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 produzione[7]	*10.00*
Selection of sheep cheeses with our vegetable jams	
Cavolfiore Sott'Olio e Carote in Agrodolce (produzione propria)	*6.00*
Cauliflower in oil and sweet and sour carrots (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 (salsa mediterranea, toscano, pecorino fuso e pepe)[1 3 4 7 8 9] 4.00

Mixed crostini (Mediterranean sauce, Tuscan, melted pecorino and pepper)

Alici marinate con cipolla e prezzemolo[4] 7.00

Blue fish (anchovies) whit onion and parsley

"PIZZE" e non solo!

Rosse

Margherita 7.00

Margherita con Wurstel 8.00

Margherita con Salsiccia 8.00

Rossa con Alici, Capperi e Origano 9.00

Margherita con Prosciutto Crudo o Cotto 9.00

Margherita Tonno e Cipolla 9.00

Contadina "Pomodoro, Mozzarella, Salsiccia e Fagioli" 9.00

Margherita con Salamino Piccante 8.00

Capricciosa "Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive, Uovo" 10.00

4 Stagioni "Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive, Alici" 10.00

AGRIRISTORO FOCACCERIA
LA DOGANA

Bianche

Ortolana "Mozzarella, Spinaci, Zucchine, Peperoni, Melanzane" su richiesta Insalata e Pomodori Freschi o Rucola	*9.00*
Bianca Mozzarella, Gorgonzola e Pere	*9.00*
Bianca Mozzarella di Bufala, Mortadella di Cinghiale e Pistacchio	*14.00*
Ciabatta Peperoni, Zucchine e Primo Sale	*10.00*
4 Formaggi "Mozzarella, Stracchino, Gorgonzola, Scaglie di Pecorino	*10.00*
Bianca Mozzarella, Peperoni e Funghi Champignon	*9.00*

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

Acqua naturale o gassata (Verna) *Still and sparkling water*	*3.00*
Acqua effervescente naturale (Nepi) *Natural mineral water*	*3.00*
Acqua piccola in bottiglia *Small bottled water*	*2.00*
Vino rosso sfuso[12] (Sangiovese) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00 *Unbottled wine red*	
Vino bianco sfuso[12] (Trebbiano e Ansonica) ¼ 4.00, ½ 6.00, 1 9.00 *Unbottled wine white*	
Birra Ichnusa non filtrata (50 cl)[1]	*5.00*
Birra Moretti (66 cl)[1]	*4.00*
Birra Nastro Azzurro (66 cl)[1]	*4.00*
Coca-cola in vetro (100 cl)	*4.00*
Coca-cola e Aranciata in lattina	*3.00*
Amaro[8] o liquori di "Cipriani liquori" (Capalbio, Toscana)	*4.00*
Grappa barricata	*4.00*
Caffè	*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 SO_2.

13-**LUPINI** e prodotti a base di lupini.
Lupin and products thereof.

14-**MOLLUSCHI** e prodotti a base di molluschi.
Molluscs and products thereof.