

COPERTO PANE / SCHIACCIATA ACQUA / KOMBUCHA CALICI DI VETRO

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	QUANTI TOKEN ARANCIO
Pane e schiacciata artigianale	Acqua, farina di grano tenero, farina di grano verna, lievito	Glutine	2,50 €	1
Pane senza glutine	Come riportato in etichetta		2,50 €	1
Lattina di Kombucha (ANALCOLICA)	Come riportato in etichetta		2,50 €	1
Calice di vetro logato Grigio Summer Festival			2,50 €	1
Coperto / Acqua			GRATIS	

**PER IL VINO AL CALICE È OBBLIGATORIO
ESSERE IN POSSESSO DEL CALICE DI VETRO
GRIGIO SUMMER FRIENDS**



MARCO STAGI

AFFETTATI E GRIGLIATA

Grigio del Casentino®

QUANTI
TOKEN
VIOLA

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	
Prosciutto di Grigio del Casentino® <i>stagionato 24 mesi, tagliato al coltello (100 gr)</i>	Carne di Coscia di Maiale Grigio del Casentino, Sale, Pepe, Aglio, Peperoncino, Erbe aromatiche		10,00 €	1
Salumi di Grigio del Casentino® <i>(125gr)</i>	Carne Mista di Maiale Grigio del Casentino, Sale, Pepe, Aglio, Peperoncino		10,00 €	1
Grigliata di Grigio del Casentino® <i>(350 gr)</i>	Carne Mista di Maiale Grigio del Casentino, Sale, Pepe, Aglio, Peperoncino		10,00 €	1

**TUTTI I PRODOTTI SONO NATURALMENTE PRIVI DI GLUTINE E DI LATTOSIO,
NON USIAMO CONSERVANTI E COLORANTI.**



CHEF TABLE

Terramira

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	QUANTI TOKEN ARANCIO
Ciabattina di grani antichi, prosciutto cotto di maiale Grigio del Casentino, yogurt al rafano e zucchine in scapece di levistico	Ciabattina: Acqua, farina, sale, olio, lievito Guarnitura: Carne di coscia di Maiale Grigio del Casentino, spezie, levistico, zucchine, yoghurt e rafano	Glutine, Latte (Disponibile anche con pane senza glutine)	7,50 €	3

Saporium

Crescione con erbe selvatiche del Casentino e formaggio Losa di Beppino Occei	Crescione: Farina, acqua, strutto, sale e lievito Ripieno: Erbe selvatiche, formaggio Losa di Occei, pasta d'acciughe, Cipolla, aglio, olio evo, sale, pepe.	Glutine, Latte, Pesce	7,50 €	3
---	---	-----------------------	--------	---

Baita Piè Tofana

Gazpacho di barbabietola e gorgonzola dolce Tosi	Gazpacho: Barbabietola, pomodoro, acqua, succo di barbabietola, olio evo, zenzero, zucchero, sale, succo di zenzero, aceto di lampone, aceto bianco Guarnitura: Gorgonzola - Erba cipollina	Latte, Solfiti (Disponibile anche senza Gorgonzola e quindi senza Lattosio)	5,00 €	2
--	--	---	--------	---

Filippo Scapecchi



Chef
Terramira

terramiraristorante

Ariel Hagen



Executive Chef
Saporium Borgo Santo Pietro

ariel.hgn

Luca Ottogalli



Head Chef
Saporium Borgo Santo Pietro

otto_luca

Federico Rovacchi



Chef
Baita Piè Tofana

federicorovacchi

Bruno Boschi



Chef



terramira



STELLA
MICHELIN

Borgo Santo Pietro

SAPORIUM

FIRENZE



STELLA
MICHELIN



STELLA VERDE
MICHELIN

Baita
Piè
Tofana



DOLCI

Torta Pistocchi

Ingredienti

Allergeni

Prezzo

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

Torta di Mele e Cannella con Panna Montata	Farina 00, mele, uova intere, zucchero, olio evo, burro, lievito baking, cannella, panna.	Glutine, Latte, Uova	5,00 €	2
Bavarese di Fragole con la sua salsa	Fragole, zucchero, panna, gelatina alimentare, vaniglia.	Latte	5,00 €	2
Fragole con fonduta di cioccolato e panna	Fragole, zucchero, succo di limone, panna	Latte, Soia	5,00 €	2
Panna Cotta al Caffè Nero Fondente	Panna fresca, zucchero, caffè, gelatina alimentare, cioccolato	Latte, Soia	5,00 €	2
Tiramisù	Latte, uova intere, mascarpone, biscotti savoiardi, caffè, cacao, vaniglia	Latte, Glutine, Uova	5,00 €	2
Torta Fondente di Cioccolato con Salsa di Fragole e Panna Montata	Cioccolato fondente, cacao, crema di latte, fragole, zucchero, panna.	Latte, Soia	5,00 €	2
Torta al Rhum con Fonduta di cioccolato e Rhum (Alcolica)	Cioccolato fondente, cacao, crema di latte, uvetta, rhum, latte, panna	Latte, Soia	7,50 €	3



TORTAPISTOCCHI®
FIRENZE

FRUTTA E VERDURA

Piucchepane

		Ingredienti	Allergeni	Prezzo	QUANTI TOKEN ARANCIO
Panzanella		Pane, insalata, pomodori, cipolla, sale, olio evo	Glutine	2,50 €	1
Biccherino di Pinzimonio		Carote, peperoni, finocchi, radicchio, insalata, cetrioli, sedano, pomodorini, olio evo, sale, pepe	Sedano	2,50 €	1
Fagioli all'olio		Fagioli, aglio, sale, pepe olio evo		2,50 €	1
Cocomero				2,50 €	1
Macedonia di frutta		Fragole, Kiwi, pesca, albicocca, ananas		2,50 €	1
Pinzimonio con Salse:		Carote, peperoni, finocchi, radicchio, insalata, cetrioli, sedano, pomodorini, olio evo, sale, pepe			
- Salsa alle acciughe		Acciughe, latte, panna, aglio, olio evo	Pesce, latte	7,50 €	3
- Salsa guacamole		Avocado, cipolla rossa, pomodori, limone, peperoncino, sale, olio evo			

PIUCCHEPANE
ALIMENTARI
SOCI



GORGONZOLA, FAVOLA E SCHIACCIATA ARTIGIANALE

QUANTI
TOKEN
VIOLA

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	
Schiacciata artigianale con Gorgonzola Tosi	Acqua, farina di grano tenero, farina di grano verna, lievito	Latte, Glutine	7,50 €	3
Schiacciata artigianale con Mortadella Favola	Acqua, farina di grano tenero, farina di grano verna, lievito	Glutine	7,50 €	3
Schiacciata artigianale SUPREMA (Gorgonzola e Favola)	Acqua, farina di grano tenero, farina di grano verna, lievito	Latte, Glutine	10,00 €	1
Degustazione Mortadella Favola (150 gr)	Mortadella		5,00 €	2
Degustazione 3 Gorgonzola Tosi (150 gr)	Gorgonzola	Latte	5,00 €	2

Disponibile anche con pane senza glutine, stesso prezzo.



TOSI,
GORGONZOLA



MARCO STAGI

CUCINA VENETA

Marcolin

**QUANTI
TOKEN
ARANCIO**

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	
Cicchetto Baccalà mantecato	Baccalà mantecato 37% (olio di semi di girasole, stoccafisso (Gadus Morhua) reidratato, latte, acqua, sale, pepe bianco), patate, pangrattato (farina di grano tenero tipo 0, sale, lievito), olio di semi di girasole, uova, aglio, prezzemolo, sale.	Pesce, latte, glutine	2,50 €	1
Cicchetto Gamberi in saor	Mazzancolle (mazzancolle tropicali, Litopenaeus vannamei), acqua, sale, saor (cipolla, acqua, aceto di vino (vino, vino bianco (contiene solfiti), olio di semi di girasole, sale), olio di semi di girasole, farina di grano tenero 00, sale. E202, E223, E224.	Crostacei, solfiti, glutine	2,50 €	1
Cicchetto Polpetta di baccalà	Baccalà mantecato 37% (olio di semi di girasole, stoccafisso (Gadus Morhua) reidratato, latte, acqua, sale, pepe bianco), patate, pangrattato (farina di grano tenero tipo 0, sale, lievito), olio di semi di girasole, uova, aglio, prezzemolo, sale.	Pesce, latte, glutine, uova	2,50 €	1
Cicchetto Polpetta di brasato	Carne di manzo brasata 36,8%, pangrattato, cipolla, salsiccia 12,6%, uova, carote, mortadella 5,9%, , olio di semi di girasole, ricotta, grana padano DOP, peperoni, sedano, salsa di soia, sale, prezzemolo, aglio in polvere, salvia, rosmarino.	Glutine, uova, latte, sedano, soia	2,50 €	1
Sarde fritte con salsa tartara	Sardine (Sardine pilchardus) 90%, uovo, pangrattato, sale. Salsa Tartara: maionese 70%, addensanti, succo di limone concentrato, farina di semi di senape, E 385, estratto di paprika, capperi, cetrioli, acciughe uova, sale.	Pesce, uovo, glutine	7,50 €	3
Baccalà alla Vicentina con polenta	Stoccafisso reidratato 68%, latte, olio di girasole, cipolla, farina di frumento, olio extravergine di oliva, filetti di acciughe, "Grana Padano DOP", sale, capperi, E202, E621, lattosio, ortaggi disidratati in proporzione variabile, estratto vegetale, olio di girasole, zucchero, spezie), pepe bianco. Prodotto preparato artigianalmente potrebbe contenere lische.	Pesce, latte, glutine, uova, sedano	10,00 €	4



BRÙTON BIRRA

BIRRA BRÙTON ALLA SPINA 0,4 L

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

Prezzo

5,00 €

2

Prodotto	Descrizione	Alcool	Allergeni
Brùton di Brùton	English Golden Ale	Chiara - 5,5%	glutine
Lilith	American Pale Ale	Ambrata - 5,5%	glutine



BRÜTON BIRRA

BIRRA BRÜTON ALLA SPINA 0,4 L

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

Prezzo

5,00 €

2

Prodotto	Descrizione	Alcool	Allergeni
Brùton di Brùton	English Golden Ale	Chiara - 5,5%	glutine
Brùton di Brùton Gluten Free	English Golden Ale	Chiara - 5,5%	
Stoner	Belgian Strong Ale	Chiara - 8%	glutine
Tappa	Session IPA	Chiara 4,7%	glutine
Lilith	American Pale Ale	Ambrata - 5,5%	glutine

BIRRA BRÜTON 0,33 IN VETRO

Allergeni

Come riportato in etichetta

Prezzo

7,50 €

3

QUANTI
TOKEN
ARANCIO



VINO

**PER IL VINO AL CALICE È OBBLIGATORIO
ESSERE IN POSSESSO DEL CALICE DI VETRO
GRIGIO SUMMER FRIENDS**

Fregnan

Prodotto	Descrizione	Alcool	Allergeni	Prezzo	QUANTI TOKEN ARANCIO	QUANTI TOKEN VIOLA
Calice di Patriota 24 mesi	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	Brut Metodo Classico 12,5%	Solfiti	5,00 €	2	
Calice di Patriota Rosè o 36 mesi	70% Pinot Nero 30% Chardonnay	Metodo Classico Dosaggio zero 12,5%	Solfiti	7,50 €	3	
	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	Metodo Classico Dosaggio Zero 12,5%				
Bottiglia di Patriota 24 mesi	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	Brut Metodo Classico 12,5%	Solfiti	27,50 €	3	+2
Bottiglia di Patriota Rosè	70% Pinot Nero 30% Chardonnay	Metodo Classico Dosaggio zero 12,5%	Solfiti	37,50 €	3	+3
Bottiglia di Patriota 36 mesi	70% Chardonnay 30% Pinot Nero	Metodo Classico Dosaggio Zero 12,5%	Solfiti	50,00 €		5

Cuna

Prodotto	Descrizione	Alcool	Allergeni	Prezzo	QUANTI TOKEN ARANCIO	QUANTI TOKEN VIOLA
Calice di Sempremai o Cuna	Vino Boschivo Abrostine	13%	Solfiti	7,50 €	3	
	Pinot Nero					
Bottiglia di Sempremai Sorte 2017	Vino Boschivo Abrostine	13%	Solfiti	50,00 €		5
Bottiglia di Cuna 2020	Pinot Nero	13%	Solfiti	50,00 €		5



CUCINA ROMANA

Gabrini

Ingredienti

Allergeni

Prezzo

**QUANTI
TOKEN
ARANCIO**

Supplì al telefono pomodoro e mozzarella	 VEGETARIANO	Riso, pomodoro, farina, uovo, burro, parmigiano, basilico, olio, cipolla, sedano, carota, pane grattugiato, olio di semi di girasole	Glutine, Uovo, Latte, Sedano	2,50 €	1
La Carbonara - Pasta frita con guanciale di Grigio del Casentino®		Spaghetti, uova, parmigiano, pecorino romano, pepe, guanciale, pane grattugiato, olio di semi di girasole	Glutine, Uovo, Latte	5,00 €	2
La 'Grigia' - Pasta frita con guanciale di Grigio del Casentino®		Spaghetti, pecorino romano, parmigiano, pepe, guanciale, uova, pane grattugiato, olio di semi di girasole	Glutine, Uovo, Latte	5,00 €	2



Gabrini
COLADIRIENZO

FORMAGGI PIEMONTESI

BEPPINO OCCELLI

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	
Degustazione formaggi Piemontesi (5 tipi per 125gr totale)			5,00 €	2
1 - Ocelli al Barolo Formaggio a latte misto vaccino e ovino affinato in vinacce e vino Barolo	LATTE di vacca (origine del latte: Italia) 67,2%, LATTE di pecora (origine del latte: Italia) 17,7%, vinacce 10% (origine Italia), vino Barolo DOCG 4% (all'origine), sale e caglio	Latte		
2 - Ocelli in Foglie di Castagno Formaggio stagionato di LATTE misto Caprino e Vaccino affinato in foglie di castagno	LATTE di Capra 49,3% (origine del latte: Italia), LATTE di Vacca 49,3% (origine del latte: Italia), sale (marino) e caglio (animale di vitello) ricoperto in superficie da foglie di castagno	Latte		
3 - Robiola Ocelli Formaggio a pasta molle a crosta fiorita	LATTE di vacca (origine del latte: Italia) , sale e caglio (animale di vitello). Origine del latte: Italia	Latte		
4 - Bianco di Langa al Tartufo Formaggio a pasta molle con tartufo d'estate	LATTE di vacca (origine del latte: Italia) 72%, LATTE di capra (origine del latte: Italia) 20%, PANNA (origine del latte: Italia) 4%, tartufo d'estate 3% (Tuber Aestivum Vit.), sale marino, estratto per brodo (proteine del LATTE idrolizzate [paese di mungitura: EU, Paese di condizionamento o di trasformazione: Italia] e sale), caglio vegetale e aroma	Latte		
5 - Valcasotto Formaggio a LATTE di vacca	LATTE di vacca (origine del latte: Italia), sale, caglio (animale di vitello)	Latte		



HOT DOG

PATHOS CAFÈ

Ingredienti

Allergeni

Prezzo

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

Hot Dog di Grigio del
Casentino®

Panino: Acqua, farina,
lievito, sale.
Wurstel: Carne Mista
di Maiale Grigio del
Casentino, Sale, Aromi
Naturali, Destrosio.
Salse: Come riportato da
etichetta.

Glutine

5,00 €

2



PIZZA LARDO di GRIGIO del CASENTINO® e FUNGHI PORCINI

MONDO PIZZA

Ingredienti

Allergeni

Prezzo

QUANTI
TOKEN
ARANCIO

<p>Pizza con Lardo di Grigio del Casentino® e porcini</p>	<p>Impasto: Farina di grano tenero tipo 0, (può contenere tracce di SOIA) farine di grano tenero con semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, olio di semi di girasole, sale, zucchero.</p> <p>Condimenti: <u>Mozzarella:</u> latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio.</p> <p><u>Funghi Porcini:</u> funghi porcini boletus edulis e relativo gruppo 61%, olio di semi di girasole, acqua, sale, aromi, piante aromatiche, estratto di lievito, correttore di acidità acido lattico, antiossidante acido ascorbico, spezie.</p> <p><u>Lardo di Grigio del Casentino:</u> lardo di maiale grigio del casentino®, sale, pepe, aglio, peperoncino, erbe aromatiche.</p>	<p>Soia, Glutine, Latte</p>	<p>2,50 €</p>	<p>1</p>
---	--	-----------------------------	---------------	----------



PORCHETTA

BAR BIG BEN

	Ingredienti	Allergeni	Prezzo	QUANTI TOKEN ARANCIO	QUANTI TOKEN VIOLA
Panino con la Porchetta di Grigio del Casentino® (150gr)	Carne di Rigatino ed Arista di Maiale Grigio del Casentino, Fegato di Maiale Grigio del Casentino, Sale, Aglio, Pepe, Peperoncino, Semi e fiori di finocchio selvatico	Glutine	7,50 €	3	
Piatto con la Porchetta di Grigio del Casentino® (250gr)	Carne di Rigatino ed Arista di Maiale Grigio del Casentino, Fegato di Maiale Grigio del Casentino, Sale, Aglio, Pepe, Peperoncino, Semi e fiori di finocchio selvatico		10,00 €		1

