

DONFEFÉ

come una volta

Il nostro Territorio

i suoi Sapori

la nostra Storia.

ANTIPASTI

I TAGLIERI DONFEFÉ

piccolo *grande*

Selezione di Salumi e Formaggi accompagnati da mostrarde artigianali (1,3,7) (Senza Glutine su richiesta) . 14 22

Selezione di Formaggi (7) (Senza Glutine su richiesta) 14

FRITTI ARTIGIANALI

***CROCCHÈ DI PATATE** con Fior di Latte* (1,3,7) . . 2pz. 7

***ARANCINI** di Riso con Cotto Arrosto e Fior di Latte* (1,3,7) . 2pz. 7

MOZZARELLA IN CARROZZA (1,3,7) 2pz. 7

IL "CUOPPO" (1,3,7) 13

- *1 arancino*
- *1 crocchè classico*
- *1 crocchè salsiccia e friarielli*
- *1 mozzarella in carrozza*

***COCCOLI** con Prosciutto Crudo e Stracciatella di Burrata* (1,7) 14

***COCCOLI** con Fonduta di Pecorino Toscano e Tartufo Nero* (1,7) 14

CHIPS* (1) 6

***COCCOLI** nudi* (1) 6

TRIS DI LATTICINI (7) 14

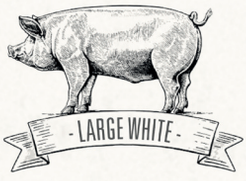
- *Mozzarella di Bufala Campana*
- *Provola fresca affumicata*
- *Stracciatella di Burrata*

LA TARTARE DI PEZZATA ROSSA . . . 14

dell'Antica Macelleria Dini Firenze, servita con pesto di Capperi e Cipolla Rossa Caramellata (12)

LA TARTARE DI PEZZATA ROSSA . . . 16

dell'Antica Macelleria Dini Firenze, servita con: Stracciatella di Burrata (7) *e Tartufo Nero*



BURGER DEL CASENTINO

Panino Artigianale "Large White" Su richiesta Gluten Free +2euro 15

Panino cotto nel forno a legna con Spalla di Maiale Suino Brado cotto 10 ore, servito con Patate Chips ketchup e mayonese* (1,3,10,12)

PIZZE TRADIZIONALI

SCEGLI L'IMPASTO:

Tradizionale

7 Cereali +2€

Integrale +2€

Senza glutine +3€

Doppia cuttura: fritto e infornato +2€

MARGHERITA 8
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte, spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

LA MARGHERITA CON BUFALA 11
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella di Bufala, spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

MARINARA 7
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, aglio, spolverata di Grana Padano, Origano selvatico calabrese e olio EVO (1,7)

LA CAPRESE 10
In Cottura: Salsa di Pomodoro San Marzano. In uscita: Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini Pachino, Origano Selvatico Calabrese, Basilico fresco e olio EVO (1,7)

LA CAPRESE CON BUFALA 12
In Cottura: Salsa di Pomodoro San Marzano. In uscita: Mozzarella di Bufala Campana Dop Pomodorini Pachino, Origano Selvatico Calabrese, Basilico fresco e olio EVO (1,7)

LA MONTANARA *fritta e infornata* 12
In Cottura: Salsa di Pomodoro del Piennolo, mozzarella fiordilatte, basilico
In uscita: spolverata di Grana Padano (1,7)

ROSSA DI PACHINO 9
In Cottura: Salsa di Pomodoro San Marzano.
In Uscita: Basilico fresco, Pomodorini di Pachino, Origano selvatico Calabrese e olio EVO (1)

LA NAPULITANA 12
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte, Acciughe del Cantabrico, Capperi, Origano Selvatico Calabrese e olio EVO (1,4,7)

LA SALSICCIA E FRIARIELLI 12
con Friarielli, Salsiccia, Mozzarella Fiordilatte, Provola fresca Campana e Spolverata di Grana Padano (1,7)

O' CAZON (RIPIENO) 12
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Ricotta, Mozzarella Fiordilatte, Salame dolce Napoletano, Funghi Champignon freschi, Spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

O' CAZON FRITTO (RIPIENO) 10
con Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte, spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

LA DIAVOLA 11
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte, Salame dolce Napoletano, Peperoncino Calabrese, Spolverata di Grana Padano e Olio EVO (1,7)

PANUOZZO DI GRAGNANO 12
Forma di un grande Panino a base di impasto di Pizza, farcito in uscita con: Mozzarella Fiordilatte, Pomodorini di Pachino, Rucola, Scamorza Affumicata, Olio EVO e servito con una Spolverata di Grana Padano (1,7)

PIZZE GOURMET

La nostra Selezione di materie prime di Eccellenza

L'AMATRICIANA 15

In cottura: Mozzarella Fiordilatte, Salsa di Pomodoro del Piennolo, Basilico.
In uscita: Mozzarella Fiordilatte a fette, "Gota di Suino Bianco Brado del Casentino"
Pecorino Toscano a scaglie, OlioEVO (1,7)

LA 'NDUJA 14

In cottura: Mozzarella Fiordilatte, Basilico e Grana Padano Dop,
In uscita: Stracciatella di Burrata Pugliese, Nduja di Spilinga, olio EVO (1,7)

LA POMO D'ORO 15

In cottura: Mozzarella di Bufala Campana DOP, Datterino Giallo in Salsa
In uscita: Bufala Campana a fette, Acciughe del Cantabrico, origano calabrese e olio EVO (1,4,7)

LA RAVIOLINA 16

In cottura: Fiordilatte, Basilico, Ricotta
In uscita: Scaglie di Pecorino Toscano, Tartufo fresco Nero Toscano e olio EVO (1,7)

LA BURRATA E IL PROSCIUTTO 15

In cottura: Mozzarella Fiordilatte, Basilico e Grana Padano Dop
In uscita: Stracciatella di Burrata Pugliese, Prosciutto Crudo di Scarpaccia e olio EVO (1,7)

LA SALMONE 16

In cottura: Fiordilatte, Erba cipollina
In uscita: Stracciatella di Burrata Pugliese, Salmone affumicato, e olio EVO (1,4,7)

LA PUGLIESE 15

In cottura: Salsa di Pomodoro San Marzano, spolverata di Grana Padano DOP.
In uscita: Stracciatella di Burrata Pugliese, Pomodorino Semi Secco di Torre Guaceto (P.Slow Food),
Origano Selvatico Calabrese, Olio EVO (1,7)

LA TARTUFO NERO 16

In cottura: Mozzarella Fiordilatte, spolverata di Grana Padano DOP, basilico
In uscita: Stracciatella di Burrata Pugliese, Tartufo Nero fresco Toscano, Basilico e olio EVO (1,7)

LA MORTADELLA E IL PISTACCHIO 16

In Cottura: Mozzarella Fiordilatte, spolverata di Grana Padano DOP.
In uscita: Granella di Pistacchio, Mortadella Classica Bologna, Fonduta di Caciocavallo (1,7,8)

LA NAPOLI REALE 16

In cottura: Salsa di Pomodoro del Piennolo, Bufala e Capperi.
In uscita: Bufala a fette, Acciughe del Cantabrico, Origano Selvatico Calabrese e olio EVO (1,4,7)

LA GRICIA AL TARTUFO 16

In cottura: Fiordilatte, spolverata di Grana Padano DOP, Basilico
In uscita: Gota di Suino Bianco Brado del Casentino croccante, Fonduta di Pecorino,
scaglie di Tartufo Nero Toscano, Basilico e olio EVO (1,7)

LA BUFALA E IL PIENNOLO 15

In cottura: Salsa di Pomodoro del Piennolo, Mozzarella di Bufala, spolverata di Grana P. Dop
In uscita: Bufala Campana a fette, Basilico fresco e olio EVO (1,7)

LA PEZZATA ROSSA 18

Base Covaccino, con Battuta al coltello di Pezzata Rossa dell'Antica Macelleria Dini Firenze,
Stracciatella di Burrata, Rucola,
Pomodorini Semi Secchi di Torre Guaceto (P. Slow Food) e olio EVO (1,7)

PIZZE "DONFEFÈ"

LA DONFEFE' 14
In Cottura: Poca Salsa di Pomodoro S. Marzano, Pomodorino Pachino,
Mozzarella Fiordilatte, Spolverata di Grana Padano Dop,
In uscita: Mozzarella di Bufala Campana 250 g. a fette, Basilico, Olio EVO (1,7)

LA FILETTO DI SAN MARZANO 11
con filetti di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella di Bufala DOP,
spolverata di Grana Padano, Olio EVO (1,7)

LA PROVOLINA 11
In Cottura: Pomodoro di Pachino, Basilico fresco, Provola,
Spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

LA PARMIGIANA 11
con Salsa di Pomodoro San Marzano, Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte, Melanzane fritte come da ricetta originale, Spolverata di Grana Padano olio EVO (1,7)

LA CROCCO PIZZA 12
In Cottura: Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte,
Crocche' di Patate non fritto, Salsiccia, Spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

LA CROCCO PIZZA 2.0 12
In Cottura: Basilico fresco, Mozzarella Fiordilatte,
Crocche' di Patate impanato e fritto, Prosciutto Cotto arrosto, Spolverata di Grana Padano e olio EVO (1,7)

LA CARRETTIERA 12
Poca Salsa di Pomodoro San Marzano, Mozzarella Fiordilatte, Ricotta di Bufala Campana,
Pomodorino di Pachino, Peperoncino Calabrese, Grana Padano DOP, Basilico e olio EVO (1,7)

LA PARMIGIALLA 14
In Cottura: Datterino Giallo in salsa, Melanzane fritte, spolverata di Grana.
In Uscita: Fonduta di Pecorino Toscano di Grotta, Basilico, Olio EVO (1,7)

IL SALTIMBOCCA

Specialità tipica dello street food napoletano:
Panino sottile cotto in forno e farcito,
dalla crosta croccante fuori e mollica morbida dentro

SALTIMBOCCA CLASSICO 11
con Prosciutto Crudo di Scarpaccia e Mozzarella Fiordilatte (1,7)

SALTIMBOCCA FRIARIELLI, 12
PROVOLA E SALSICCIA (1,7)

SALTIMBOCCA CON PROVOLA 12
E GOTA DI SUINO BRADO DEL CASENTINO (1,7)

I DOLCI ARTIGIANALI

Preparati nella nostra Cucina

TIRAMISÙ "DON FEFÈ" *(1,3,7)* 6
con Caramello Salato e Biscuit al Cioccolato

AMERICAN CHEESE CAKE *(1,7)* 6
scegli tra:
- Cioccolato,
- Frutti di Bosco
- Caramello Salato

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO *(7,8)* 7,50
con Ganache al Cioccolato
e ricoperto di Granella di Nocciole Pralinate

PANNA COTTA ALLA VANIGLIA *(7)* 6
scegli tra:
- Cioccolato
- Frutti di Bosco
- Caramello Salato

BABÀ AL RUM *con Crema Chantilly (1,3,7,12)* 6

MILLEFOGLIE SCOMPOSTO
con Crema Chantilly e Cioccolato fondente (1,3,7) 5

Coperto 2,50

CARTA DEI VINI

Bollicine

Anteao DOC *Treviso Extra Dry* 20

Vini Bianchi

Traminer *Cantina Toblino* Bio 26
Pinot Grigio *Cantina Toblino* Bio 23
Chardonnay *Fossamala* 23
Pinot Bianco *Cantina Cortaccia* 26

Vini Rossi

Chianti DOCG *Fattoria Poggio Capponi* 23
Rosso Toscano IGT *Zio Baffa* Bio 22
Ciliegiolo Toscana Casa Rizzi *Maremmalta* . . 24
Merlot *Cantina Rauscedo* 26

CARTA DELLE BIRRE

Alla spina

Superior Puro Malto Alla Spina 20cl. 4
Superior Puro Malto Alla Spina 40cl. 6
Dolomiti Rossa Alla Spina 20cl. 4,50
Dolomiti Rossa Alla Spina 40cl. 7

Dolomiti Pils 33cl. 5
Dolomiti Doppio Malto 8° 33cl. 6
Dolomiti Analcolica 33cl. 6
Castello Senza Glutine 33cl. 7
Pedavena Ambrata 33cl. 6
Dolomiti Speciale 75cl. 14

Zia IPA - Birrificio Artigianale "I due Mastri" IPA 33cl. . 7
Bijoux - Birrificio Artigianale "I due Mastri" Blanche 33cl. 7
Spring - Birrificio Artigianale "I due Mastri" Weisse 33cl. . 7

DRINKS E CAFFETTERIA

Coca Cola alla Spina 50cl 4,50
Calice di Prosecco 7
Vino al calice 7
Spritz (Classico o Bitter) 7

Coca Cola / Coca Zero / Zero Zero bottiglia 33cl. . . . 3,5
Fanta o Sprite bottiglia 33cl. 3,5
Chinotto / Limonata Lurisia 27,5cl. 4,0
Acqua Naturale o Gassata 2,5

Caffè Espresso / Deca 2,0
Cappuccino 2,5
Amari / Grappe 4/6

DON FEFÉ

come una volta

ELENCO ALLERGENI (ALLERGENS) (1) Glutine (2) crostacei e prodotti a base di crostacei / (3) uova / (4) Pesce e prodotti a base di pesce / (5) arachidi / (6) Soia e derivati della Soia / (7) latte e prodotti a base di latte (lattosio) / (8) Frutta a guscio (mandorle, noci, pistacchi) / (9) Sedano / (10) Senape / (11) Semi di Sesamo / (12) anidride Solforosa / (13) lupini / (14) Molluschi - Il Pistacchio potrebbe essere un prodotto con contaminazione.

*** prodotto surgelato o congelato all'origine.**