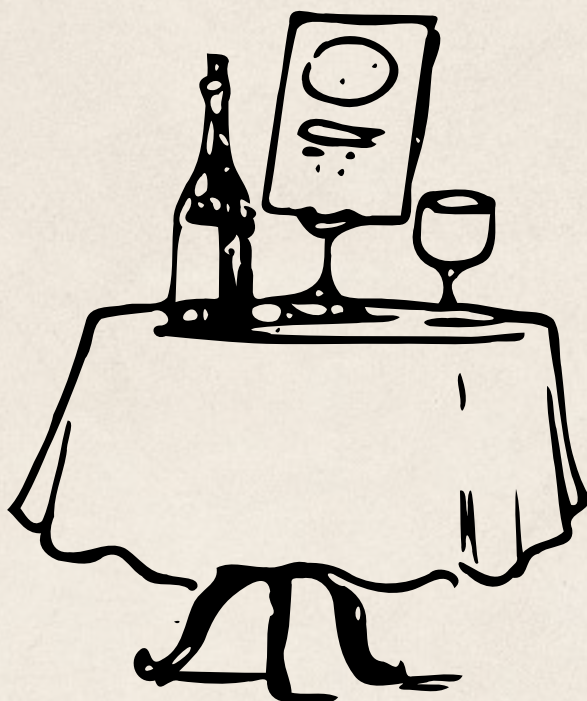




HOTEL GRIFO MENU



Ristorante Bocca Unta
Via Milazzo 19-21 - Montepulciano
Area di servizio Montepulciano ovest

WIFI: ask to waiters

coperto 2 euro a persona
cover charge 2 euro per person





ANTIPASTI



Tagliere Toscano

12.00

Selezione di salumi e formaggi tipici toscani accompagnati da sfiziose marmellate artigianali.

Selection of typical Tuscan cold cuts and cheeses with homemade jams

Misto Calabria

12.00

Specialità di prodotti calabresi caldi e freddi

Specialties of hot and cold Calabrian products

Gran Tagliere Tosco-Calabro (ideale per 2 persone)

20.00

Le migliori selezioni di formaggi e salumi toscani e calabresi serviti con le nostre marmellate artigianali accompagnati da crostini misti e piatto caldo

The best selections of Tuscan and Calabrian cheeses and salami served with our homemade jams accompanied by mixed croutons and hot dish

Crostini Misti

7.00

Crostini con lardo, origano, pomodoro, nduja di spilinga

bruschetta with lard, oregano, tomato, spilinga nduja

Tagliere Sfizioso

10.00

Scugnizzi fritti napoletani con prosciutto crudo toscano

Fried pizza dough balls with Tuscan raw ham

Montanarina Nduja e Pecorino

7.00

Pizza panuozzo with nduja and pecorino di pienza



Vino consigliato - Recommended wine

5

15

- Rosso Montepulciano

5

15

- Cirò Rosso - Cantine Ippolito





PRIMI



Vini consigliati - *Raccomended wine*

Rosso Montepulciano

Nobile Montepulciano

Tuscan food

<u>Pici</u> al Ragù di Chianina - - minced bovine meat	10.00
<u>Pici</u> al Ragù Toscano - - minced Bovine meat and tomato souce	10.00
Pici al ragù di Cervo - Pici with Venison ragout	12.00
<u>Pappardelle</u> al ragù di Cinghiale - typical fresh pasta with Boar ragout	12.00
Pici all'Aglione - typical fresh pasta with tomatoes and garlic	10.00
<u>Pici Briciole</u> Pici with breadcrumbs and olives	10.00
<u>Penne</u> Quete - Pasta with tomato souce	7.00
<u>Tagliatelle</u> ai Funghi porcini - Pasta with Porcini mushrooms	12.00
Zuppa del giorno - Mix vegetables soup	8.00

Made in Sud

<u>Struncatura</u> Calabrese Calabrian special black pasta with olive, garlic, anchovies, breadcrumbs and pepper	12.00
Fileja alla paesana Calabrian special pasta with sauce and polpette	12.00
<u>Pici Nduja e Pecorino</u> di Pienza homemade pasta with calabrese spicy cream and pecorino cheese	12.00





SECONDI

Fiorentina con filetto Grilled Fiorentina T-bone chianina steak	5/etto
Tagliata di filetto di Chianina al Tartufo meat fillet cut with truffle	22.00
Tagliata di filetto di Chianina con Aceto Balsamico, Pomodorini Pachino, Rucola e scaglie di Grana meat fillet cut with balsamic vinegar, fresh tomatoes, rocket and parmesan cheese	15.00
Tagliata di filetto di chianina ai funghi porcini meat fillet cut with porcini mushrooms	15.00
Tagliata di filetto di chianina ai 2 pepi Chianina beef fillet with cream, green pepper and black pepper	15.00
Bistecca di vitello gr 300 ca. Veal meat steak	15.00
Grigliata mista (vitello, salsiccia, petto pollo, braciola maiale) mix grilled meat	20.00
Entrecote di vitello alla griglia entrecote veal meat	13.00
Filettino di maiale di cinta senese al Lardo di colonnata Pork meat with lard	13.00
Peposo al Nobile di Montepulciano stew cooked in red wine	13.00

CONTORNI

Insalata verde o mista green or mix salad	4.00
Patatine fritte * / forno / alla calabrese French fries * / baked / Calabrian style	4.00
Verdure Lesse o grigliate boiled/grilled vegetables	4.00

Vini Consigliati - Recommended wine

Nobile Montepulciano	20	8
Cirò Rosso	15	5





LA CARTA DEI VINI



TOSCANA

Brunello di Montalcino



40



35



10

Nobile di Montepulciano - Vecchia Cantina

20

15

6

Nobile di Montepulciano - San Selvaggio

20

15

7

Nobile di Montepulciano - Svetoni

25

20

8

Nobile di Montepulciano - Lunadoro

25

20

8

Nobile di Montepulciano - Le Berne

25

20

8

Rosso di Montepulciano - Vecchia Cantina

10

8

4

Rosso di Montepulciano - San Selvaggio

15

10

5

Rosso di Montepulciano - Svetoni

20

15

6

Rosso di Montepulciano - Lunadoro

20

15

6

Rosso di Montepulciano - Le Berne

20

15

6

Prosecco Valdobbiadene

15

10

4

MADE IN SUD

Cirò Rosso - Liber Pater Cantine Ippolito 2019

15

10

5

Cirò Bianco - Liber Pater Cantine Ippolito 2021

15

10

5





PIZZE SPECIAL



CALZONE XXL

9.00

stuffed pizza - seasoning of your choice

CALABRESE

8.00

pomodoro, mozzarella, cipolla di tropea, nduja, salame piccante
tomato, mozzarella, onion of tropea, spicy hot pepper cream, spicy salami

GRIFO

10.00

mozzarella, rucola, pecorino di pienza, carne toscana, pomodorini freschi
mozzarella, rocket, pecorino cheese of pienza, meat, fresh tomatoes

RED WINE

10.00

mozzarella, salsiccia sbriciolata, riduzione di Rosso Di Montepulciano, scaglie di grana, minced sausage
rediction of red wine, pecorino cheese slices

PIZZA REGINA

9.00

mozzarella, rucola, bufala, pomodorini pachino a pezzi
mozzarella, rocket, buffalo mozzarella, chopped Pachino tomatoes

DU CUMPARI

10.00

mozzarella, capocollo, pecorino di Pienza, Nduja di Spilinga, Cipolla di Tropea

LE CLASSICHE

MARINARA

5.00

tomato, olive oil, garlic, oregan

MARGHERITA

5.00

tomato, mozzarella cheese, basil, olive oil

NAPOLETANA

6.00

pomodoro, mozzarella, acciughe, olive, origano, capperi
tomato, anchobies, olives, oregan, capers





LE CLASSICHE



CHIPS

7.00

pomodoro, mozzarella, wrustel e patatine fritte *
tomato, mozzarella cheese, wrustel, french fries *

BUFALA

7.00

pomodoro, mozzarella di bufala
tomato, buffalo mozzarella cheese, basil

NOSTRANA

8.00

pomodoro, mozzarella, salsiaccia, rucola, grana
tomato, mozzarella cheese, sausages, rocket, grana cheese

VALTELLINA

8.00

pomodoro, mozzarella, bresaola, rucola, grana
tomato, mozzarella cheese, rocket, bresaola, grana cheese

CASERECCIA

8.00

pomodoro, mozzarella, salame piccante, funghi, peperoncino
tomato, mozzarella, spicy salami, mushrooms, chilli pepper

PARMIGIANA

8.00

pomodoro, mozzarella, melanzane alla calabrese
tomato, mozzarella, Calabrian aubergines

CAPRICCIOSA

8.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, salame, funghi, carciofi, olive
tomato, mozzarella cheese, ham, salami, mushroom, artichokes, olives

SAN DANIELE

8.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto crudo
tomato, mozzarella, parma ham

QUATTRO STAGIONI

8.00

pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive
tomato, mozzarella cheese, ham, mushrooms, artichokes, olives

TIROLESE

8.00

pomodoro, mozzarella, funghi, speck, scamorza
tomato, mozzarella cheese, mushrooms, speck, smoked scamorza cheese

DIAVOLA

8.00

pomodoro, mozzarella, salamino piccante, peperoncino, nduja
tomato, mozzarella cheese, spicy salami, hot pepper, hot pepper cream

VEGETARIANA

8.00

pomodoro, mozzarella, verdure grigliate
tomato, mozzarella cheese, grill vegetables





LE BIANCHE



BRUNO

10.00

mozzarella, salsiccia, pancetta Calabrese, Nduja di Spilinga e patate al forno
mozzarella, sausage, Calabrian bacon, Spilinga Nduja and baked potatoes

BRONTESE

8.00

mozzarella, mortadella, pistacchio
mozzarella, mortadella, pistachios

QUATTRO FORMAGGI

8.00

mozzarella, gorgonzola, scamorza, grana
mozzarella, gorgonzola cheese, scamorza cheese, grana cheese

TRENTINA

8.00

mozzarella, gorgonzola, speck, noci
mozzarella, gorgonzola cheese, speck, walnuts

GOLOSA

8.00

mozzarella, gorgonzola, speck, mandorle, scaglie di grana
mozzarella, gorgonzola cheese, almonds, grana cheese slides, speck

SALSICCIA E FRIARELLI

7.00

mozzarella, salsiccia e friarielli
mozzarella, sausages and friarelli vegetable

BIANCANEVE

7.00

mozzarella, prosciutto cotto, patatine *
mozzarella, ham, fried potatoes

FOCACCIE

FOCACCIA CLASSICA

5.00

olio ed origano - oli and organ

FOCACCIA PRIMAVERA

7.50

mozzarella fresca, pomodorini, prosciutto crudo e rucola
fresh mozzarella, tomatoes, parma ham, rocket

MODIFICHE ALLA PIZZA

1.00

tutte le modifiche comporteranno il costo di :



DOLCI

Tiramisù home made tiramisù	5.00
Cantucci e vin santo home made biscuit with almonds and raisin wine	6.00
Crostata alla Nutella /Marmellata	5.00
Squignizzi alla nutella	5.00
Nutellosa	6.00
Tartufo di Pizzo	6.00

BEVANDE

Acqua naturale/frizzante 1 lt natural or sparkling water 1lt	2.50
Acqua naturale/frizzante 0.50 lt natural/sparkling water 0.50 lt	1.50
Coca Cola/Fanta/ Sprite 33cl	3.00
Birra 33 cl/Beer 33 cl	3.00
Birra 66 cl/ Beer 66 cl	4.00
Birra alla spina piccola 0.20cl small draft beer 0.20cl	3.00
Birra alla spina media 0.40 medium draft beer 0.40	5.00
Vino locale in caraffa 1lt local wine 1lt	8.00
Vino locale in carafa 0.50 lt local wine 0.50 lt	5.00
Vino locale in caraffa 0.25 local wine 0.25lt	3.00
Cocktail vari Aperol spritz - Negroni - Gin Tonic	7.00