di cervo, di capriolo, 8

soppressata di cinghiale

PROVINCIA: salame toscano, finocchiona, 12

mortadella di Prato IGP, prosciutto crudo,
salame di cinghiale, di cervo, di capriolo,
soppressata di cinghiale

UNO SOLO: salame toscano // prosciutto crudo 6

mortadella di Prato IGP // finocchiona

accompagnati da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

COMPANATICO

FRITTATINA 8

frittata con verdure estive, pomodori dell'orto, insalatina di stagione

accompagnata da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

L'ALLEVATORE 10

tartare di manzo (130g), insalatina di stagione,
pomodori dell'orto, senape

accompagnata da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

PAPPA & RICOTTA 8

pappa al pomodoro & ricotta mista della Val di Bisenzio

fatta con pane artigianale fatto in centro a Prato

CINQUE & CINQUE

CECINA classica 6

con melanzane grigliate & pepe

CECINA pratese 8

mortadella di Prato IGP & stracchino

CECINA estiva 8

prosciutto crudo & mozzarella fiordilatte

CECINA vegetariana 8

salsa mediterranea & ricotta della val di Bisenzio

accompagnate da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

TOAST TIPICI

CLASSICONE 5

prosciutto cotto e provola dolce

CENTOQUINDICI 5.50

prosciutto cotto, provola dolce e salsa piccante

FATTORE 6

arista artigianale della Val di Bisenzio, crema di funghi porcini e
pecorino a latte crudo della montagna pistoiese

VARIANTE DI VALICO 6

arista artigianale della Val di Bisenzio, provola dolce e
salsa mediterranea

CINGHIALAIO 6

soppressata di cinghiale, crema di funghi porcini e provola dolce

TRE POMODORI 6

crema di pomodori secchi, pomodori confit, pomodorini freschi

divisi in due comodi triangoli per favorire l'eventuale condivisione

fatti con pane a cassetta artigianale fatto in centro a Prato

CASOTTO SANDWICH

ATIPICO 8

arista artigianale della val di Bisenzio, pomodori dell'orto, insalata,
mayonese, salsa verde, cetriolini a fette, provola dolce

VEGETARIANO 8

melanzane grigliate, pomodori dell'orto, insalata, mayonese veg,
salsa verde, cetriolini a fette, provola dolce

due versioni di due comodi triangoli a due piani

fatti con pane a cassetta artigianale fatto in centro a Prato

tutti e due accompagnati da crisps di patate e senape

MENÙ PER I PIÙ PICCOLI

LASAGNE AL RAGÙ 10

oppure

COTOLETTA DI POLLO

con patate al forno, insalatina di stagione e pomodori dell'orto

accompagnato da fette di pane artigianale fatto in centro a Prato

e poi

COPPA GELATO (cacao e fior di latte)

oppure

BON-BON (gocce di gelato ricoperte di cacao e nocciole)

USIAMO PRINCIPALMENTE PRODUZIONI LOCALI!

selezioniamo prodotti artigianali che vengono soprattutto
dalla Provincia di Prato o dalla Regione Toscana,
freschi, di stagione e/o adeguatamente conservati.

PREZZI IN EURO // COPERTO 2

SENZA GLUTINE

pur troppo non possiamo assicurare una completa non contaminazione,
ma se l'intolleranza non è acuta abbiamo alcune soluzioni da proporre.

ALLERGENI

l'elenco degli allergeni è consultabile su richiesta

BIBITE FRESCHE

SUCCHI DI FRUTTA 3⁵⁰

ace // albicocca // ananas // arancia // mela // pera // pesca // pompelmo (200 ml)

SUCCO DI MELOGRANO 4⁵⁰

Az Agr Barbarossa: fatto in Toscana, da idea pratese (200ml)

THE FREDDI 3⁵⁰

limone / pesca (275ml)

BIBITE GASSATE 3⁵⁰

spuma bionda // cedrata // chinotto // limonata // aranciata // bitter rosso (330 ml) // acqua brillante // acqua tonica // tonica al sambuco // ginger ale // ginger beer (200 ml)

ACQUA in pet 1

naturale, gassata (500ml)

ACQUA in vetro 2

naturale, gassata (1L)

BEVANDE CALDE

ESPRESSO / DEKA 1²⁰

Torrefazione Padovani

SHAKERATO 2

Torrefazione Padovani

CAPPUCCINO 1⁵⁰

Torrefazione Padovani

CORRETTO 2

con grappa di Carmignano / sambuca fatta a Prato

THE CALDO 2

selezione aTipiche

ORZO 1⁵⁰

Torrefazione Padovani

DIGESTIVI

LIQUORI ARTIGIANALI 4

Opificio Nunquam & altri: limone / arancia / bergamotto / melagrana / frutto della passione / fiori di sambuco / foglie di fico / sambuca / di caffè / di liquirizia / di cioccolato

AMARI ARTIGIANALI 4

Opificio Nunquam & altri: herbarum / amaro nunquam / fernet / amaro di spiaggia / dhn / amaro in bocca / guidobaldo, l'Amaro di Prato

GRAPPA 4-5

Tenuta di Artimino / Marchesi Pancrazi / altre selezioni bianca o barricata

ALTERNATIVE FERMENTATE

KOMBUCHA 4

Bucolica: crusca di grani antichi // rosa canina // elicriso // foglie di fico // miele e rosmarino // melissa e barbabietola // menta e salvia // (20cl, disponibilità variabile)

DOLCI & GELATI

BISCOTTI & CANTUCCI 4

selezione variabile tra: biscotti di Prato, brutti boni, zuccherini di Vernio, cantucci di vari gusti e amaretti di Carmignano

CASSATINA DAI-DAI 4

con i biscotti di Prato del Biscottificio Mattei

SORBETTO 5

al limone // al mango

PANE, VINO & ZUCCHERO 3

la merenda della nonna, con il vino di Carmignano

BON BON 3⁵⁰

gocce di gelato ricoperte di cacao e nocciole

COPPA GELATO 3⁵⁰

con cacao e fior di latte

VINI DOLCI

VIN SANTO DI CARMIGNANO 4-5

Tenuta di Artimino // Fattoria Ambra

RONCHI PICH 4

Sparla & Gerardi

SANTO STEFANO VINO DOLCE 3

Sparla & Gerardi

VERMOUTH BIANCO DI PRATO 4

Opificio Nunquam

VERMOUTH FATTO A PRATO 4

Opificio Nunquam, altre ricette (SB 1737, rosso, di spiaggia..)

UVE STRAMATURE 4

Tenuta Felsina

LA SPOLETTA DI PRATO 4

Ass Galciana Sviluppo / Opificio Nunquam

BIRRE ARTIGIANALI

ALLA SPINA a partire da 3-5

bionda // rossa // ambrata // doppio malto // blanche // i.p.a. // a.p.a. // session // stout // scura

OGNI GIORNO 6 SPINE ATTIVE = DISPONIBILITÀ VARIABILE

dei birrifici artigianali:

Badalà // I Due Mastri // Mostodolce // Fermento Libero // LaMi Birra

QUANDO FINISCE UN FUSTO CAMBIAMO STILE E/O PRODUTTORE

LATTINA & BOTTIGLIA 5

bionda // rossa // ambrata // doppio malto // blanche // i.p.a. // a.p.a. // session // stout // scura // senza glutine // analcolica // (33cl, disponibilità variabile)

dei birrifici artigianali:

Badalà // I Due Mastri // Mostodolce // Fermento Libero // LaMi Birra

VUOI FESTEGGIARE UN EVENTO O
ORGANIZZARE UNA TAVOLATA
PER TE E I TUOI AMICI?

PUOI RISERVARE UNA PARTE
DEL GIARDINO BIONAMICI!

CHIEDICI COME, DIRETTAMENTE IN CASOTTO!

BOLLICINE DA METODO CLASSICO

CASTELLO DEL TREBBIO 2016 chardonnay, trebbiano (brut, 12%)	7	30
MONTELLORI 2021 chardonnay (blanc de blancs, pas dosé, 12,5%)	37	
FELSINA BLANC DE NOIR 2020 sangiovese, pinot nero (blanc de noir, brut, 12%)	36	
FELSINA ROSE' 2022 sangiovese, pinot nero, chardonnay (brut, 12%)	7	30
MONFORT TRENTO DOC 2021 pinot nero, chardonnay (brut, 12,5%)	8	35
CAMILLUCCI FRANCIACORTA DOCG 2021 pinot nero, chardonnay, pinot bianco (brut, 12,5%)	8	35

BOLLE DA METODO MARTINOTTI

SGAJO PROSECCO TREVISO DOC PERLAGE WINERY, 2025 glera (extra dry millesimato, 11%)	5	20
PARTICOLARE BRUT TENUTA DEL BUONAMICO, 2024 pinot bianco, semillon, trebbiano (brut, 12%)	5.50	25
BACIAMI PIANDACCOLI, 2024 mammolo (brut rosato, 11.5%)	5.50	25

NATURALI & ALTERNATIVI

MALUNA VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2022 trebbiano (biodinamico, 12%)	6	28
(B)RANGE VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2022 trebbiano (biodinamico, macerato - orange, 12,5%)	6	28
SKIM VANEMPO - POGGIO DI CICIGNANO, 2023 canaiole, ciliegiole, sangiovese (biodinamico, rosato, 13%)	6	28
CILIEGIOLO & CANAIOLO CASTELLO DEL TREBBIO, 2024 ciliegiole, canaiolo (senza solfiti aggiunti, 13%)	5.50	25

BIANCHI DI ZONA

ARTUMES TENUTA DI ARTIMINO, 2025 trebbiano, petit manseng (12,5%)	5.50	25
MONNA 1475 BIANCO CAPEZZANA, 2025 vermentino, sauvignon blanc (12,5%)	5	20
BACANO PODERE ALLOCCO, 2025 chardonnay, sauvignon blanc (13,5%)	6	28
NOTTURNO IL SASSOLO, 2025 sauvignon blanc (13,5%)	7	30
CAMPISALTI TENUTA CERI, 2025 trebbiano (macerato, 11%)	6	28
BUBBOLO COLLINE SAN BIAGIO, 2024 vermentino (11%)	7	30

BIANCHI FUORI ZONA

VIGNE BASSE COLLI DI LUNI DOC TERENZUOLA, 2025 vermentino (13,5%)	6	28
INCANTO TENUTE CASADEI, 2025 sauvignon blanc, semillon (13%)	5.50	25
VIVENDI PIANDACCOLI, 2025 chardonnay (13%)	5.50	25

GRANDI FORMATI

PARTICOLARE BRUT TENUTA DEL BUONAMICO, 2024 pinot bianco, semillon, trebbiano (spumante brut, 12%)	45
PARTICOLARE BRUT ROSE' TENUTA DEL BUONAMICO, 2024 sangiovese, syrah (spumante brut rosé, 12%)	45
FELSINA METODO CLASSICO BRUT 2021 sangiovese, pinot nero, chardonnay (brut, 12%)	60
FELSINA METODO CLASSICO BRUT ROSE' 2021 sangiovese, pinot nero, chardonnay (brut, 12%)	60

I VINI SELEZIONATI SONO
PRINCIPALMENTE DELLA ZONA DI CARMIGNANO!
E IN OGNI CASO CERCHIAMO DI
RIMANERE ALL'INTERNO DELLA REGIONE TOSCANA

VUOI UN CONSIGLIO PER L'ABBINAMENTO?
CHIEDI PURE AI RAGAZZI IN SALA!

VIN RUSPO BARCO REALE DI CARMIGNANO ROSATO DOC

VIN RUSPO	5	20
IL SASSOLO, 2025 sangiovese, cabernet sauvignon (12.5%)		
ALILLACANTA	6	28
TENUTA CERI, 2025 sangiovese, cabernet sauvignon (12.5%)		
VIN RUSPO	6	28
CAPEZZANA, 2025 sangiovese, cabernet sauvignon (13%)		

BARCO REALE DI CARMIGNANO DOC

GASTONE	5.50	25
PODERE ALLOCCO, 2024 sangiovese, cabernet franc, merlot (14%)		
SER BIAGIO	6	28
TENUTA DI ARTIMINO, 2024 sangiovese, cabernet sauvignon (13%)		

CARMIGNANO DOCG

CARMIGNANO	6	28
IL SASSOLO, 2023 sangiovese, cabernet sauvignon (13.5%)		
SANTA CRISTINA IN PILLI	5.50	25
FATTORIA AMBRA, 2022 sangiovese, canaiolo, cabernet franc, altri vitigni (14%)		
IL SASSO	35	
PIAGGIA, 2022 sangiovese, cabernet franc e sauvignon, merlot (14.5%)		
TERRE A MANO	35	
FATTORIA DI BACCHERETO, 2023 sangiovese, cabernet franc, merlot (14.5%)		

CARMIGNANO RISERVA DOCG

ELZANA	6.50	30
FATTORIA AMBRA, 2022 sangiovese, cabernet franc (13.5%)		
RISERVA	7	32
TENUTA LE FARNETE, 2021 sangiovese, cabernet franc (14.5%)		

ROSATI DI ZONA

ROSE' DI PINOT NERO	6	28
MARCHESI PANCRAZI, 2025 pinot nero (12%)		
FEDORA	5.50	25
PODERE ALLOCCO, 2025 sangiovese, merlot (12.5%)		
GAUDENTE ROSE'	5.50	25
DAMERINI, 2025 sangiovese, trebbiano (12%)		

ROSATI FUORI ZONA

OPERANDI	5.50	25
PIANDACCOLI, 2025 mammolo (12%)		
PINA	6	28
FATTORIA DI CELLE, 2025 sangiovese (12%)		

ROSSI DI ZONA

PIETRANERA	6	28
PIAGGIA, 2024 sangiovese, cabernet franc (13.5%)		
MONTE FERRATO	6	28
MARCHESI PANCRAZI, 2023 pinot nero (13%)		

ROSSI FUORI ZONA

CASA & CHIESA COLLINE LUCCHESI DOC	6	28
TENUTE LENZINI, 2025 merlot (12.5%)		
LA NERINE	6	28
TERENZUOLA, 2024 vermentino nero, pollera (12.5%)		
COSMUS CHIANTI RISERVA DOCG	5.50	25
PIANDACCOLI, 2020 sangiovese (12.5%)		
PASSOTASSO	5	20
TENUTA DI BIBBIANO, 2024 sangiovese e complementari (12.5%)		
PINOT NERO		30
MONTELLORI, 2024 pinot nero (12.5%)		
FERRUGGINI BOLGHERI DOC	7	32
CHIAPPINI, 2023 sangiovese, cabernet sauvignon, syrah (12.5%)		
IL CARDINALE	6	28
FATTORIA DI CELLE, 2023 merlot, syrah (12.5%)		
LENZINI FRANCO	6	28
TENUTE LENZINI, 2023 cabernet franc (12.5%)		

PROMUOVIAMO SOPRATTUTTO LE DENOMINAZIONI
DEL TERRITORIO PROVINCIALE PRATESE.
CON QUALCHE ECCEZIONE FUORI ZONA
PER PROVARE PRODUZIONI CHE DA NOI NON CI SONO

VUOI PROVARE QUALCOSA DI ALTERNATIVO?
CHIEDI PURE AI RAGAZZI IN SALA!

SPRITZETTINI

SPRITZ ME UP BEFORE YOU GOGO 6
APEROL o CAMPARI + PROSECCO + SODA

SAMBHUGO 6
SCIROPPO DI FIORI FRESCHI DI SAMBUCO + PROSECCO + SODA

BRITNEY SPRITZ 6
LIQUORE DI MELOGRANO + PROSECCO + SODA

GIN & TONIC

GINEPRAHIO 7
ONLY JU, TUSCAN LONDON DRY GIN + TONICA
Opificio Nunquam - Tavola, Prato

GRAZIE, MARIO 9
MARIO 43, LONDON DRY GIN + TONICA
Podere di Mario - Sofignano, Prato

FAMMELOTE 8
DU-IT, LONDON DRY GIN TOSCANO + TONICA
DU-IT, Distilleria Urbana Italia - Campo di Marte, Firenze

APINA GIALLA 10
VISIONAIR, LONDON DRY GIN + TONICA
Visionair - Campi Bisenzio, Firenze

PIETRINO 10
LONDON DRY GIN + TONICA
Peter in Florence - Pelago, Firenze

I'M FEELING SUPERSONIC 8
ARTISAN BATHTUB GIN + TONICA AI FIORI DI SAMBUCO
Opificio Nunquam - Tavola, Prato

MACCIUPICCIU 8
XALXOCOTL - GIN TROPICO CON POLPA DI GUAVA + TONICA
Opificio Nunquam - Tavola, Prato

OH, MMADRE! 9
MEDITERRANEO LONDON DRY GIN + TONICA
Mother's ruin, Mediterraneo - Arezzo

ARIEL 9
GIN - NO GIN (VODKA DI SPIAGGIA) + TONICA
Giochi di Spiaggia / Opificio Nunquam - Tavola, Prato

GARCIANINO 10
GIN DI PRATO + TONICA
Ass. Galciana Sviluppo / Opificio Nunquam - Tavola, Prato

MARINO 8
ARCIPELAGO LONDON DRY GIN + TONICA
Tenuta Guiducci - Ponsacco, Pisa

GINECOLOGO 10
LONDON DRY GIN + TONICA
da un'idea del prof. Tommaso Susini - Firenze

COCKTAILS

A OVEST DI PAPERINO 8
LIQUORE AL FRUTTO DELLA PASSIONE + SUCCO DI ARANCIA + GINGER ALE

BARDOTTO 8
GIN BATHTUB + VERMOUTH BIANCO DI PRATO + GINGER BEER + LIME SPREMUTO

CHI.MAR.RO. 7
VERMOUTH ROSSO + CHINOTTO

CHI.MAR.RO. 2.0 8
VERMOUTH ROSSO + CHINOTTO + AMARO

MARQUIS 88 8
GIN BATHTUB + LIQUORE AL BERGAMOTTO + SUCCO DI LIMONE + PROSECCO

GREEN^{PASSATO} 8
LIQUORE AL MELOGRANO + LIME SPREMUTO + ZUCCHERO LIQUIDO + PROSECCO

TAVOLA IOLO 7
BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO

L'AMERIHANO D'I' POGGIO 7
BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO + TONICA

IL CONTE 8
ONLY JU - LONDON DRY GIN + BITTER ROSSO + VERMOUTH ROSSO

IL DUCA BIANCO 8
ONLY JU - LONDON DRY GIN + BITTER BIANCO + VERMOUTH BIANCO SB 1737

MOCKTAILS

MELO.BEVO 7
SUCCO DI MELOGRANO + TONICA

FIN.TONIC 7
GIN ANALCOLICO + TONICA

SOMARO 7
GIN ANALCOLICO + GINGER BEER + LIME SPREMUTO

TIVOGLIOBENE 7
POLPA DI FRUTTO DELLA PASSIONE + GINGER ALE + SUCCO DI ARANCIA

POZIONE POLISUCCO 6
SCIROPPO DI FIORI DI SAMBUCO + TONICA AI FIORI DI SAMBUCO + MENTA