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 25
Gemin-Veneto - 100% Glera

Trento DOC Antares Millesimato Brut 30
Cantina Toblino - Trentino Alto Adige - 100% Chardonnay
36 mesi sui lieviti.

Franciacorta DOCG Cuvée N.4 Millesimato Brut 40
Bersi Serlini - Lombardia - 100% Chardonnay 30 mesi sui lieviti

ViniRosati

Rondinaie IGT 25
Guado al Nocio 100% San Giovese - Toscana

Rosato Toscana IGT Alie 24
Frescobaldi - Toscana - Syrah, Vermentino

ViniBianchi

Passerina Kriya IGP bio 18
Vigna Madre - Abruzzo - 100% Passerina

Pomino DOC 18,5
Frescobaldi -Toscana - Chardonnay e Pinot bianco - Castello di Pomino

Fiano 24
Cantina Cardosa - Paestum, Campania - Fiano

Grilli di Mare frizzante IGT Terre Siciliane 24
Fazio - Sicilia - 100% Grillo

Poggio Bianco IGT 25
Guado al Nocio 67% Uvetrebbiano e 33% Malvasia - Toscana

Attems Pinot Grigio - Friuli DOC 25
Frescobaldi - Friuli Venezia Giulia - Pinot Grigio

Gewurztraminer DOC 28
Kurtasch - Gewurztraminer

Vermentino di Bolgheri DOC 30
Antinori - Toscana - Tenuta Guado al Tasso

Benefizio DOC Riserva 38
Frescobaldi -Toscana - Chardonnay - Castello di Pomino

Vini Rossi

Chianti Castiglioni DOCG 18
Frescobaldi - Toscana - Sangiovese e Merlot

Chianti Classico DOCG 25
Frescobaldi - Toscana - Sangiovese -Tenuta Perano

Rosso di Montepulciano Cavalierino DOC 27
Tenuta Cavalierino -Toscana - 100% Sangiovese

Bolgheri Sorraia DOC 28
Podere le Scuderie - Toscana - Cabernet Sauvignon 50%,
Merlot 40% e Cabernet Franc 10%

Pendenze IGT 28
Guado al Nocio 65% Uve Sangiovese e 35% Canaiolo - Toscana

Le Volte Tenuta Ornellaia 36
Ornellaia - Castagneto Carducci,Toscana - Merlot e vitigni tardivi
20

Lucente IGT 38
Tenuta Luce - Toscana - Merlot e Sangiovese

Trame rosse 42
Tenuta Perelli - Rosso Toscana IGT - 100% Merlot

Antipasti

Terra

Crostini Misti 7
fegatini, funghi porcini, pomodorini, e due a fantasia dello chef

Coccoli con prosciutto crudo e stracchino 10

Tagliere del Groove *per 1* - 12 *per 2* - 24
salumi misti, formaggi locali, crostini e coccoli

Battuta di manzo 13
su fonduta di parmigiano e fughi porcini saltati *con tartufo fresco* - 15

Sformatino di verdure 10
con fonduta di pecorino e cialda di pane croccante

Mare

Tartare di tonno pinna gialla 16
con avocado e maionese piccante

Tentacolo di polpo 15
scottato, servito su crema di patate

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 pregiatisimo salmone Norvegese servita dentro due tacos croccanti, con cremoso guacamole homemade, lime fesco 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
con tartufo fresco - 14

Pici all'aglione con fonduta di pecorino senese 12,50

Tagliolini al tartufo fresco 15

Tagliatelle ai funghi porcini con salsiccia croccante 14
con tartufo fresco - 16

Mare

Gnocchetti di patate ai gamberi 14
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

BEST SELLER!

Smash burger 10
due hamburger di manzo smashati alla perfezione, formaggio cheddar e croccante bacon

NEW

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

Ciccio burger 15
hamburger puro manzo, fonduta di pecorino, funghi porcini e cremosa salsa al 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
in costato - 5,00 € /hg
nel filetto - 5,50 € /hg

Tagliata di angus irlandese
su letto di rucola e grana - 14
con funghi porcini - 16
con carciofi spadellati - 15
(a seconda della disponibilità)
con tartufo fresco - 19

Grigliata mista
pollo, tagliata, salsiccia e rosticciana
per 1 - 18
per 2 - 36

Costine di maiale glassate con salsa barbecue 16
Deliziose costine di maiale cbt, servite con patatine fritte

Guancia di manzo 18
su crema di patate e cipolla arrosto

Mare

Filetto di tonno pinna gialla 18
scottato, su crema di sedano rapa, bietole saltate e salsa Ponzu

Filetto di salmone al forno 17
con broccoli saltati e bagna cauda

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

BEST SELLER!

Che Robina 14
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

TARTUFO LOVER

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

BEST SELLER!

L'Atelier 15
mozzarella, scamorza affumicata, funghi porcini,
salsiccia e patate arrosto

Dessert



Sfera di cioccolato fondente ripiena di gelato al pistacchio, croccanti palline di cioccolato bianco 8
servita con crema calda

Tiramisù 5
ovviamente artigianale, come lo faceva la nonna

Torta di mele 5
con mandorle e cannella, servita calda con panna montata

Coppa gelato 5
il nostro gelato artigianale, vincitore di due coni gambero rosso, fatto con soli ingredienti naturali

Cheesecake 5,50
servita con panna montata



Tortino al cioccolato fondente con cuore caldo 6
servito con panna montata

Cantucci pratesi del biscottificio Antonio Mattei 5,50
con vin santo

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 *bottiglietta in vetro, 33cl*	4
Estathè Pesca / Limone *bottiglietta in vetro*	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 - *piccola / media*	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

Coperto 2

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.