



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

1/4 Focaccia "La Dogana"¹ 4.00

1/4 Focaccia "La Dogana"¹ con prosciutto di "Nero maremma" 8.00

1/4 Focaccia "La Dogana" with "Nero maremma" ham

La nostra specialità

Ciabatta con Stracciatella, Mortadella di Cinghiale e granella di pistacchio^{1 7 8} 10.00

Ciabatta with Stracciatella, wild boar mortadella and chopped pistachios

Ciabatta con Stracciatella e pomodorini^{1 7} 10.00

Ciabatta with Stracciatella and tomatoes

Selezione di affettati locali di maiale "Nero maremma" e cinghiale 9.00

Selection of pork and wild boar cured meats

Selezione di formaggi di pecora con marmellate di nostra produzione⁷ 9.00

Selection of sheep cheeses with our vegetable jams

Alici marinate con cipolla⁴ 7.00

Blue fish (anchovies) whit onion

Verdure miste sott'olio (produzione propria) 6.00

Mixed vegetables 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 e conservata sott'olio alla contadina
(produzione propria) 5.00
Pork sausage seasoned and preserved in oil (our production)



AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

“PIZZE” e non solo!

Rosse

<i>Margherita</i>	7.00
<i>Margherita con Wurstel</i>	8.00
<i>Margherita con Salsiccia</i>	8.00
<i>Margherita con Prosciutto Crudo o Cotto</i>	8.00
<i>Margherita Tonno e Cipolla</i>	9.00
<i>Contadina “Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia e Fagioli”</i>	9.00
<i>Margherita con Salamino Piccante</i>	8.00
<i>Capricciosa “Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive, Uovo”</i>	10.00
<i>4 Stagioni “Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive, Alici”</i>	10.00

Bianche

<i>Ortolana “Mozzarella, Spinaci, Zucchine, Peperoni, Melanzane” su richiesta Insalata e Pomodori Freschi o Rucola</i>	9.00
<i>Bianca Mozzarella, Gorgonzola e Pere</i>	9.00
<i>Bianca Mozzarella di Bufala, Mortadella di Cinghiale e Pistacchio</i>	14.00
<i>Ciabatta Peperoni, Zucchine e Stracciatella</i>	10.00
<i>4 Formaggi “Mozzarella, Stracchino, Gorgonzola, Scaglie di Pecorino</i>	9.50

Pizze sopra descritte con il cornicione alto + 1.00 €



AGRIRISTORO FOCACCERIA LA DOGANA

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***