



FANTASIES

PIZZERIA

TAGLIERI & ANTIPASTI

SOLLEONE



TAGLIERINO



TERRA ^(B)

Salame Toscano, Pancetta cotta al forno, Prosciutto Crudo saporito, Rigatino, Salsiccia di Cinghiale, Panino all'Olio con Stracchino e Salsiccia, Pappa al Pomodoro, Bruschetta al Pomodoro e Basilico, Pecorino nero con Salsa alla Cipolla, Verdure sott'Olio 10



MARE ^(A,B,D)

Carpaccio di Salmone con Pepe Rosa, Bruschetta al Pomodoro con Alici e Cipolle Caramellate, Fritto di Acciughe, Impepata di Cozze, Seppie in Zimino, Zuppeta di Moscardini 13



VEGETARIANO ^(B)

Pappa al Pomodoro, Bruschetta con Pomodoro e Basilico, Zucchine e Melanzane grigliate, Spiedino di Caprese, Pecorino nero con Salsa alla Cipolla, Brie con Miele e Mirtilli, Panino all'Olio con Tortina di Ceci, Verdure sott'Olio 10

CONSIGLIATO x 2 Persone (A,B,D)

Carpaccio di Salmone con Pepe Rosa, Carpaccio di Pesce Spada, Bruschetta al Pomodoro con Alici e Cipolle Caramellate, Fritto di Acciughe, Impepata di Cozze, Seppie in Zimino, Zuppetta di Moscardini, Polpo alla Mediterranea, Gambero in Guazzetto, Pappa di Mare, Fritto di Gamberetto bianco, Bocconcino fritto di Pesce Ghiaccio

30

TAGLIERE VENERE



CONSIGLIATO x 2 Persone (B)

Salame Toscano, Pancetta cotta al forno, Prosciutto Crudo saporito, Rigatino, Salsiccia di Cinghiale, Porchetta, Finocchiona, Mortadella di Prato, Panino all'Olio con Stracchino e Salsiccia, Pappa al Pomodoro, Bruschetta al Pomodoro e Basilico, Bruschetta con Stracchino e Mortadella con granella di Pistacchi, Pecorino Nero con Salsa alla Cipolla, Pecorino Rosso con salsa di Pomodorini verdi, Verdure sott'Olio, Fritto di Verdure miste

25

TAGLIERE SOLLEONE



CONSIGLIATO x 2 Persone (A,D)

Fritto di Calamari e Chips di Patate, Fritto di Acciughe, Fritto di Gamberetto bianco, Bocconcino fritto di Pesce Ghiaccio, Seppie in Zimino, Zuppetta di Moscardini, Polpo alla Mediterranea, Gambero in Guazzetto, Pappa di Mare

30

PIATTI DI MARE

FRITTINO DI ACCIUGHE IN PADELLA (D)

ACCIUGHE FRITTE CON PATATINE 12

LA FRITTURA DI MARE (D)

FRITTURA DI MARE CON CALAMARI,
GAMBERI E CHIPS DI PATATE 14

ZUPPOTTO DI COZZE E VONGOLE VERACI (A,B)

LA TRADIZIONALE ZUPPETTA DI COZZE E VONGOLE VERACI 13

SEPIE IN ZIMINO (B,D)

SEPIE E BIETOLA CON PANE TOSTATO 13

CACCIUCCHINO DI MOSCARDINI (A,D)

ZUPPETTA DI MOSCARDINI CON DADOLATA
DI PANE TOSTATO 14

GAMBERI IN GUAZZETTO (D)

ZUPPETTA DI GAMBERI 14

POLPO ALLA MEDITERRANEA (B,D)

POLPO, OLIVE TAGGIASCHE, POMODORO SECCO,
BASILICO, CIPOLLA DI TROPEA E PINOLI 14

IL FRITTONE IN PADELLA

Frittura di Mare (B,D)
con calamari, gamberi,
chips di patate
e verdure miste

16

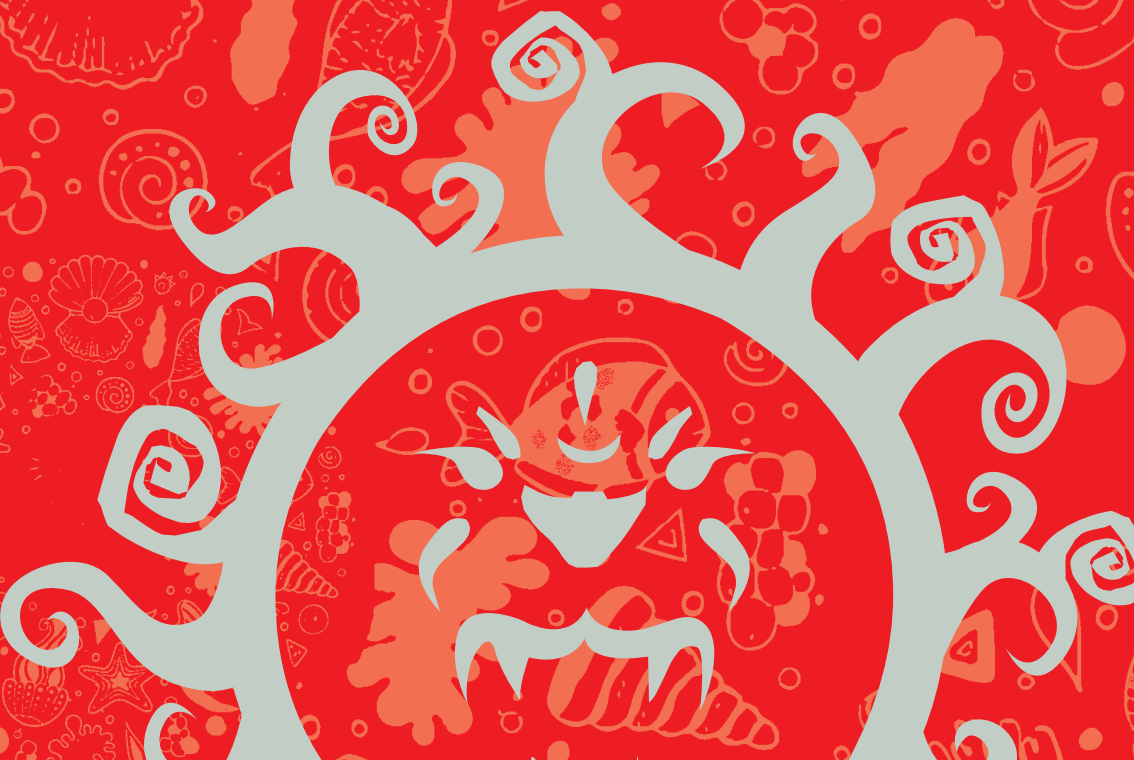
NOVITÀ



PIZZERIA

PIZZERIA

SOLLEONE





GOURMET

PRESIDENTE

base burrata con degustazione dei salumi del Salumificio Sandri: prosciutto crudo, porchetta arrosto, salame toscano, lardo di colonnata 12



Pizza di Mare

VENERE

Passata di pomodoro, mozzarella fior di latte, frutti di mare freschi e prezzemolo 12

PIZZERIA

LE CLASSICHE

SOLLEONE

MARGHERITA

Pomodoro Gustarosso e mozzarella fior di latte **6.8**

REGINA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala e pomodorini pachino **11.5**

NAPOLI

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte , acciughe, capperi e origano **8.8**

4 FORMAGGI ANZI 5

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte e 4 formaggi **9.5**

SALSICCIA

Pomodoro Gustarosso , mozzarella fior di latte e salsiccia **8.8**

SALAMINO PICCANTE

Pomodoro Gustarosso , mozzarella fior di latte e salamino piccante **8.8**

VEGETARIANA ^D

Pomodoro Gustarosso , mozzarella fior di latte , melanzane, zucchine, peperoni, cipolla di Tropea, pomodorini e radicchio rosso **9**

WURSTEL

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte e wurstel **8.5**

PROSCIUTTO E FUNGHI

Pomodoro Gustarosso , mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi champignon **9**

SPECK E MASCARPONE

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte, speck e mascarpone **9.5**

SALSICCIA E CIPOLLA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte , salsiccia e cipolla di Tropea **8.5**

CRUDO, RUCOLA E GRANA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte , prosciutto crudo, rucola e grana padano **9.5**

CAPRICCIOSA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte , prosciutto cotto , funghi champignon , carciofini e olive **9.5**

TONNO E TROPEA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte , tonno e cipolla di Tropea **8.5**

CRUDO E PORCINI

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte , prosciutto crudo e funghi porcini **9.5**

PIZZERIA
LE BIANCHE
SOLLEONE

FRUTTI DI PORCO

Mozzarella fior di latte, funghi porcini, salsiccia e lardo di Colonnata **10**

RIBELLE

Mozzarella fior di latte, provola, salsiccia, patate e granella di pistacchio **9.8**

GIGIONA

Mozzarella fior di latte, gorgonzola, noci, prosciutto crudo e miele d'acacia **11.5**

ACIREALE ^C

Mozzarella fior di latte, pesto, pinoli e salmone norvegese affumicato **11.5**

BREZZA DI MARE

Mozzarella fior di latte, tonno e pomodorini pachino a crudo **9.5**

TARTUFELLA

Mozzarella fior di latte, crema al tartufo, funghi freschi e salsiccia **11**

NAUFRAGA ^D

Mozzarella fior di latte, pesto, gamberi, pomodorini pachino, pinoli e limone **12.8**

MORTADELLINA

Mozzarella fior di latte, mortadella e granella di pistacchio **11**

PIZZERIA
CALZONI
SOLLEONE

CLASSICO

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto e funghi **8.8**



PIZZERIA

LE SPECIALI

SOLLEONE

4 PORCELLINI

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte, wurstel, salsiccia, salamino piccante e prosciutto cotto **10.5**

CALABRESE

Pomodoro Gustarosso, burratina, salamino piccante e n'duja **9.5**

PISTACCHIELLA ^D

Pomodoro Gustarosso, burratina, asparagi, pistacchi e speck **12.8**

LIGHT

Pomodoro Gustarosso, burratina, radicchio, rucola, pomodorini pachino e olive **10.8**

DIVINA

Pomodoro Gustarosso, mozzarella di Bufala, funghi porcini e prosciutto crudo **12.8**

BRUCIA'ULO ^A

Pomodoro Gustarosso, mozzarella fior di latte, gorgonzola, cipolle di Tropea, salame piccante, n'duja e olio al peperoncino **10.8**

ALPINA

Mozzarella fior di latte, bresaola, funghi porcini, grana e olio tartufato **11.5**

POLP FICTION ^D

Mozzarella fior di latte, patate, polpo e pesto al basilico **12**

PIZZERIA

SCHIACCIATINI

SOLLEONE

OLIO E SALE

Schiacciato semplice **3**

COTTO E MOZZARELLA

Prosciutto cotto e mozzarella fior di latte **8**

CRUDO E MOZZARELLA

Prosciutto crudo e mozzarella fior di latte **9**

BURROSO

Burratina, speck, rucola e pomodori pachino **9.5**

TONNATO

Insalata fresca, maionese, straccetti di tonno e pomodori pachino a crudo **9.5**

PIZZERIA

TORTA DI CECI

SOLLEONE

LE 3 TORTINE DI CECI VEG

Pinoli e pesto della Mediterranea Belfiore, Stracchino fresco e melanzana sott'olio 8.5



LE 3 TORTINE DI CECI

Lardo di Colonnata del Salumificio Sandri, Gorgonzola DOP e salsiccia del Salumificio Sandri 8.5



E' una preparazione tipica nella cucina **Toscana** che ha origine nella provincia di Livorno e consiste in una focaccia salata sottile e croccante a base di **farina di ceci, acqua, olio di oliva, sale e pepe**. Con gli ingredienti si forma una pastella che si cuoce in teglia di rame in forno ad alta temperatura fino a doratura. La torta di ceci a **Livorno** è un rituale gastronomico particolarmente sentito.

Guai a chiamarla "cecina",
così la chiamano i pisani.



KIDS

MEZZE PENNE AL POMODORO 7

TROFIE AL PESTO 6.5

NUGGET'S DI POLLO E PATATINE FRITTE 6

HAMBURGER E PATATINE FRITTE 7

WURSTEL E PATATINE FRITTE 6

BABY MARGHERITA 5

BABY WURSTEL 6

BABY WURSTEL E PATATINE 6

DOLCI

SOLLEONE

PANNA COTTA	6.00
CREMA CATALANA	6.00
CHEESECAKE	6.00
SCHIACCIATINO ALLA NUTELLA	5.00
FARANDOL (cocomero, melone, fragole, kiwi)	5.00
SORBETTO AL LIMONE	4.50
TIRAMISU' AL PISTACCHIO	6.00
MOUSSE ALLE FRAGOLE	6.00



BIBITE IN BOTTIGLIA

ACQUA NATURALE LEVISSIMA 75 CL	2.50
ACQUA FRIZZANTE LEVISSIMA 75 CL	2.50
COCA COLA 33 CL	3.00
COCA COLA ZERO 33 CL	3.00
FANTA 33 CL	3.00
SPRITE 33 CL	3.00
FUZE TEA LIMONE E LEMONGRASS 50 CL	3.00
FUZE TEA PESCA E ROSA 50 CL	3.00

BIRRE ALLA SPINA

STELLA ARTOIS PICCOLA 20 CL		3.00
STELLA ARTOIS MEDIA 40 CL		4.50
LEFFE ROUGE 33 CL		4.50

BIRRE IN BOTTIGLIA

BECK'S 33 CL	4.00
CORONA 33 CL	4.50
TENNENT'S 33 CL	4.50
TENNENT'S SENZA GLUTINE 33 CL	4.50
LEFFE BLONDE 33 CL	4.00
ICHNUSA 33 CL	4.00
MESSINA CRISTALLI DI SALE 50 CL	5.00
ICHUNUSA NON FILTRATA 50 CL	5.00
FRANZISKANER WEISS 50 CL	5.00

VINI AL CALICE

SAN MARTINO

Prosecco 11 (Glera)

5.00

AIA VECCHIA

Vermentino (Vermentino, Viognier)

4.00

AIA VECCHIA

Morellino di Scansano (Sangiovese)

4.00

VINO ALLA SPINA

1/4 BIANCO FRIZZANTE

4.00

1/2 BIANCO FRIZZANTE

6.00

1 LITRO BIANCO FRIZZANTE

10.00

BOLLICINE

SAN MARTINO

Prosecco 11 (Glera)

18.00

TERRE DUCCO

Franciacorta Saten (Chardonnay)

26.00

VINI ROSATI

AIA VECCHIA

Solidio Rosè (Sangiovese, Merlot)

16.00

PETRA BELVENTO

Velarosa (Grenache)

18.00

VINI BIANCHI

LA PETTEGOLA

Vermentino (Vermentino)

16.00

AIA VECCHIA

Vermentino (Vermentino, Viognier)

16.00

PETRA BELVENTO

Vermentino (Vermentino)

18.00

PETRA BELVENTO

Viognier (Viognier)

18.00

PETRA BELVENTO

Ansonica (Ansonica)

18.00

GUICCIARDINI STROZZI

Vernaccia di San Gimignano (Vernaccia)

16.00

ST. MICHAEL- EPPAN

Gewurztraminer (Gewurztraminer)

22.00

ST. MICHAEL - EPPAN

Pinot Grigio (Pinot Grigio)

19.00

ST. MICHAEL- EPPAN

Chardonnay (Chardonnay)

19.00

VINI ROSSI

AIA VECCHIA

Morellino di Scansano (Sangiovese)

16.00

AIA VECCHIA

Lagone (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc)

18.00



ALLERGENI

INFORMIAMO I NOSTRI CLIENTI CHE GLI ALIMENTI SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE, ANCHE SE NON ESPRESSAMENTE INDICATI NELLA DENOMINAZIONE DEL PIATTO, TRACCE DI UNO O PIÙ DEI SEGUENTI ALLERGENI (ai sensi del Reg. CE 1169/11, D. Lgs. 109/92, 88/2009 e s.m.i.)



glutine



uova



crostacei



pesci



arachidi



latticini



frutta a guscio



sedano



senape



lupini



molluschi



sesamo



anidride solforosa



soia



cereali



funghi

SI INVITANO I CONSUMATORI ALLERGICI A UNO O PIÙ DEGLI ALLERGENI SOPRA RIPORTATI A COMUNICARLO AL NOSTRO PERSONALE AL MOMENTO DELL'ORDINAZIONE.

RICHIEDI IL NOSTRO LIBRO DEGLI INGREDIENTI

ALCUNI INGREDIENTI DEI NOSTRI PIATTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI ALL'ORIGINE O ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA.

ALCUNI PIATTI POSSONO ESSERE PREPARATI CON UN MIX DI INGREDIENTI FRESCHI, INGREDIENTI ACQUISTATI FRESCHI E SURGELATI DA NOI CON ABBATTITORE DI TEMPERATURA PER LA CORRETTA CONSERVAZIONE, NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA SANITARIA E INGREDIENTI SURGELATI ALL'ORIGINE.

PER QUALSIASI ULTERIORE O SPECIFICA INFORMAZIONE E DOCUMENTAZIONE SULLE CARATTERISTICHE ALIMENTARI DEI PIATTI DEL MENU, IL PERSONALE E' A VOSTRA DISPOSIZIONE.

NEL MENÙ SONO RIPORTATE LETTERE (A,B,C,D) CHE INDICANO LA PRESENZA NELLA PIETANZA DI PRODOTTI (FRESCHI,ABBATTUTI,SURGELATI)

A) CON PEPERONCINO

B) PIETANZA CHE CONTIENE PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI/CONSERVATI

C) PIETANZA CHE CONTIENE PRODOTTI ACQUISTATI FRESCHI E ABBATTUTI DA NOI PER IL CONSUMO CRUDO O SEMICRUDO

D) PIETANZA CHE CONTIENE PRODOTTI ACQUISTATI SURGELATI

