



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

Affettato misto di maiale razza Nero Maremma e mortadella di cinghiale 9.00

Formaggi di pecora produzione locale accompagnati con le nostre confetture di frutta e verdure 9.00

Focaccia La Dogana 1/4 4.00

Sott'oli misti di nostra produzione 5.00

La nostra specialità 10.00

“Ciabatta” (con farine a Km0 macinate a pietra, Az. Agricola Biologica Mazzieri e Crociani) con Stracciatella, Mortadella di Cinghiale e Pistacchio



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>	9.50
<i>4 Stagioni “Pomodoro, Mozzarella, Prosciutto Cotto, Champignon, Carciofi, Olive, Alici”</i>	9.50

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>	12.00
<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

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

<i>Cornicione ripieno con Ricotta e Pepe</i>	<i>+2.00 €</i>
<i>Cornicione ripieno con Ricotta, Mortadella e Pistacchio</i>	<i>+ 2.00 €</i>

Bevande

<i>Acqua naturale o frizzante 1l</i>				<i>3.00</i>
<i>Acqua naturale da 1/2 l</i>				<i>2.00</i>
<i>Vino rosso sfuso San Giovese C.coop di Pitigliano</i>				
<i>Vino bianco Cantina la Roccaccia</i>				
<i>1/4 l 4.00</i>	<i>1/2 l 6.00</i>	<i>1l</i>		<i>9.00</i>
<i>Birra alla spina Chiara</i>	<i>0,20l</i>			<i>3.00</i>
	<i>0,40l</i>			<i>6.00</i>
<i>Birra alla spina Rossa</i>	<i>0,20l</i>			<i>4.00</i>
	<i>0,40l</i>			<i>7.00</i>
<i>Birra in bottiglia Ichnusa</i>	<i>0,50l</i>			<i>5.00</i>
<i>Birra Moretti chiara</i>	<i>0,66l</i>			<i>4.00</i>
	<i>0,33l</i>			<i>3.00</i>

Per i Vini in bottiglia chiedere al personale



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***