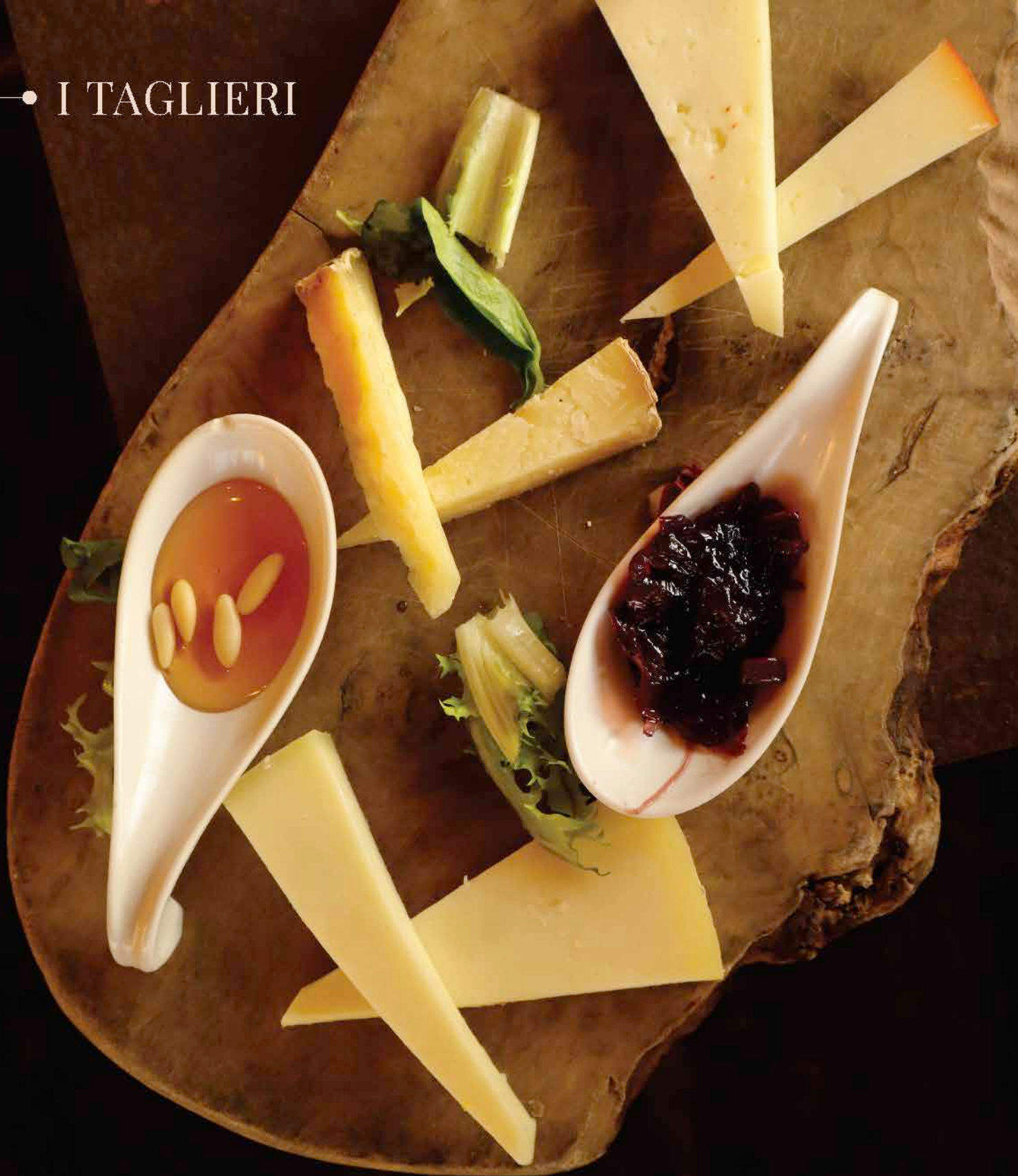


MENÙ
PIZZA

Se si fa in quattro per renderti felice, è una pizza.
(Anonimo)

• I TAGLIERI



IL TAGLIERE DEL FIENILE

€ 15.00

Prosciutto crudo Pratomagno Dop, lonzino della Garfagnana, salsiccia di cinghiale, salame toscano, mortadella di Prato, pecorino toscano dop

CARPACCIO DI BRESAOLA CON RUCOLA E GRANA

€ 13.00



LE PIZZE



LE CLASSICHE

MARINARA*

pomodoro 100% italiano, aglio, origano (1,7)

€ 7.50

MARGHERITA*

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte (1,7)

€ 7.50

ROMANA

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, capperi (1,7)

€ 7.50

FUNGHI

*pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte,
funghi champignon freschi (1,7)*

€ 8.50

NAPOLI

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe (1,4,7)

€ 8.50

WURSTEL

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, wurstel (1,7)

€ 8.50

PROSCIUTTO*

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (1,7)

€ 9.00

SALSICCIA*

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salsiccia (1,7)

€ 9.00

DIAVOLA*

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salame piccante (1,7)

€ 9.00

QUATTRO FORMAGGI

*pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola,
parmigiano, pecorino (1,7)*

€ 9.00

PROSCIUTTO E FUNGHI

*pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto,
funghi champignon freschi (1,7)*

€ 9.50

VEGETARIANA

*pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, melanzane e
zucchine grigliate, rucola, pomodorini (1,7)*

€ 9.50

TONNO E CIPOLLA

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla (1,4,7)

€ 9.50

QUATTRO STAGIONI

€ 9.50

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champnon, carciofi, olive (1,7)

SPECK E GORGONZOLA*

€ 10.00

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, speck, gorgonzola (1,7)

SPECK E MASCARPONE

€ 10.00

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, speck, mascarpone (1,7)

BRESAOLA E PARMIGIANO*

€ 11.00

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, bresaola, parmigiano (1,7)

LE BIANCHE

STRACCHINO, RUCOLA, SALSICCIA

€ 9.50

mozzarella fiordilatte, stracchino, rucola, salsiccia (1,7)

GUSTOSA

€ 10.00

mozzarella fiordilatte, fiori di zucca, pecorino, aglio (1,7)

CAMPANA

€ 10.50

mozzarella di bufala campana, friarielli, salsiccia (1,7)

CASCINA

€ 11.00

mozzarella fiordilatte, funghi porcini, pomodorini, Parmigiano Reggiano (1,7)

** Le pizze contrassegnate con l'asterisco (*) sono disponibili anche con impasto senza glutine. Attenzione: il prodotto viene preparato in un ambiente in cui si utilizza farina di frumento.*





CREATIVE & SPECIALI



LE CREATIVE

TARA

€ 11.00

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, taleggio, speck, radicchio (1,7)

SAN GIORGIO

€ 11.00

salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala campana, pomodorini confit, origano (1,7)

ALTO ADIGE

€ 12.00

pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci, speck, funghi porcini (1,7,8)

'NDUJA

€ 12.00

pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala campana, 'nduja, acciughe (1,4,7)

PIZZA SPECIALE

MULTICEREALI VEGETARIANA

€ 11.00

mozzarella fiordilatte, pomodorini, zucchine e melanzane grigliate, pesto di rucola (1,6,7,8,11)

La farina ai 7 cereali integrale è a basso contenuto calorico e ricca di fibre.





• LE SCHIACCiate

**SCHIACCIATA PROSCIUTTO COTTO E
MOZZARELLA FIORDILATTE* (1,7)**

€ 9.00

**SCHIACCIATA PROSCIUTTO CRUDO E
MOZZARELLA FIORDILATTE* (1,7)**

€ 9.50

**CALZONE PROSCIUTTO COTTO E
MOZZARELLA FIORDILATTE (1,7)**

€ 9.50

**SCHIACCIATA PROSCIUTTO CRUDO,
POMODORINI E BURRATA (1,7)**

€ 11.00

PANE ARABO

€ 11.00

pomodoro, mozzarella fiordilatte, lattuga, prosciutto crudo (1,7)

** Le pizze contrassegnate con l'asterisco (*) sono disponibili anche con impasto senza glutine. Attenzione: il prodotto viene preparato in un ambiente in cui si utilizza farina di frumento.*

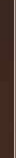
BIBITE

ACQUA MINERALE 75 CL	€ 2.00
BIBITE IN LATTINA	€ 3.00
BIRRA CHIARA ALLA SPINA ICHNUSA	piccola € 3.50 - media € 5.00
BIRRA ARTIGIANALE "NAZIONALE" BALADIN ALLA SPINA 33 CL	€ 5.00
BIRRA ARTIGIANALE ROSSA "LEON" BALADIN ALLA SPINA 33 CL	€ 5.00
CALICE DI VINO	da € 4.50 a € 6.00
LIQUORI VARI	S.q. € 4.00 - € 7.00
CAFFÈ	€ 2.00
CAFFÈ CORRETTO	€ 3.00
COPERTO	€ 2.00





I VINI





VINI BIANCHI

Toscana

DONNA OLIMPIA - BOLGHERI

VERMENTINO IGT

€ 18.00

Uvaggio: Vermentino

Trentino

CANTINA LA VIS

CHARDONNAY TRENTINO DOC

€ 17.00

Uvaggio: Chardonnay

GEWUERZTRAMINER TRENTINO DOC

€ 17.00

Uvaggio: Gewuerztraminer 100%

Alto Adige

CANTINA WINZERBERG

PINOT GRIGIO DOC

€ 24.00

Uvaggio: Pinot grigio 100%

SAUVIGNON DOC

€ 24.00

Uvaggio: Sauvignon blanc 100%

VINI ROSSI

Toscana

DIEVOLE

ROSSO DI MONTALCINO DOC, POGGIO LANDI € 27.00

Uvaggio: Sangiovese 100%

TENUTA LE COLONNE

BOLGHERI ROSSO DOC BIO

€ 28.00

*Uvaggio: Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon, Merlot*



VINI TERRE DI PISA

**See the Tower savour the Land
Vedi la torre assapora le Terre**

VINI BIANCHI
TERRE DI PISA

BOLLICINE
TERRE DI
PISA

VINI ROSATI
TERRE DI
PISA

VINI ROSSI
TERRE DI PISA

FATTORIA FIBBIANO

FONTE DELLE DONNE - DOC TERRE DI PISA

€ 18.00

Uvaggio: 50% vermentino, 50% colombana

PODERE LA CHIESA

PUNTO DI VISTA - DOC TERRE DI PISA

€ 18.00

Uvaggio: 50% vermentino, 50% trebbiano

TENUTA DI GHIZZANO

IL GHIZZANO BIANCO - DOC TERRE DI PISA

€ 20.00

Uvaggio: 50% vermentino, 30% trebbiano, 20 % malvasia bianca

CUPELLI - SAN MINIATO

"EREDE" METODO CLASSICO

€ 30.00

Uvaggio: Trebbiano toscano 100%

PODERE LA CHIESA

L'ALTRO PUNTO DI VISTA - DOC TERRE DI PISA

€ 18.00

Uvaggio: sangiovese

VALLORSI

ARGANTE - DOC TERRE DI PISA

€ 20.00

Uvaggio: sangiovese

PIETRO BECONCINI

MAURLEO - TERRE DI PISA DOC

€ 21.00

Uvaggio: 50% sangiovese, 50% malvasia nera

MARINA ROMIN

BOCCANERA - TERRE DI PISA DOC

€ 25.00

Uvaggio: sangiovese 70%, fogliatonda 30%

BADIA DI MORRONA

VIGNAALTA - DOC TERRE DI PISA

€ 33.00

Uvaggio: sangiovese

TENUTA DI GHIZZANO

VENEROSO - DOC TERRE DI PISA

€ 33.00

Uvaggio: 70% sangiovese, 30% cabernet

VARRAMISTA

FRASCA - DOC TERRE DI PISA

€ 33.00

Uvaggio: 60% sangiovese, 20% merlot, 20% syrah

VILLA SALETTA

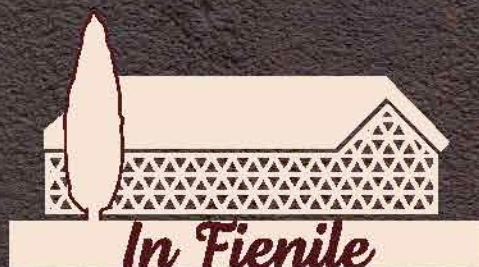
CHIAVE DI SALETTA - DOC TERRE DI PISA

€ 35.00

Uvaggio: sangiovese, cabernet sauvignon, cabernet franc, merlot

 @infienile

 @infienile



IN FIENILE

CAFFÉ - PASTICCERIA - FOCACCERIA - PIZZERIA

Orario Pizzeria: 19.00 | 23.00

Via San Biagio, 68 - Pisa

Tel. +39 050 970487

infienile.it

ALLERGENI

-1- CEREALI	-2- UOVA	-3- CROSTACEI	-4- PESCE	-5- ARACHIDI	-6- SOIA	-7- LATTE
						
-8- FRUTTA A GUSCIO	-9- SEDANO	-10- SENAPE	-11- SESAMO	-12- SOLFITI	-13- LUPINI	-14- MOLLUSCHI
						

Per ogni portata è indicato il numero corrispondente all'allergene contenuto. I piatti possono comunque contenere tracce di: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini, molluschi.