

In Fienile

• MENÙ
PIZZA

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

• I TAGLIERI

IL TAGLIERE DEL FIENILE € 13.00

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

“RUZZOLA” DEL CONTADINO € 20.00

*Antipasto “girevole” misto di salumi e formaggi toscani
Consigliato per 2 persone.
+10€/persona aggiuntiva*

CECINA € 3.00

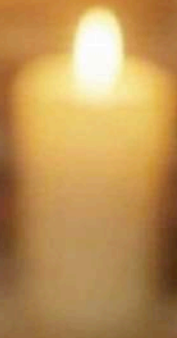
DEGUSTAZIONE DI CECINA € 7.00

Cecina classica, cecina ai porri, servite con patate schiacciate al tartufo e crema di brie.





LE PIZZE



LE CLASSICHE

MARINARA* <i>pomodoro 100% italiano, aglio, origano (1,7)</i>	€ 7.50
MARGHERITA* <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte (1,7)</i>	€ 7.50
ROMANA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, capperi (1,7)</i>	€ 7.50
PISANA <i>pomodoro 100% italiano, acciughe, capperi, parmigiano grattugiato (1,4,7)</i>	€ 8.50
FUNGHI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, funghi champignon freschi (1,7)</i>	€ 8.50
NAPOLI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, capperi, acciughe (1,4,7)</i>	€ 8.50
WURSTEL <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, wurstel (1,7)</i>	€ 8.50
PROSCIUTTO* <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto (1,7)</i>	€ 9.00
SALSICCIA* <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salsiccia (1,7)</i>	€ 9.00
DIAVOLA* <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, salame piccante (1,7)</i>	€ 9.00
QUATTRO FORMAGGI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, parmigiano, pecorino (1,7)</i>	€ 9.00
PROSCIUTTO E FUNGHI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon freschi (1,7)</i>	€ 9.50
TONNO E CIPOLLA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, tonno, cipolla (1,4,7)</i>	€ 9.50
QUATTRO STAGIONI <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, prosciutto cotto, funghi champignon, carciofi, olive (1,7)</i>	€ 9.50

SPECK E GORGONZOLA* <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, speck, gorgonzola (1,7)</i>	€ 10.00
SPECK E MASCARPONE <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, speck, mascarpone (1,7)</i>	€ 10.00
BRESAOLA E PARMIGIANO* <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, bresaola, parmigiano (1,7)</i>	€ 11.00
CALZONE PROSCIUTTO COTTO E MOZZARELLA FIORDILATTE (1,7)	€ 9.00
CALZONE PROSCIUTTO COTTO, MOZZARELLA FIORDILATTE, FUNGHI CHAMPIGNON (1,7)	€ 9.50

PIZZE SPECIALI

CAMPANA <i>mozzarella di bufala campana, friarielli, salsiccia (1,7)</i>	€ 10.50
CASCINA <i>mozzarella fiordilatte, funghi porcini, pomodorini, Parmigiano Reggiano (1,7)</i>	€ 11.00
SAN GIORGIO <i>salsa di datterino giallo, mozzarella di bufala campana, pomodorini confit, origano (1,7)</i>	€ 11.00
ALTO ADIGE <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella fiordilatte, gorgonzola, noci, speck, funghi porcini (1,7,8)</i>	€ 12.00
'NDUJA <i>pomodoro 100% italiano, mozzarella di bufala campana, 'nduja, acciughe (1,4,7)</i>	€ 12.00

** 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.*



SPECIALI



PIZZE SPECIALI

TREVIGIANA <i>Crema di radicchio rosso, fiordilatte, speck, brie e mandorle tostate (1,7,8)</i>	€ 12.00
CUORE TOSCANO <i>Fonduta di pecorino, salsiccia, cavolo nero stufato, fiordilatte e basilico (1,7)</i>	€ 12.00
AFFUMICATA *** <i>Crema di patate arrosto, scamorza affumicata, champignon, pancetta e cialde di parmigiano (1,7)</i>	€ 12.00
ORTO D'INVERNO *** <i>Fiordilatte, carote al forno, cavolo nero, cipolla rossa di tropea caramellata (1,7,12)</i>	€ 12.00
RUSTICA <i>Crema di carciofi, fiordilatte, pancetta, cialde di parmigiano e noci (1,7,8)</i>	€ 13.00
COLONNATA <i>Scamorza affumicata, zucca al forno, lardo di colonnata, cipolla rossa di tropea caramellata (1,7,12)</i>	€ 13.00
FORESTA <i>pomodoro 100% italiano, fiordilatte, funghi porcini, brie, salamino di cinghiale (1,7)</i>	€ 14.00
MORTAZZA <i>Salsa di datterino giallo, fiordilatte, mortadella Favola, stracciatella pugliese e crema di pistacchio (1,7,8)</i>	€ 14.00
TARTUFATA <i>Crema di patate arrostiti al tartufo, fiordilatte, parmigiano grattugiato, speck, tartufo marzuolo, aghi di rosmarino (1,7)</i>	€ 16.00
LA SALMONE <i>Scamorza affumicata, fiordilatte, chips di zucchina, salmone affumicato e crema di cavolo viola (1,4,7)</i>	€ 16.00

*** Disponibili anche con impasto multicereali (+1 €)

• LE FOCACCE

TOSCANACCIA <i>Salame toscano dop, crema di pecorino toscano, cavolo nero stufato (1,7)</i>	€ 7.50
FINOCCHIONA <i>Finocchiona, pecorino toscano dop, crema di porcini, friarielli (1,7)</i>	€ 7.50
CIAUSCOLO <i>Ciauscolo, crema di pomodori secchi e ruculetta (1,4)</i>	€ 7.50
PICCANTINA <i>Salsiccia, stracchino, friarielli, nduja (1,2,7,9)</i>	€ 8.00
PRATOMAGNO <i>Prosciutto toscano Pratomagno DOP, fiordilatte, pomodoro e olio extravergine al basilico (1,7)</i>	€ 8.50
RUSTICA <i>Porchetta fatta in casa, mostarda di cipolla e salsa verde (1,4,9)</i>	€ 9.00
TARTUFINA <i>Prosciutto cotto, patate schiacciate al tartufo e pecorino fresco (1,7)</i>	€ 9.00
MORTAZZA <i>Mortadella Favola, stracciatella, crema di pistacchi, pomodorini confit e granella di pistacchi (1,7,8)</i>	€ 9.00
ALTO ADIGE <i>Crema di gorgonzola, speck, radicchio trevigiano, noci e crema di aceto balsamico (1,7,8,12)</i>	€ 9.00
VEGETARIANA <i>Crema di carciofi, stracchino, rucola e carote stufate (1,7,12)</i>	€ 7.00
VEGANA <i>Cecina, porri saltati, cavolo nero stufato e pepe nero macinato (1,5,9)</i>	€ 7.50
ROASTBEEF <i>Roastbeef, crema di parmigiano reggiano, carote al forno al profumo di timo (1,7)</i>	€ 11.00

BIBITE

ACQUA MINERALE 75 CL	€ 2.00
BIBITE IN LATTINA	€ 3.50
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 TRENTO DOC

€ 17.00

Uvaggio: Chardonnay

GEWUERZTRAMINER TRENTO 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

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

VINI ROSATI
TERRE DI
PISA

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

VINI ROSSI
TERRE DI PISA



 @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.