



MENÙ



LISTA ALLERGENI

“Caro ospite, se hai delle allergie e/o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale e chiedi pure informazioni sul nostro cibo e bevande. Siamo preparati per poterti consigliarti nel migliore dei modi.”
Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011 – “sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”.

| | | |
|----|---|--|
| 1 |  | Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut). |
| 2 |  | Crostacei e prodotti a base di crostacei. |
| 3 |  | Uova e prodotti a base di uova. |
| 4 |  | Pesce e prodotti a base di pesce. |
| 5 |  | Arachidi e prodotti a base di arachidi. |
| 6 |  | Soia e prodotti a base di soia. |
| 7 |  | Latte e prodotti a base di latte. |
| 8 |  | Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia) |
| 9 |  | Sedano e prodotti a base di sedano. |
| 10 |  | Senape e prodotti a base di senape. |
| 11 |  | Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo. |
| 12 |  | Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg. |
| 13 |  | Lupini e prodotti a base di lupini. |
| 14 |  | Molluschi e prodotti a base di molluschi. |

Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.
Troverai nel menù, gli ingredienti allergeni sopra segnalati con il numero identificativo corrispondente.
Gli alimenti da noi acquistati freschi, per ragioni di mercato e per le preparazioni a crudo possono aver subito un trattamento di bonifica preventiva mediante il sottovuoto e abbattimento a -20°, conforme alla prescrizione del Reg. (CE) 853/2004, allegato III sezione VII, capitolo 3, lettera D, punto 3.
Gli alimenti acquistati surgelati sono anche indicati con * fra gli ingredienti dei prodotti presenti.

ANTIPASTI Appetizers

terra

| | |
|--|--------------------|
| Millefoglie di Patate Patate , Prosciutto crudo , fonduta di Gorgonzola | 10€ (7*) |
| Crostini Misti / Mixed Crostini Crostini Misti (a scelta dello Chef) / Mixed toasted crostini (Chef's choices) | 8€ (1*,7, 4, 14) |
| Coccoli Crudo e Stracchino / Raw Ham, coccoli and stracchino Coccoli con prosciutto toscano e stracchino / coccoli with Toscana ham and strachino | 12€ (1, 7) |
| Carpaccio di Manzo Salmistrato di Mugello Carpaccio di Manzo | 12€ (7) |
| Gran Tagliere Pomo D'Oro / MIXED salumi , cheese and Jam (x due persone) Un tagliere con una vasta scelta di prosciutti, salami, formaggi, marmellata, miele Selected choices of Salumi, Ham, Cheese, Jam and honey | 24€ (1*,7, 8, 13*) |
| Selezione di Formaggi / Selected Cheeses Tagliere con vari formaggi scelti, marmellata, miele e noci / Mix of selected cheeses with honey and nuts | 14 € (7, 8) |

ANTIPASTI Appetizers

mare

| | |
|--|----------------|
| Tris di Tartare (Mare Azzurro) Tartare di Orata, Branzino e Ricciola | 12€ (4, 14) |
| Insalata di Mare Polpo, Cozze, Vongole, Gamberi , Calamari | 12€ (2, 4, 14) |
| Cocktail di Polpo Polpo, Patate | 12 € (14) |
| Carpaccio Tonno, Salmone e Spada Carpaccio di Tonno, Salmone, e di Pesce Spada | 14 € (4) |
| Sauté di Cozze e Vongole Pomodoro, cozze , vongole, vino bianco , pane tostato | 10 € (4, 14) |

**Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale **

* Coperto 2,50 €



PRIMI PIATTI First Course

terra

| | |
|--|----------------|
| Spaghetti ai due pomodorini, straciatella e basilico Spaghetti con pomodori rossi e gialli, straciatella e perle di basilico | 12 € (1, 7) |
| Ravioli Pecorino e Speck Ravioli Ripieni di Pecorino e Speck, serviti su radicchio e salsa di noci | 12 € (1, 3, 7) |
| I Pici del "Pomo D'Oro" Pasta fresca con pancetta croccante , crema di pecorino scelto Toscano e cavolo nero cruscato / fresh pasta with crispy bacon ,Tuscany pecorino cream , and black cabbage | 12€ (1, 7) |
| Tortello Al contrario Pasta Fresca con Ragù con una fonduta di formaggio e crema di patate al rosmarino / Fresh Tortelli stuffed with ragù, over a potatoes cream with rosmarino | 12 € (1, 3, 7) |
| Spaghetti alla Carbonara | 12 € (1*, 3) |
| Tagliolini speck e crema di tartufo Speck e tartufo | 14 € (1, 3, 7) |

PRIMI PIATTI First Course

mare

| | |
|---|------------------|
| Spaghetti Vongole e limone / Spaghetti Clams and Lemon Spaghetti Con Vongole Veraci, limone e peperoncino tostato / Spaghetti with clams , lemon and toasted Peper | 14 € (1*, 14) |
| Paccheri del Pirata Paccheri con Gamberi, Calamari, Cozze, Vongole e pomodorini | 15 € (1*, 4, 14) |
| Tagliolino del "Pomo D'Oro " Tagliolini con Gamberi, Pomodorini e Rucola | 14 € (1*, 2, 4) |
| Tagliolini alle Cozze Pomodoro, Cozze, Aglio, Olio, Prezzemolo | 12 € (1*, 4, 14) |

RISOTTI

| | |
|---|--------------|
| Risotto Gamberi e Zucchine Riso, Gamberi, Zucchine | 14 € (2*, 4) |
| Risotto Salsiccia e Porri Riso, Salsiccia fresca, Porri | 14 € |

**Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale **

* Coperto 2,50 €

SECONDI PIATTI Main Dish /Meat

carne

| | |
|---|-------------|
| Bistecca alla Fiorentina / T-Bone Steak Bistecca / Costata alla griglia | da 55 €/kg |
| TOMAHAWK Costata di Manzo alla griglia / Grilled Rib of Beef | da 63 €/kg |
| Costolette di Agnello Costolette di Agnello alla griglia con salse della casa | 24 € (3, 7) |
| Filetto Lardellato alla griglia / Grilled beef with a lard ring Filetto di manzo rivestito con lardo, alla griglia / Grilled beef fillet with a lard ring | 26 € |
| Filetto al pepe verde / Fillet with green pepper Filetto di manzo al pepe verde / Beef fillet with green pepper | 26 € (3, 7) |
| Tagliata Rucola e Grana / Sliced Beef with rucola and Parmigiano Controfiletto di Manzo su un letto di Rucola e scaglie di Parmigiano / Beef Sirloin with Rucola and Parmisan | 20 € (7) |
| Peposo / Traditional Peppery meet Il Peposo dell'Impruneta al chianti classico / Traditional Peppery meet boiled with chianti wine | 15 € |
| Straccetti di Pollo Croccanti Straccetti di pollo fritti / Fried Chicked sclices | 14 € (3, 6) |
| Galletto Arrosto con Patate e maionese al Rosmarino Galletto Arrosto, patate, maionese, rosmarino / Roasted Cockerel with patatos, mayo and rosmarine | 16 € (3, 7) |

SECONDI PIATTI Main Dish /Fish

pesce

| | |
|--|-----------------------|
| Salmone all'Isolana Salmone, patate, cipolla, zucchine, olive | 18 € (4*) |
| Turbante di Branzino / oven baked Branzino Branzino al forno con salsa mediterranea / Oven Baked Branzino with a mediterranean sauce | 20 € (4) |
| Fritto di Mare / Fried Seafood Calamari, gamberi, zucchine, peperone, cipolla / calamari, shrimp, zuchinis, peppers and onion | 20 € (1,2,3,4,13, 14) |

**Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale **

* Coperto 2,50 €

INSALATE Salads

| | |
|--|----------------|
| Insalata Verde/ Green Salad Insalata verde, rucola / Iceberg, rucola | 5 € |
| Insalata Mista / Mixed salad Iceberg, Rucola, Pomodori, Cipolla /Iceberg, rucola, Tomatos, onion | 8 € |
| Insalata Caesar / Caesar's Salad Pollo, Insalata verde, Rucola, pomodori, crostini di Panne / chicken slices, iceberg, rucola, tomatos, toasted bread | 10 € (1, 3, 7) |
| Insalata Rucola e Salmone affumicato / Rucola and Smocked Salmon Salad Insalata verde, Rucola, Salmano affumicato, pomodorini rossi e gialli / Iceberg, rucola, Smocked Salmon, yellow and red tomatos | 12 € (4) |

CONTORNI Side Dish

| | |
|--|-----|
| Patate Arrosto / Roasted Patatos Patate, rosmarino / Roasted Patatos with rosemary | 6 € |
| Verdura alla griglia/ Grilled vegetables Zucchine, melanzane, peperone, pomodoro, radicchio/ zucchini, eggplant, pepper , tomato, radish (verdure fresche scelte dal ortolano locale/ Selected by our local greengrocer) | 6 € |
| Spinacino Saltato / Sautéed Spinach Spinaci freschi (scelto dal ortolano locale) con olio Extravergine di Oliva e aglio / Fresh Spinach (selected by our local greengrocer) with Extravergine Olive oil and garlic | 6 € |
| Fagioli Ripassati / Sautéed Beans Fagiolo saltato con aglio, olio e rosmarino/ Sautéed Beans with garlic , Olive oil and rosemary | 6 € |

MENÙ BAMBINI Kids Menù a 10 €

(per i bambini fino a 10 anni/ under 10 Y/o)
(iniziativa "Aggiungi un posto a Tavola che c'è un bambino in più ")

| | |
|---|-------------|
| MENU Pizza – Pizzetta, Patate fritte e coca-cola Pizza Menù- small Pizza , fried patatos + coca cola | 10 € (1, 7) |
| Menu Pasta – Primo con Pomodoro/Ragù + patate fritte + coca-cola Pasta Menù- Pasta with tomato sauce/ragù , fried patatos + coca cola | 10 € (1, 7) |
| MENU POLLO – Straccetti di pollo croccante + patate fritte + coca cola Chicken Menù- crisy sliced chicken , fried patatos + coca cola | 10 € (6) |

**Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale **

* Coperto 2,50 €

PIZZE

classiche

| | |
|---|-----------------------|
| Margherita Pomodoro, Mozzarella/fiordilatte, basilico fresco / Tomato sauce, mozzarella, fresh basil | 8 € (1, 7) |
| Bufalina Pomodoro, Mozzarella di Bufala, Basilico fresco, pomodorini/ Tomato sauce, Bufalo Mozzarella, Fresh Basil | 10 € (1, 7) |
| Napoli Pomodoro, acciughe, origano, capperi / Tomato sauce, anchovies, origan , capers | 9 € (1, 2, 4, 14) |
| Pizza Azzurro Pomodoro, mozzarella/fiordilatte, Rucola, Gamberi / Tomato sauce, Mozzarella, Rucola, Shrimps | 13 € (1, 2, 7) |
| Diavola Pomodoro, mozzarella/fiordilatte, spianata piccante/ salamino, peperoncino piccante / Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, hot pepper | 10 € (1, 7) |
| Pizza Toscana Pomodoro, mozzarella fiordilatte, Prosciutto crudo e stracchino / Tomato sauce, mozzarella, Raw Ham , Stracchino cheese | 12 € (1, 7) |
| Pizza Gorgonzola e Salsiccia (bianca) Mozzarella Fiordilatte, grana, gorgonzola , salsiccia / mixed cheeses, sausage | 12 € (1, 7) |
| Pizza Quattro Stagioni Pomodoro, mozzarella/Fiordilatte, carciofi, funghi, prosciutto, olive / Tomato sauce, mozzarella, artichoke, ham, olives | 12 € (1, 7) |
| Pizza Siciliana Pomodoro, mozzarella/fiordilatte, melanzane grigliate , basilico fresco, scaglie di parmigiano / Tomato sauce, Mozzarella , Eggplant, fresh basil, parmigiano | 12 € (1, 7) |
| Pizza alla Gricia (Bianca) Crema di pecorino, Guanciale, pepe / Pecorino cheese cream , bacon, pepper | 14 € (1, 7) |
| Pizza ai Frutti di Mare Pomodoro, Mozzarella, calamari, seppie, vongole | 14 € (1, 2, 4, 7, 14) |
| Pizza del "Pomo D'Oro" Pomodoro, Mozzarella/fiordilatte, rucola, Prosciutto Crudo di San Daniele, pomodorini, scaglie di Parmigiano Reggiano | 14 € (1, 7) |
| Covaccino | 4 € (1) |

CALZONI

| | |
|---|-------------|
| Calzone Classico Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto | 10 € (1, 7) |
| Calzone Farcito Mozzarella Fiordilatte, Prosciutto cotto, funghi, salame dolce, salame piccante, funghi | 13 € (1, 7) |

**Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale **

* Coperto 2,50 €

LE NOSTRE PIZZE GOURMET

con farina multicereali +2€

| | |
|---|----------------|
| Pizza "La Bologna " Mozzarella fiordilatte, Mortadella IGP, Stracciatella, Granella di Pistacchio | 13 € (1, 7, 8) |
| "La Golosona" Fiordilatte, Gorgonzola, cipolla caramellata e salsiccia fresca | 13 € (1, 7) |
| "La Sfiziosa" Fiordilatte, Ostia di patate, rosmarino, pepe, stracchino, salsiccia fresca | 13 € (1, 7) |
| L'Ortolana Fiordilatte, Cipolla Caramellata, Melanzana, zucchine, peperoni grigliati e pomodorini | 13 € (1, 7) |



DOLCI Dessert

Fatti in casa

| | |
|---|------------------|
| Tiramisù della casa | 6 € (3, 7) |
| Panna Cotta fatta in casa (condimento a scelta) | 6 € (7) |
| Piramide ai tre cioccolati con frutti rossi e Frutto della Passione | 10 € (7) |
| Crema Catalana fatta in casa | 8 € (3, 7) |
| Cheesecake Basco fatto in casa (Condimento a scelta) | 8 € (3, 7) |
| Cialda Casalinga con crema al cioccolato bianco e frutti rossi | 8 € (1, 3, 7) |
| Cialda Casalinga con crema al cioccolato al latte e Nocciole | 8 € (1, 3, 7, 8) |

Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale

* Coperto 2,50 €

CAFFETTERIA E BIBITE

Coffee and drinks

| | |
|--|-------|
| Caffè - Caffè Macchiato | 2 € |
| Cappuccino - Latte macchiato - The Caldo | 2.5 € |
| Orzo | 2.5 € |
| Ginseng | 2.5 € |
| Acqua Panna 0.75 Lt | 2.5 € |
| Acqua San Pellegrino 0.75Lt | 2.5 € |
| Succo Derby Blu Arancia rossa 0.2 | 3 € |
| Succo Derby Blu Pesca 0.2 | 3 € |
| Coca Cola 0.33 Lt | 4 € |
| Coca Cola Zero 0.33 Lt | 4 € |
| Fanta 0.33 Lt | 3.5 € |
| Sprite 0.33 Lt | 3.5 € |
| Limonata 20Cl | 3.5 € |
| Aranciata 20 Cl | 3.5 € |
| Esta The limone / Arancia 250ml | 3.5 € |
| Alpex Spritz (analcolico) 20cl | 5 € |
| Aperol Spritz | 6 € |
| Red Bull | 5 € |

VINI

Wine of the house

| | | |
|--|-------------|-----------------|
| Vino Rosso del "Pomo d'Oro" IGT | (Calice) 4€ | (Bottiglia) 16€ |
| Vino Bianco della casa | (Calice) 4€ | (Bottiglia) 17€ |
| Vino Bianco frizzante del "Pomo d'Oro" | (Calice) 4€ | (Bottiglia) 18€ |
| Vino Rosato frizzante del "Pomo d'Oro" | (Calice) 4€ | (Bottiglia) 18€ |

BIRRA ALLA SPINA - Draft beer

Geneviève de Brabant

| | |
|---------------|------|
| Piccola 0.25L | 3.5€ |
| Media 0.5L | 5€ |

Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale

* Coperto 2,50 €



SPUMANTE

| | |
|--|----------|
| Prosecco DOC Brut (Calice/ Bottiglia) | 7€ / 28€ |
| Spumante Brut (Calice /Bottiglia) | 4€ / 18€ |

AMARI


| | |
|----------------------|----|
| Amaro Montenegro 4cl | 4€ |
| Amaro Lucano 4cl | 4€ |
| Amaro del Capo 4cl | 4€ |

LIQUORI E ALCOLICI

| | |
|---------------------------------------|----|
| Grappa Lucano 4cl | 5€ |
| Grappa Lucano Barrique 4cl | 5€ |
| Limoncello Lucano 4 cl | 6€ |
| Sambuca 4cl | 4€ |
| Rum Havana 4cl | 8€ |
| Baileys Cream Irish 4cl | 8€ |
| Whiskey Bourbon Jim Beam 4cl | 7€ |
| Whiskey Johnny Walker Black Label 4cl | 8€ |
| Whiskey Jack Daniel's 4cl | 8€ |

**Si prega la gentile clientela di controllare la lista allergeni in allegato oppure chiedere al personale **

* Coperto 2,50 €





Tel. 0574 206798
Piazza Mercatale 43
59100, Prato (PO)
Info@ristorantepomodoro.it
www.ristorantepomodoro.it

