



WWW.LARGO9.COM



SMALL BITES

Spicchio Pizza gourmet 1pz 3-5'50

Bufalina affumicata con finocchiona IGP
e focaccia alta idro 5

Cicchetto al vapore con baccalà mantecato 5

Crocchette di patate Largo9 6

2 Mini tartare di manzo con uovo 68° e
sfogliatina di pane fritto 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

ANTIPASTI

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 12
*spalla cruda contadina, finocchiona IGP, salame
toscano, pecorino metodo antica toscana con la
nostra marmellata, ricotta mantecata all'olio evo,
pepe e coccoli*

Tavolozza del casaro 14

pecorino semi-stagionato 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

INSALATE GOURMET

Caesar Largo9 10

lattuga, pollo grigliato, uovo, guanciale croccante, pane a cubetti e dressing Caesar

Nizzarda 10

lattuga, pomodori, uovo sodo, cetrioli, tartare di peperoni, cipolla di Certaldo, 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

misticanza, avocado, mela, salmone affumicato, anacardi

Pokè di tonno 12

misticanza, avocado, tonno scottato, riso basmati, cetriolo, riduzione di soia, semi di sesamo

Caprese di Bufala DOP 12

Mozzarella di Bufala DOP (Caseificio "Barlotti" di Paestum) con pomodoro canestrino e riduzione di basilico

PRIMI PIATTI

Gnocchetti di patate, "saltati" Bisque di crostacei, pomodoro, spuma di Parmigiano Reggiano e crudo di Gambero biondo 12

Pappardella con guanciale di San Miniato, datterino, pecorino Toscano ed essenza di Tartufo 10

SECONDI PIATTI

Baccalà alla Livornese scomposto cotto in bassa temperatura, salsa di pomodoro Labronica, crumble di pane sciapo e sfoglia di pelle di Baccalà 13

Spezzatino di Chianina pulled e le sue verdure con pestato di patate al limone 12

Hamburger Largo9 15

burger di chianina, guanciale di San Miniato croccante, pomodoro canestrino, misticanza, cipolla di Certaldo, salsa Largo9 smoked, servito con patate fritte

Burger di pollo fritto croccante 15
maionese leggera al limone, misticanza, pomodoro, servito con un frittino a nostra discrezione

LE INTRAMONTABILI VERACI

La Margherita	7
<i>pomodoro San Marzano DOP, basilico, mozzarella fiordilatte di caseificio e una grattatina di formaggio</i>	
La Marinara di Pozzuoli	7
<i>pomodoro San Marzano DOP, origano di montagna, aglio di Nubia e un'acciughina</i>	
La Ricchezza della Margherita	10
<i>pomodoro del piennolo DOP, basilico come se piovesse, mozzarella di bufala affumicata in paglia e origano di montagna</i>	
La Salsiccia e Friarielli	10
<i>mozzarella fiordilatte di caseificio, salsiccia a punta di coltello, friarielli spadellati</i>	
La Napoli	10
<i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte di caseificio, alici di Cetara e capperi eoliani</i>	
La Capricciosa	10
<i>pomodoro San Marzano DOP, mozzarella fiordilatte di caseificio, cotto artigianale o alta qualità nazionale, funghi, carciofi toscani e olive taggiasche</i>	
Il Cappello di Totò	10
<i>margherita con cornicione ripieno di prosciutto cotto e ricotta</i>	
La BO.CA.	10
<i>mozzarella fiordilatte di caseificio, mascarpone artigianale, mortadella IGP in vescica, granella e pesto di pistacchio</i>	
L'Amatriciana	12
<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>	
La Marinara Gialla	14
<i>pomodoro giallo, origano di montagna, aglio di Nubia, stracciatella, alici di Cetara e scorza di limone italiano</i>	
La Polpo e Patate	15
<i>mozzarella fiordilatte di caseificio, polpo CBT, patate viola, pinoli e aceto balsamico tradizionale</i>	

LE GOURMET

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

La Porchetta Soffiata 16

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

La Carbonara CBT 16

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

La Tartare Ripiena 16

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

La Tonno CBT 20

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

La Gambero 25

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

LA DEGUSTAZIONE 25

6 fette: Carbonara CBT, Tartare Ripiena, Tonno CBT, Gambero, Porchetta Soffiata, Baccalà CBT oppure Tonno marinato

LE BIRRE

Birra Poretti 4 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

VIOLA Bianca Blanche <i>Bianca da 4.8%. Ad alta fermentazione.</i>	14,50 75cl
VIOLA Bionda Lager <i>Bionda larger da 5.6%. Dal sapore inconfondibile</i>	14,50 75cl
VIOLA Rossa red ale <i>Rossa dappio malto 6.6%. Ad alta fermentazione</i>	14,50 75cl
VIOLA Numerotre pale ale <i>Bionda doppio malto da 6.9%. Rifermentata in bottiglia di colore giallo intenso, leggermente ambrato</i>	16,50 75cl
Red IGA Birra con fermentato d'uva <i>Rossa da 6,2%. Amarena e la fragola di bosco dominanti. Vitigno: 30% mosto Sangiovese.</i>	13 37,5cl
White IGA Birra con fermentato d'uva <i>Chiara da 6%. Speziata e fruttata. Dolce e delicata. Vitigno: 25% mosto Chardonnay.</i>	13 37,5cl

Petrognola Cinghiale Nero <i>Una stout da 6% molto equilibrata. Nera. Petrognola Intolleranza Zero.</i>	13 75cl
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------

Petrognola Montefiore <i>Una blanche da 5%, con frumento e farro. Toscana. Profumata e dolce.</i>	8 75cl
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------

Petrognola Intolleranza Zero <i>Chiara senza glutine.</i>	8 75cl
---------------------------------------------------------------------	------------------

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	
 soia e derivati	
 latte e derivati	 lupino, molluschi 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

