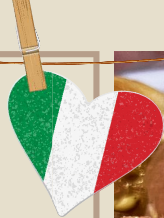


La Ripadoro

GIOVEDÌ PIZZA



Un impasto ai grani antichi di Chianni, a lunga lievitazione, 70% idratazione, lievito madre



Margherita Reale (M)

Pomodoro az.agr.Scateni, Bufala della Maremma, Datterini gialli confit e Basilico in 2 consistenze, OlioBono Ripadoro

12,00

'Della Del Bosco (B)

Stracciatella di Fiordilatte, Mortadella di Cinghiale al Tartufo fratelli Gastone e granella di Nocciola al Tartufo

14,00

San Gennaro (M)

Pomodoro , fiordilatte, pomodori secchi, olive leccine, frutti del capperio, alici ed erba cipollina

15,00

Pizza QuaQua (B)

Fiordilatte, crema di mascarpone ed erborinato alla spirulina, pere, noci e prosciutto di petto d'oca affumicato

18,00



La 5 e 5 (B)

Fiordilatte, melanzane alla livornese piccanti, salsa verde e polenta di ceci e canapa frita

15,00

La Tartarina(R)

Leggero velo di pomodoro e tris di tartare battuta a coltello di maremmana di Chianni: tartufo, capperi e agrumi

20,00

Vegetariana Ora (M)

Pomodoro, fiordilatte , verdure di stagione della nostra Az.Agricola e locali in diverse consistenze

13,00

La Baccella (S)

Formaggio fresco Baccellone, Spalla di cinta Toscana del Nenna , fave della nostra az. agricola e zest di limone

16,00

La Carciofa (B)

Fiordilatte, carciofi della nostra az.agricola spadellati, fonduta di pecorino di grotta e pancetta croccante

17,00

La Tarfa (B)

Fiordilatte, lardo di Cinta senese del Nenna, petali di tartufo nero pregiato fresco, fonduta di pecorino di grotta allo zafferano

17,00

La Ripadoro



PIZZA THURSDAY

Margherita Reale (M)

Organic tomato pulp of our farm, Tuscan Maremma burrata, yellow cherry tomatoes confit and basil in two consistencies, our extravirgin olive oil Olio Bono

12,00

'Della Del Bosco (W)

Mozzarella fiordilatte, wild boar mortadella with truffle, truffled chopped hazelnuts

14,00

San Gennaro (M)

Organic tomato pulp of our farm, mozzarella, sundried tomatoes, Leccino olives, caper fruits, anchovies from the Cantabrian Sea and fresh chives

15,00

Pizza QuaQua (W)

Mozzarella fiordilatte, spirulina flavoured blue cheese, pears, walnuts, smoked goose breast ham

18,00



A dough with ancient grains of Chianni, long rising, 70% hydration

La 5 e 5 (W)

Mozzarella fiordilatte, spicy Livorno-style aubergines, green sauce and fried chickpea polenta

15,00

La Tartarina(R)

Light organic tomato base and a tris of Chianni Maremmana beef tartare: with truffle, capers and citrus

20,00

Vegetariana Ora (M)

Organic tomato pulp with mixed zero-km seasonal vegetables

13,00

La Baccella (W)

Schiacciata with Fresh Baccellone cheese, Cinta Toscana shoulder from Nenna, broad beans from our farm and lemon zest

16,00

La Carciofa (W)

Fiordilatte, sautéed artichokes from our farm, pecorino cheese fondue from the cave and crispy bacon

17,00

La Tarfa (W)

Mozzarella fiordilatte, local cinta senese lard, fresh black truffle petals and saffron pecorino cheese fondue

17,00

La Ripaduro

GIOVEDÌ PIZZA
PIZZA THURSDAY

Per minimo quattro persone

For a minimum of four people

GIROPIZZA

PIZZA SENZA LIMITI (coperto, acqua e caffè inclusi)_20,00 €

PIZZA NO LIMITS (r.cover,water and coffee included)_20,00 €

E se siete solo due? Fantastic Starter?

PIZZA PALA TASTING - Pizza Bigusto a Pala

(M) VEGETARIANA - REALE _____ 14 €

(B) CARCIOFA -TARFA _____ 18 €



Si informa la gentile
clientela che il menù
pizze non è soggetto
a sconti
TheFork (ne yums)

We inform our kind
customers that the
pizza menu is not
subject to discount
TheFork

La Ripaduro

GIOVEDÌ PIZZA
PIZZA THURSDAY

Per minimo quattro persone

For a minimum of four people

GIROPIZZA

PIZZA SENZA LIMITI (coperto, acqua e caffè inclusi)_20,00 €

PIZZA NO LIMITS (r.cover,water and coffee included)_20,00 €

E se siete solo due? Fantastic Starter?

PIZZA PALA TASTING - Pizza Bigusto a Pala

(M) VEGETARIANA - REALE _____ 14 €

(B) CARCIOFA -TARFA _____ 18 €



Si informa la gentile
clientela che il menù
pizze non è soggetto
a sconti
TheFork (ne yums)

We inform our kind
customers that the
pizza menu is not
subject to discount
TheFork