

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 Cardosa – 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 Kurtasch – Gewurztraminer	28
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 fegatini, funghi porcini, pomodorini, e due a fantasia dello chef	7
Coccoli con prosciutto crudo e stracchino	10
Tagliere del Groove salumi misti, formaggi locali, crostini e coccoli	<i>per 1 - 12</i> <i>per 2 - 24</i>
Battuta di manzo su fonduta di parmigiano e fughi porcini saltati	13 <i>con tartufo fresco - 15</i>
Sformatino di verdure con fonduta di pecorino e cialda di pane croccante	10

Mare

Tartare di tonno pinna gialla con avocado e maionese piccante	16
Tentacolo di polpo scottato, servito su crema di patate	15
Carpaccio di salmone marinato alla barbabietola, con latturga croccante, pompelmo a vivo e gel al passion fruit	15
Tuna tacos tartare pregiato filetto di pinna gialla servito dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo	15
Salmon tacos tartare delicata tartare di pregiatissimo salmone Norvegese servita dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fresco e spicy mayo	15

Primi piatti

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

Terra

Tortelli gorgonzola e pere 	13
saltati con burro e salvia e pere caramellate	
Gnudi con crema di parmigiano 	11
Pici all'aglione con fonduta di pecorino senese 	12,50
Tagliolini al tartufo fresco 	15
Tagliatelle ai funghi porcini con salsiccia croccante	14
<i>con tartufo fresco</i>	16

Mare

Gnocchetti di patate cacciuccati	14
Tagliatelle ai gamberi	15
mantecati con la loro bisque e basilico	
Tagliolini cacio e pepe con tartare di gambero	15

Burger

tutti i nostri panini sono serviti con patatine fritte



Smash burger

due hamburger di manzo smashati alla perfezione, formaggio cheddar e croccante bacon

10



King smash

quattro strati di pura follia; bacon croccante e cheddar racchiusi nel nostro pane Martin's

15

Spicy Bomb

delizioso hamburger di puro manzo, provola affumicata, croccante bacon, jalapenos e salsa di Carolina reaper.

14,50

Crunchy burger

croccante burger di pollo panato, formaggio cheddar, bacon, insalata e pomodoro.

12

Veggie burger



beyond burger (carne vegetale), insalata, pomodoro e cremosa salsa ai funghi

12

Ciccio burger

hamburger puro manzo, fonduta di pecorino, funghi porcini e cremosa salsa al tartufo

15

Truffle burger

per gli amanti del tartufo: hamburger di puro manzo, burrata campana DOC, salsa di tartufo con scaglie di tartufo fresco

16

Secondi Piatti

Terra

Bistecca alla fiorentina di scottona irlandese Platinum Prime	<i>in costato - 5,00 € /hg</i> <i>nel filetto - 5,50 € /hg</i>
Tagliata di angus irlandese	<i>su letto di rucola e grana - 14</i> <i>con funghi porcini - 16</i> <i>con carciofi spadellati - 15</i> <i>(a seconda della disponibilità)</i> <i>con tartufo fresco - 19</i>
Grigliata mista pollo, tagliata, salsiccia e rosticciana	<i>per 1 - 18</i> <i>per 2 - 36</i>
Costine di maiale glassate con salsa barbecue Deliziose costine di maiale cbt, servite con patatine fritte	16
Guancia di manzo su crema di patate e cipolla arrosto	18

Mare

Filetto di tonno pinna gialla scottato, su crema di sedano rapa, bietole saltate e salsa Ponzu	18
Filetto di salmone al forno con broccoli saltati e bagna cauda	17

Contorni

Patate arrosto	4,50
Patate fritte	4,50
Spinaci saltati	5
Carciofi fritti (a seconda della disponibilità)	6
Fiori di zucca fritti (a seconda della stagionalità)	6
Funghi porcini fritti (a seconda della disponibilità)	7
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

 **Che Robina** 14
BEST SELLER! 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** 18
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

 **L'Atelier** 15
BEST SELLER! mozzarella, scamorza affumicata, funghi porcini, salsiccia e patate arrosto

Dessert



Sfera di cioccolato fondente ripiena di gelato al pistacchio, croccanti palline di cioccolato bianco
servita con crema calda

8

Tiramisù

ovviamente artigianale, come lo faceva la nonna

5

Torta di mele

con mandorle e cannella, servita calda con panna montata

5

Coppa gelato

il nostro gelato artigianale, vincitore di due conigli gambero rosso, fatto con soli ingredienti naturali

5

Cheesecake

servita con panna montata

5,50



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

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 Rossa – 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.