

GROOVE

— RISTORANTE —
PIZZERIA & CAFFE'



Cura, estetica e passione

*Sono i tre ingredienti che
contraddistinguono la nostra cucina.
Proponiamo piatti di carne e pesce,
con grande attenzione alla tradizione
culinaria toscana, scegliendo solo
materie di prima qualità, rispettando la
stagionalità degli ingredienti.*

Carta dei vini

Bollicine

Prosecco Valdobbiadene DOCG Brut Gemin-Veneto – 100% Glera	25
Trento DOC Antares Millesimato Brut Cantina Toblino – Trentino Alto Adige – 100% Chardonnay 36 mesi sui lieviti.	30
Franciacorta DOCG Cuvée N.4 Millesimato Brut Bersi Serlini – Lombardia – 100% Chardonnay 30 mesi sui lieviti	40

ViniRosati

Rondinaie IGT Guado al Nocio 100% San Giovese – Toscana	25
Rosato Toscana IGT Alie Frescobaldi – Toscana – Syrah, Vermentino	24

ViniBianchi

Passerina Kriya IGP bio Vigna Madre – Abruzzo – 100% Passerina	18
Pomino DOC Frescobaldi – Toscana – Chardonnay e Pinot bianco – Castello di Pomino	18,5
Fiano Cantina Cardoso – Paestum, Campania – Fiano	24
Grilli di Mare frizzante IGT Terre Siciliane Fazio – Sicilia – 100% Grillo	24
Poggio Bianco IGT Guado al Nocio 67% Uvetrebbiano e 33% Malvasia – Toscana	25
Attems Pinot Grigio – Friuli DOC Frescobaldi – Friuli Venezia Giulia – Pinot Grigio	25
Gewurztraminer DOC St. Michael-Eppan – Sudtirol Alto Adige – Gewurztraminer	25
Vermentino di Bolgheri DOC Antinori – Toscana – Tenuta Guado al Tasso	30
Benefizio DOC Riserva Frescobaldi – Toscana – Chardonnay – Castello di Pomino	38

Vini Rossi

Chianti Castiglioni DOCG Frescobaldi – Toscana – Sangiovese e Merlot	18
Chianti Classico DOCG Frescobaldi – Toscana – Sangiovese – Tenuta Perano	25
Rosso di Montepulciano Cavalierino DOC Tenuta Cavalierino – Toscana – 100% Sangiovese	27
Bolgheri Sorraia DOC Podere le Scuderie – Toscana – Cabernet Sauvignon 50%, Merlot 40% e Cabernet Franc 10%	28
Pendenze IGT Guado al Nocio 65% Uve Sangiovese e 35% Canaiolo – Toscana	28
Le Volte Tenuta Ornellaia Ornellaia – Castagneto Carducci, Toscana – Merlot e vitigni tardivi 20	36
Lucente IGT Tenuta Luce – Toscana – Merlot e Sangiovese	38
Trame rosse Tenuta Perelli – Rosso Toscana IGT – 100% Merlot	42

Antipasti

Terra

Crostini Misti	7
fegatini, funghi porcini, ragù, pomodorini, cipolle caramellate	
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino	10
Tagliere del Groove	<i>per 1 - 12</i>
salumi misti, formaggi locali, crostini e coccoli	<i>per 2 - 24</i>
Battuta di manzo	13
al coltello, servita con trita di capperi e cipolla, maionese all'acciuga e chips di pane croccante	<i>con tartufo fresco - 15</i>
Carpaccio di black Angus marinato	13,50
servito con salsa Cesar e scaglie di Grana DOP	

Mare

Tuna tacos tartare	16
pregiato filetto di pinna gialla servito dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo	
Salmon tacos tartare	15
delicata tartare di pregiatissimo salmone Norvegese servita dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo	
Insalata tiepida di mare	15
servita con verdure di stagione	
Carpaccio di salmone	15
pregiato salmone Norvegese marinato, servito su letto di rucola, con noci, impreziosito da filetti d'arancia	

Primi piatti

Tutta la nostra pasta è fatta a mano con ingredienti di prima qualità.

Terra

Tortelli al pecorino di Pienza 	
serviti con pomodorini, gocce di pesto e stracciatella di bufala campana	13
Gnudi con crema di parmigiano 	11
	<i>con tartufo fresco</i> - 14
Tagliatelle al ragù di cinghiale	13
Tagliolini al tartufo fresco 	15
Tagliatelle ai funghi porcini 	14
	<i>con tartufo fresco</i> - 16
Pici al ragù	12

Mare

Linguine ai frutti di mare	14
Ravioli al nero di seppia	15
ripieni di pesce spada, con cozze, pomodorini e basilico	
Tagliolini cacio e pepe con tartare di gambero	15

Burger

tutti i nostri panini sono serviti con patatine fritte

 BEST SELLER!	Smash burger	10
	due hamburger di manzo smashati alla perfezione, formaggio cheddar e croccante bacon	
	King smash	15
	quattro strati di pura follia; bacon croccante e cheddar racchiusi nel nostro pane Martin's	
	Spicy Bomb	14,50
	delizioso hamburger di puro manzo, provola affumicata, croccante bacon, jalapenos e salsa di Carolina reaper.	
	Crunchy burger	12
	croccante burger di pollo panato, formaggio cheddar, bacon, insalata e pomodoro.	
	Veggie burger 	12
	beyond burger (carne vegetale), insalata, pomodoro e cremosa salsa ai funghi	
	Popeye's burger	14
	hamburger puro manzo, provola affumicata, spinaci saltati e deliziosa crema di tartufo	
	Truffle burger	16
	per gli amanti del tartufo: hamburger di puro manzo, burrata campana DOC, salsa di tartufo con scaglie di tartufo fresco	



Secondi Piatti

Terra

Bistecca alla fiorentina di scottona irlandese Platinum Prime	<i>in costato</i> - 5,00 € /hg <i>nel filetto</i> - 5,50 € /hg
Tagliata di angus irlandese	<i>su letto di rucola e grana</i> - 14 <i>con funghi porcini</i> - 16 <i>con tartufo fresco</i> - 19
Grigliata mista pollo, tagliata, salsiccia e rosticciana	<i>per 1</i> - 18 <i>per 2</i> - 36
XXL Ribs Deliziose costine di maiale cbt, servite con patatine fritte	15
Pancia di maiale CBT servita con crema di carote e cipolle Borettane caramellate	15

Mare

Filetto di tonno pinna gialla scottato, in crosta di sesamo, servito su crema di patate, accompagnato da pomodrinò marinato e salsa teriyaki	18
Fritto di calamari e gamberi fritti al momento e serviti con patatine fritte	16
Filetto di salmone al forno con erbe aromatiche, servito con caponata e gel all'arancia (tempo di cottura 10 minuti)	17

Contorni

Patate arrosto	4,50
Patate fritte	4,50
Spinaci saltati	5
Fiori di zucca fritti o funghi fritti a seconda della stagionalità	6
Verdure grigliate	5
Insalata mista	5

Pizze Classiche

Tutte le nostre pizze sono realizzate con impasto a lievitazione 48 ore, utilizzando farine 00 e macinate a pietra. Usiamo solo pomodoro Mutti e mozzarella fiordilatte campana.

Marinara 	7
pomodoro, aglio e origano	
Margherita 	9
pomodoro e mozzarella	
Prosciutto cotto	10
pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto	
Salamino piccante	10
pomodoro, mozzarella e salamino piccante	
Würstel	10
pomodoro, mozzarella e würstel	
Prosciutto e funghi	10
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon freschi	
4 Formaggi 	10
mozzarella, fontina, pecorino, grana padano e gorgonzola	
Napoli	9,50
pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi	
Sapori dell'Orto 	9,50
mozzarella e verdure fresche	
Capricciosa	12,50
pomodoro, mozzarella, carciofi, olive, prosciutto cotto e funghi champignon freschi	
Salsiccia	10
pomodoro, mozzarella e salsiccia	

Pizze Speciali

Margherita DOP 	10
pomodoro, mozzarella di bufala campana DOP e basilico	
 BEST SELLER!	Che Robina
mozzarella, prosciutto crudo, pomodori secchi e burrata tartufata	
Golosona	13,50
pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, wurstel, salamino piccante e salsiccia	
Tricolore	13,50
mozzarella, rucola, pomodorini, bufala e prosciutto crudo	
Prosciuttina	14
pomodoro, mozzarella di bufala DOP a crudo, prosciutto crudo e basilico	
Mortazza	14
mozzarella, mortadella, granella di pistacchio e stracciatella di bufala	
	Tartufina
pomodoro, mozzarella a crudo di bufala e tartufo fresco a scaglie	
Carolina Reaper	15
per i più temerari: pomodoro, mozzarella, nduja calabrese, salamino piccante, crema di peperoncino e chili flakes	
 BEST SELLER!	L'Atelier
mozzarella, scamorza affumicata, funghi porcini, salsiccia e patate arrosto	

Dessert

	Sfera di cioccolato fondente ripiena di gelato al pistacchio servita con crema inglese	8
Tiramisù 5 <i>ovviamente artigianale, come lo faceva la nonna</i>		
Torta di mele 5 <i>con mandorle e cannella, servita calda con panna montata</i>		
Coppa gelato 5 il nostro gelato artigianale, vincitore di due conigli gambero rosso, fatto con soli ingredienti naturali		
Cheesecake 5,50 servita con panna montata		
	Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo servito con panna montata	6
Cantucci pratesi del biscottificio Antonio Mattei con vin santo 5,50		
Crema al caffè 3,50		
Sorbetto al limone 5		
Crema catalana 5		

Bibite

Acqua Naturale / Frizzante 0,5cl / 0,75cl	1,50/2
Coca Cola / Coca Cola Zero/Fanta/Sprite <i>bottiglietta in vetro, 33cl</i>	4
Estathè Pesca / Limone <i>bottiglietta in vetro</i>	2,50
Succhi di frutta	4
Galvanina – Selezione Biologica Chinotto / Cedrata / Limonata / Pompelmo rosa	4

Birre alla spina

Birra Chiara – piccola / media	3,50/5
Birra Non Filtrata – <i>piccola / media</i>	4/6
Birra Ambrata – piccola / media	4/6
IPA Artigianale – media	6
Birra Analcolica in bottiglia	4
Birra Senza Glutine in bottiglia	5
Corona / Tennents / Ceres in bottiglia	4,50

Caffetteria

Espresso	1,30
Decaffeinato / Orzo / Ginseng	1,50
Doppio Espresso	2,60
Corretto	2,60
Cappuccino / Cappuccino Decaffeinato	1,50/2
Grappa Bianca / Barrique	4,50/5
Amari e Digestivi	4

SERVIAMO PRODOTTI FRESCHI, CONGELATI E SURGELATI

Secondo le indicazioni sulla attuazione delle disposizioni contenute nel regolamento europeo n 1169/2011, vi informiamo che per qualsiasi chiarimento sugli allergeni o gli ingredienti dei piatti potete rivolgervi al nostro personale o richiedere il nostro documento informativo.

Il pesce somministrato crudo è sottoposto al trattamento termico (abbattimento) previsto dalla normativa vigente (REG, CE, 853/2004). Pesce, molluschi, crostacei ed alcune verdure possono essere congelati o surgelati all'origine secondo la disponibilità del mercato.