

Insalate e Taglieri

CAPRESE CON POMODORI, BASILICO E MOZZARELLA DI BUFALA **AZIENDA AGRICOLA COSTANZO** TOP ITALIAN FOOD 2026 DI GAMBERO ROSSO €15

SECONDO DISPONIBILITÀ. CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA
ALLERGENI: 7

INSALATA ESTIVA CON CAVOLO VIOLA, POPONE, FAGIOLINI, POMODORINI, FETA E OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA €15

ALLERGENI: 7

SELEZIONE DI SALUMI **MACELLERIA NORCINERIA FALASCHI**, GIARDINIERA DI VERDURE DEL FRANTOIO, FARRO TIEPIDO CON OLIO EXTRA VERGINE €20

ALLERGENI: 1, 7, 9, 12

SELEZIONE DI FORMAGGI VACCINI **AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA E BIODINAMICA IL CERRETO**, FRUTTA FRESCA, COMPOSTA DI STAGIONE E MIELE €20

ALLERGENI: 1, 7, 12

CROSTINI MISTI CON POMODORO FRESCO E BASILICO, RAGÙ DI POLPO*, CREMA DI ZUCCHINE E MENTUCCIA, CROSTINO BARGHIGIANO, BURRATA E ACCIUGA DEL CANTABRICO €20

ALLERGENI: 1, 4, 7, 9, 12

Primi piatti

GNOCCHI DI MAIS FORMENTON OTTO FILE SU SALSA DI POMODORO, BASILICO E BURRATA €13

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 10

TAGLIATELLE AL RAGÙ DI ANATRA €13

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 9, 10

TROTTOLE AL RAGÙ BIANCO DI MANZO, SUINO E SALSICCIA €13

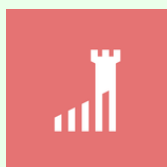
ALLERGENI: 1, 9, 12

ZUPPA DI PANE ALLA PISANA CON VERDURE DI STAGIONE IN VERSIONE ESTIVA €13

ALLERGENI: 1, 9

PACCHERI ALL'AGLIO, OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA ED ACCIUGHE CON PANE CROCCANTE €13

ALLERGENI: 1, 9



Secondi piatti con contorno

| | |
|--|------|
| FILETTO DI BACCALÀ* IN OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CREMA DI CECI E VERDURINE CROCCANTI DI STAGIONE | € 18 |
| ALLERGENI: 4, 9, 12 | |
| ROAST BEEF CON MILLEFOGLIE DI PATATE ALL'OLIO EXTRA VERGINE, GRANA E CAROTINE* GLASSATE | € 18 |
| ALLERGENI: 12 | |
| FILETTO DI SUINO AL ROSMARINO CON SALSA AL MARSALA, CIPOLLOTTI AL FORNO | € 18 |
| ALLERGENI: 12 | |
| POLPO* CROCCANTE CON TORTINO DI PATATE E CICORIA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA, SALSA DI AMARENE* | € 18 |
| ALLERGENI: 1, 4 | |
| FORMAGGIO FRESCO MARINATO CON OLIO EXTRA VERGINE AL PEPERONCINO, SU CREMA DI VERDURE CRUDE | € 18 |
| ALLERGENI: 7 | |
| UOVO COTTO A BASSA TEMPERATURA SU CREMA DI PISELLI* E CRUMBLE SALATO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA | € 18 |
| ALLERGENI: 1, 3 | |

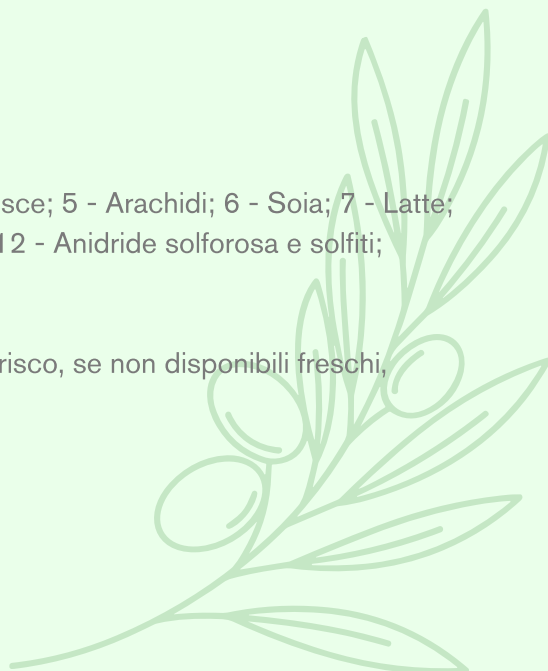
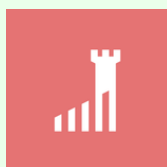
Dolci

| | |
|--|-----|
| CHEESECAKE CRUDO ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA AROMATIZZATO AL LIMONE | € 7 |
| ALLERGENI: 1, 7, 12 | |
| CREMA DIPLOMATICA CON AMARETTI E FRUTTA FRESCA DI STAGIONE | € 7 |
| ALLERGENI: 1, 3, 7, 8 | |
| GELATO ARTIGIANALE GELATERIA DE' COLTELLI ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA IGP TOSCANO | € 7 |
| ALLERGENI: 3, 7 | |
| BISCOTTINI ALL'OLIO EXTRA VERGINE E SALE MALDON CON CAFFÈ O AMARO | € 7 |
| ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 10 | |

ALLERGENI

1 - Cereali e derivati; 2 - Crostacei e derivati; 3 - Uova; 4 - Pesce; 5 - Arachidi; 6 - Soia; 7 - Latte; 8 - Frutta a guscio; 9 - Sedano; 10 - Senape; 11 - Sesamo; 12 - Anidride solforosa e solfiti; 13 - Lupini; 14 - Molluschi

* Si informa la gentile clientela che i prodotti segnati con asterisco, se non disponibili freschi, potrebbero essere surgelati o congelati.



Da bere

| | |
|----------------------------|-------|
| VINO DELLA CASA | |
| 0,25 LT | € 4 |
| 0,50 LT | € 6 |
| 0,75 LT BOTTIGLIA | € 8 |
| ACQUA NATURALE O FRIZZANTE | € 3 |
| BIRRA E BIBITE | € 3,5 |
| CAFFÈ | € 2 |
| CAFFÈ CORRETTO | € 3 |
| AMARO E LIQUORI | € 3,5 |
| OLIO, PANE E COPERTO | € 3 |

Alcuni dei nostri compagni di viaggio

L'**AZIENDA AGRICOLA COSTANZO** È UN MINI CASEIFICIO NEI PRESSI DI CASERTA CHE SI DISTINGUE PER LA GESTIONE DELL'INTERA FILIERA: DALLA COLTIVAZIONE DEL FORAGGIO E L'ALLEVAMENTO DELLE BUFALE FINO ALLA TRASFORMAZIONE DEL LATTE CON METODI TRADIZIONALI. PREMIATO DA GAMBERO ROSSO "TOP ITALIAN FOOD 2026".

LA **MACELLERIA NORCINERIA FALASCHI** DI SAN MINIATO RAPPRESENTA UN'ECCCELLENZA FRA LE AZIENDE TOSCANE PER LA PRODUZIONE DI CARNI E SALUMI DA SUINI ALLEVATI ALLO STATO SEMI BRADO.

L'**AZIENDA AGRICOLA IL CERRETO** SITUATA IN VAL DI CECINA È UN MODELLO DI AZIENDA BIOLOGICA E BIODINAMICA IN CUI IL TERRENO, LE COLTIVAZIONI, GLI ANIMALI E L'UOMO SONO IN RELAZIONE FRA LORO CON LA GIUSTA ARMONIA PER PRODURRE CIBI SANI E TUTELARE L'AMBIENTE.

LA **GELATERIA ARTIGIANALE DE'COLTELLI** DI PISA SI DISTINGUE PER LA RICERCA DELLE MIGLIORI MATERIE PRIME NATURALI, INGREDIENTI A KM ZERO E PRODOTTI DEL COMMERCIO EQUO. E' CONSIDERATA UNA DELLE MIGLIORI GELATERIE D'ITALIA.

Scopri il Frantoio

LA NOSTRA STORIA,
COME VIENE PRODOTTO L'OLIO EVO,
LE RICETTE DEL FRANTOIO



MENÙ ESTIVO

Il Ristoro del Frantoio

Il Ristoro del Frantoio nasce dalla volontà di portare in tavola prodotti locali, valorizzati con un olio genuino e dai profumi intensi, espressione autentica del territorio.

Cuciniamo e condiamo ogni pietanza con il nostro Olio Extra Vergine di Oliva che porta sapore, leggerezza e salute in ogni nostro piatto.

