



AGRIRISTORO FOCACCERIA
LA DOGANA

MENÙ PIZZA





AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

*I prodotti presenti nel menù provengono dalla nostra **azienda agricola biologica a km0**, o da aziende accuratamente selezionate che rispecchiano i canoni di salvaguardia del territorio.*

*The products on the menu come from our **0 km organic farm**, or from carefully selected companies that reflect the canons of safeguarding the territory*

ANTIPASTI

¼ Focaccia "La Dogana"¹ 4.00

¼ Focaccia "La Dogana"¹ con prosciutto di "Nero maremma" 8.00

¼ Focaccia "La Dogana" with "Nero maremma" ham

La nostra specialità

Ciabatta con Primo Sale, Cicoria e Prosciutto Crudo^{1 7 8} 10.00

Ciabatta with Primo Sale Cheese, Chicory and Raw Ham

Selezione di affettati locali di maiale "Nero maremma" e cinghiale 10.00

Selection of pork and wild boar cured meats

Selezione di formaggi di pecora con marmellate di nostra produzione⁷ 10.00

Selection of sheep cheeses with our vegetable jams

Cavolo Verza e Carote in Agrodolce sott'olio (produzione propria) 5.00

Sweet and Sour Savoy Cabbage and Carrots in Oil (our production)

¹ La focaccia viene realizzata con tre tipi di farine (farina 0, rimacinata a pietra e tipo 1), lievito madre e segue un processo di lievitazione pari a 24H

The focaccia is made with three types of flour (0 flour, stone-ground and type 1), natural mother yeast and follows a leavening process of 24 hours



AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

*Salsiccia di maiale stagionata, leggermente affumicata e conservata sott'olio
(produzione propria)* 5.00

Seasoned pork sausage, lightly smoked and preserved in oil (our production)

Crostini misti (Toscano, pomodorini e basilico)^{1 7 8 9} 6.00

Mixed crostini (Tuscan meet, cherry tomatoes and basil)

“PIZZE” e non solo!

Rosse

Margherita 7.00

Margherita con Wurstel 9.00

Margherita con Salsiccia 9.00

Rossa con Alici, Capperi e Origano 7.00

Margherita con Prosciutto Crudo o Cotto 10.00

Margherita Tonno e Cipolla 10.00

Contadina “Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia e Fagioli” 10.00

Margherita con Salamino Piccante 9.00

*Capricciosa “Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive,
Uovo”* 10.50

*4 Stagioni “Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive,
Alici”* 10.50



AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

Bianche

Ortolana “Mozzarella, Spinaci, Zucchine, Peperoni, Melanzane” su richiesta Insalata e Pomodori Freschi o Rucola 10.00

Bianca Mozzarella, Gorgonzola e Pere 10.00

Bianca Mozzarella di Bufala, Mortadella di Cinghiale e Pistacchio 15.00

Ciabatta Peperoni, Zucchine e Primo Sale 11.00

4 Formaggi “Mozzarella, Stracchino, Gorgonzola, Scaglie di Pecorino 11.00

Bianca Mozzarella, Peperoni e Funghi Champignon 10.00

Tutte le pizze possono essere servite anche con il cornicione ripieno!

Cornicione ripieno con Ricotta e Pepe +3.00 €

Cornicione ripieno con Ricotta, Mortadella e Pistacchio + 3.00 €



AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

BEVANDE

<i>Acqua naturale o gassata (Verna)</i> <i>Still and sparkling water</i>	3.00
<i>Acqua effervescente naturale (Nepi)</i> <i>Natural mineral water</i>	3.00
<i>Acqua piccola in bottiglia</i> <i>Small bottled water</i>	2.00
<i>Vino rosso sfuso¹² (Sangiovese) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00</i> <i>Unbottled wine red</i>	
<i>Vino bianco sfuso¹² (Trebbiano e Ansonica) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00</i> <i>Unbottled wine white</i>	
<i>Birra Ichnusa non filtrata (50 cl)¹</i>	5.00
<i>Birra Moretti (66 cl)¹</i>	4.00
<i>Birra Nastro Azzurro (66 cl)¹</i>	4.00
<i>Coca-cola in vetro (100 cl)</i>	4.00
<i>Coca-cola e Aranciata in lattina</i>	3.00
<i>Amaro⁸ o liquori di “Cipriani liquori” (Capalbio, Toscana)</i>	4.00
<i>Grappa barricata</i>	4.00
<i>Caffè</i>	2.00



**AGRIRISTORO FOCACCERIA
LA DOGANA**

Per i Vini in bottiglia chiedere al personale

Vini Bianchi e Rossi della Cantina Cooperativa di Pitigliano

Cantina “Villa Corano”

Cantina “La Roccaccia”

Morellino di Scansano Cantina “Fonte Tinta”

Le farine usate per le pizze, le ciabatte e per le focacce provengono da:

- 1. Azienda Agricola Biologica Fabiola Mazzieri, Loc. Grotte Cavalieri, Sovana, Comune di Sorano (GR)***
- 2. Grano “Bolero” Molino Aziendale***
- 3. Molino Orcia Sant’Angelo Scalo Montalcino***



AGRIRISTORO FOCACCERIA
LA DOGANA

LISTA ALLERGENI

1-**CEREALI** contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi e prodotti derivati.

Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof.

2-**CROSTACEI** e prodotti a base di crostacei.

Crustaceans and products thereof.

3-**UOVA** e prodotti a base di uova.

Eggs and products thereof

4-**PESCE** e prodotti a base di pesce.

Fish and products thereof.

5-**ARACHIDI** e prodotti a base di arachidi.

Peanuts and products thereof.

6-**SOIA** e prodotti a base di soia.

Soybeans and products thereof.

7-**LATTE** e prodotti a base di latte (incluso lattosio).

Milk and products thereof (including lactose).

8-**FRUTTA A GUSCIO** come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti.

Nuts namely: almonds, hazelnuts, walnuts, pistachios and their products.

9-**SEDANO** e prodotti a base di sedano.

Celery and products thereof.

10-**SENAPE** e prodotti a base di senape.

Mustard and products thereof

11-**SEMI DI SESAMO** e prodotti a base di semi di sesamo.

Sesame seeds and products thereof

12-**ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI** in conc. superiore a 10 mg/Kg o 10 mg/l in termini di anidride solforosa totale.

Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/kg or 10 mg/l SO₂.

13-**LUPINI** e prodotti a base di lupini.

Lupin and products thereof.

14-**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.

Molluscs and products thereof.