



WWW.LARGO9.COM



SMALL BITES

**Bufalina affumicata con finocchiona IGP
e focaccia alta idro** 5

Cicchetto al vapore con baccalà mantecato 5

Las Patatas Bravas 5

Pane, burro e alici di Cetara 6

**Tartare di manzo con uovo 68° e sfogliatina
di pane fritto.** 6

Crocchette di patate Largo9 6

Avocado toast
*salmone affumicato, mela verde, anacardi,
guacamole e gel all'arancia* 8

La pizza frita di Gabriele Dani 8
divisa in 4 bites d'assaggio che includono

Montanara
*con salsa di pomodoro, provola
e grana*

Salmone
*formaggio mantecato all'erba
cipollina e limone*

Ripiena
con cicoli e ricotta

Salsiccia Grigliata
friarielli e pecorino romano

INSALATE GOURMET

Caesar Salad Largo9 10
lattuga, pollo grigliato, uovo, guanciale croccante

Nizzarda 10
*lattuga, pomodori, uovo sodo, cetrioli, tartare di
peperoni, cipolla di Tropea o Certaldo (secondo
reperibilità), tonno, basilico, olive taggiasche*

La Maremma 10

lattuga, pomodori di campo, cubetti di crudo del Pratomagno, olive, riccioli di ricotta, melanzane grigliate e salsa verde

Esotica 12

lattuga, avocado, salmone affumicato, limone e pane tostato al burro

Foodblog Photo 12

lattuga, polpo, mele, noci e aceto balsamico

ANTIPASTI

Crosta di pane con salsiccia grigliata, friarielli e mozzarella affumicata grattata 8

La nostra mozzarella a degustazione accompagnata da una fresella calda con pomodoro San Marzano e alici di Cetara 9

Cuzzutiello napoletano 9
fantastico pane di nostra produzione, svuotato della mollica e riempito con polpette al sugo e formaggio

Prosciutto crudo del Pratomagno, coccoli e stracciatella 10

Degustazione di tagliere toscano 10
prosciutto crudo del Pratomagno, finocchiona IGP, salame toscano, pecorino metodo antica toscana con la nostra marmellata, ricotta mantecata all'olio nuovo e pepe, coccoli

Tavolozza del casaro 14
pecorino semistagionato metodo antica toscana, ricotta con favo del miele, caciotta di mucche toscane, erborinato, stracciatella, frutta e le nostre marmellate

Tagliere vegetariano 14
verdurine di stagione alla griglia, flan di verdure e formaggio colante, caprese con pistacchio, coccoli e ricotta mantecata al basilico e limone

Hamburger Largo9 15
burger di manzo, guancia croccante, pomodoro, insalata, cipolla, salsa Largo9 smoked

LE INTRAMONTABILI VERACI

La Margherita <i>pomodoro San Marzano DOP, basilico, mozzarella fiordilatte di caseificio e una grattatina di formaggio</i>	7
La Marinara di Pozzuoli <i>pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio di Nubia e un'acciughina</i>	7
La Ricchezza della Margherita <i>pomodoro del piennolo DOP, basilico come se piovesse, mozzarella di bufala affumicata in paglia e origano di montagna</i>	10
La Salsiccia e Friarielli <i>mozzarella fiordilatte di caseificio, salsiccia a punta di coltello, friarielli spadellati</i>	10
La Napoli <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte di caseificio, alici di Cetara e capperi eoliani</i>	10
La Capricciosa <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte di caseificio, cotto artigianale o alta qualità nazionale, funghi, carciofi toscani e olive taggiasche</i>	10
Il Cappello di Totò <i>margherita con cornicione ripieno di prosciutto cotto e ricotta</i>	10
La BO.CA. <i>mozzarella fiordilatte di caseificio, mascarpone artigianale, mortadella IGP in vescica, granella e pesto di pistacchio</i>	10
L'Amatriciana <i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte di caseificio, gota di San Miniato, cipolla di Certaldo o Tropea (secondo reperibilità), pecorino romano DOP e pepe</i>	10
La Marinara Gialla <i>pomodoro giallo, origano di montagna, aglio di Nubia, stracciatella, alici di Cetara e scorza di limone italiano</i>	14
La Polpo e Patate <i>mozzarella fiordilatte di caseificio, polpo CBT, patate viola, pinoli e aceto balsamico tradizionale</i>	15

LE GOURMET

La vera pizza gourmet cotta al padellino a vapore tagliata in sei spicchi e farcita pezzo per pezzo

La Porchetta Soffiata

porchetta croccante cotta nel nostro forno, insalata di cavolo viola, maionese al pepe e scorza d'arancia

12

La Carbonara CBT

salsa carbonara scientifica, guancia di San Miniato croccante, e spuma di pecorino romano

13

La Tartare Ripiena

tartare di manzo, stracciatella al tartufo, uovo al pepe CBT e rughetta selvatica

14

La Tonno CBT

salsa di cannellino chiantigiano, cipolla di Certaldo o Tropea caramellata al balsamico (secondo reperibilità), tonno cotto a bassa temperatura e formaggio mantecato all'erba cipollina

16

La Gambero

guacamole, stracciatella, rughetta selvatica, gambero biondo marinato agli agrumi, pepe rosa e peperoncino erotico

20

GABRIELE DANI



tre spicchi

GAMBERO ROSSO®



LE BIRRE

Birra Poretti 3 Luppoli	3 0.2cl	5 0.4cl
--------------------------------	-------------------	-------------------

Birra Grimbergen Double Ambree	3,50 0.25cl	6 0.5cl
---------------------------------------	-----------------------	-------------------

Birra Brooklyn Ipa	3,50 0.2cl	6 0.4cl
---------------------------	----------------------	-------------------

LE BIRRE ARTIGIANALI

Red IGA Birra <i>Rossa da 6,2%. Amarena e la fragola di bosco dominanti. Vitigno: 30% mosto Sangiovese.</i>	8 75cl
---	------------------

White IGA Birra <i>Chiara da 6%. Speziata e fruttata. Dolce e delicata. Vitigno: 25% mosto Chardonnay.</i>	8 75cl
--	------------------

Petrognola Cinghiale Nero <i>Una stout da 6% molto equilibrata. Nera. Petrognola Intolleranza Zero.</i>	8 75cl
---	------------------

Petrognola Montefiore <i>Una blanche da 5%, con frumento e farro. Toscana. Profumata e dolce.</i>	13 75cl
---	-------------------

Petrognola Intolleranza Zero <i>Chiara senza glutine.</i>	13 33cl
---	-------------------

LE BEVANDE

Acqua San Pellegrino	2,50 75cl
-----------------------------	---------------------

Acqua Panna	2,50 75cl
--------------------	---------------------

Coca Cola	3 33cl
------------------	------------------

Coca Cola Zero	3 33cl
-----------------------	------------------

TABELLA ALLERGENI

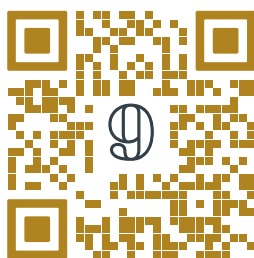
	glutine		sedano e derivati
	crostacei e derivati		senape e derivati
	uova e derivati		semi di sesamo e derivati
	pesce e derivati		anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂
	arachidi e derivati		lupino, molluschi e derivati
	soia e derivati		
	latte e derivati		
	frutta a guscio e derivati		vegetariano

*Alcuni prodotti secondo reperibilità di mercato, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04. Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine.

*Secondo quanto previsto dal Reg. UE n 1169/2011 per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.



Scansiona il codice QR
e segui le nostre pagine social



WWW.LARGO9.COM

