

i Templari

Ristorante Pizzeria

LA FORZA e LA PERSEVERANZA

*dei Cavalieri Templari
sono da sempre la fonte
di ispirazione del nostro lavoro*





ANTIPASTI DI TERRA

GRAN TAGLIERE TEMPLARE - per 2 persone 30€

Selezione di Eccellenze: piccoli Produttori di Toscana e Calabria:

Salumi, Formaggi, Sott'oli, Coccoli caldi (1,7)

Trilogia di **SALUMI e FORMAGGI** (1,7) 18€

TARTARE DI MANZO - Scottona nel FILETTO

battuta al coltello, servita con Zabaione salato Tartufato (1,3) 18€

Coccoli **CRUDO e BURRATA** (1,7) 15€

Tris di **SFORMATINI** su crema di parmigiano (1,3,7) 13€

- piatto vegetariano -

Varietà di Crostini

Fegatini, Funghi Porcini, Crema di Formaggio tartufato, Lardo pestato (1,7) 10€

Degustazione di **Pecorino di Grotta, Parmigiano e Miele** (1,7) 10€

Insalata Caprese Classica con Olio E.V.O. Calabrese (1,7) 8€

Caciocavallo Silano con Crostoni alla 'Nduja, serviti nel Coccio (1,7) 8€



ANTIPASTI DI MARE

FANTASIA DEL PESCATORE (1,2,4,12,14) 22€

POLPO ARROSTO su Carpaccio di Patate
servito con Maionese alla Barbabietola (1,3,12,14) 20€

SALMONE, BURRATA, PESTO E COLATURA DI ALICI (1,2,4,7,8,12,14) 18€

GUAZZETTO DEI TEMPLARI

Zuppetta di Calamaretti e Crostini (1,9,12,14) 15€

Pepata di Cozze (1,4,12,14) 10€

Crostini di Mare 3pz (1,2,4,12,14) 10€





PRIMI DI TERRA

TORTELLONI DEL MUGELLO con Porcini Tartufati ^(1,3,7) 16€

Spaghetti alla Chitarra (*pasta fresca*) Tartufo e Prosciutto Crudo ^(1,3,7) 15€

Le “Chicche Tricolore” (*pasta fresca*) con Salsiccia Toscana, Noci e Gorgonzola ^(1,3,7,8) 15€

RISOTTO “ACQUERELLO” agli ASPARAGI,
zafferano, Gelato al Parmigiano e granella di Pistacchio ^(1,7,8) 15€

PAPPARDELLE (*pasta fresca*) al Ragù di Cinghiale ^(1,3,9,12) 13€

FIOCCHETTI ripieni al Pecorino e Pera in crema al Gorgonzola ^(1,3,7) 12€

GNOCCHI ALLA ROMANA gratinati al Parmigiano ^(1,7) 12€

SPAGHETTO DEL TEMPLARE

con Pachino e scaglie di Pecorino stagionato in grotta ^(1,3,7) 10€

Pici (*pasta fresca*) CACIO E PEPE ^(1,7) 10€

*Tutti i nostri primi sono
preparati espressi e con pasta fresca*

PRIMI DI MARE

PICI DI MARE

IL “NOSTRO SCOGLIO” PREPARATO ESPRESSO

sfumato con Malvasia Calabrese ^(1,2,4,9,12,14) 18€

CHICCHE E VONGOLE Tartufate ^(1,4,12,14) 16€

RISOTTO (ACQUERELLO) con Polpo e Olive ^(1,4,9,7) 16€

SPAGHETTI ALLA CHITARRA Gamberi, Curry e Pancetta ^(1,2,3,4,7,12) 16€





SECONDI DI TERRA

LA "BISTECCA ALLA FIORENTINA" 55€ / kg

Scottona con frollatura di almeno 30 giorni - min 1,2 kg

COSTATA DEL TEMPLARE - frollatura min 30 giorni

in doppia cottura, marinata al Chianti (min 1kg) ⁽¹²⁾ 50€ / kg

FANTASIE DEL BRACIERE (per 2 persone) 45€

FILETTO di Scottona 280g su Riduzione di San Giosese e Tartufo ^(1,7,12) 28€

FILETTO di Scottona e Porcini 280 gr. ^(1,7,12) 28€

TAGLIATA DI MANZO 300g al Rosmarino

Granella di Pistacchio su purè di Patate allo Zafferano ^(1,7,8) 28€

GUANCIA DI MANZO BRASATA con Cipolle caramellate di Tropea ^(1,7,12) 22€

PANCETTA E ROSTICCIANA cotta a bassa Temperatura con mele cotte in Tegame ^(1,7,12) 22€

SECONDI DI MARE

TRILOGIA DI FRITTO ^(1,2,4,*) 22€

FILETTI DI ORATA con mandorle tartufate ^(1,4,8,*) 22€

BACCALÀ CON PORRI su crema di Ceci ^(1,4,*) 22€

TAGLIATA DI PESCE SPADA limone e rosmarino ^(1,4) 22€

CONTORNI

PATATE ARROSTO 4,50€

PATATE ALLA SILANA CON CIPOLLA DI TROPEA 5,50€

VERDURE GRIGLIATE 5€

SPINACI SALTATI* 4,50€

INSALATA MISTA 4,50€

PATATE FRITTE* 4,50€



LE PIZZE DEI TEMPLARI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ	pomodoro, mozzarella e prosciutto cotto (1,7)	. 8€
SALSICCIA DEL CHIANTI	pomodoro, mozzarella e salsiccia toscana (1,7)	. 8€
SALAMINO CALABRESE	pomodoro, mozzarella e salamino calabrese (1,7)	. 8€
MARINARA CON BURRATA	doppio pomodoro, aglio, origano e burrata (1,7)	. 9€
MARGHERITA DI BUFALA D.O.P.	pomodoro, mozzarella di bufala DOP (1,7)	. 9€
WURSTEL E PATATINE	pomodoro, mozzarella, wurstel e patate fritte* (1,7)	. 9€
COTTO E FUNGHI	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e champignon freschi (1,7)	. 9€
VEGETARIANA	(pomodoro, mozzarella, verdure di stagione, champignon, carciofi, cime di rapa e pachino (1,7)	. 11€
LA CALABRA	mozzarella, provola, cime di rapa e salsiccia (1,7)	. 11€
LA RUSTICA	pomodoro, mozzarella, cipolla, gorgonzola e salamino calabrese (1,7)	. 11€
NAPOLI	pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe (1,4,7)	. 11€
CALABRESE	pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto, champignon e salamino calabrese (1,7)	. 11€
PORCINI	pomodoro, mozzarella e porcini* 1 (1,7)	. 11€
5 FORMAGGI	pomodoro, fontina, mozzarella, gorgonzola, stracchino, provola (1,7)	. 11€
SALSICCIA E FRIARIELLI	pomodoro, mozzarella, salsiccia toscana e cime di rapa (1,7)	. 11€
LA FIORENTINA	mozzarella, pecorino toscano e sbriciolona (1,7)	. 11€
NDUJA DI SPILINGA E FRIARIELLI	pomodoro mozzarella, N'duja e cime di rapa (1,7)	. 11€
5 SALUMI	pomodoro, mozzarella, salsiccia, n'duja, salamino calabrese, prosciutto cotto e wurstel (1,7)	. 12€
GORGONZOLA E SPECK	pomodoro, mozzarella, gorgonzola e speck (1,7)	. 12€
CRUDO RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA	pomodoro, mozzarella, rucola, prosciutto crudo e grana (1,7)	12€
NDUJA FRIARIELLI E BURRATA	pomodoro, mozzarella N'duja, cime di rapa e burrata (1,7)	. 12€
SALMONE, MASCARPONE E CIPOLLA IN AGRODOLCE	base bianca con mozzarella (1,7,12)	13€
POMODORINI GIALLI, PANCETTA E RICOTTA SALATA	pomodoro e mozzarella (1,7)	. 13€
PORCINI, SALSICCIA E CREMA DI PEPERONI	pomodoro e mozzarella (1,7)	. 13€
FOCACCIA MORTADELLA, BURRATA E PISTACCHIO	base bianca con mozzarella (1,7,8)	. 13€
PROSCIUTTO CRUDO, RICOTTA E TARTUFO	base bianca con mozzarella (1,7)	. 13€
MARGHERITA	pomodoro mozzarella (1,7)	. 7€
MARINARA	doppio pomodoro, aglio e origano (1,7)	. 6€
CALZONE DEL TEMPLARE	pomodoro, mozzarella, porcini, prosciutto cotto e salamino calabrese (1,7)	. 12€
CALZONE AI 5 FORMAGGI	pomodoro, fontina, mozzarella, gorgonzola, stracchino, provola (1,7)	. 12€
CALZONE PROSCIUTTO E FIORDILATTE	pomodoro, mozzarella fior di latte, prosciutto cotto (1,7)	. 9€



DOLCI E CAFFETTERIA

TUTTI I NOSTRI DOLCI SONO FATTI IN CASA 6€

CHEESE CAKE (scelta tra: frutti di bosco, cioccolato o caramello) (1,3,7)

TORTA DI PERE E CIOCCOLATO (1,3,7)

TIRAMISÙ CLASSICO (1,3,7)

PANNA COTTA a scelta tra: frutti di bosco, cioccolato o caramello (7)

CANTUCCI CON VIN SANTO (1,3,7,8)

DOLCE DEL GIORNO Chiedere allo Staff

GELATI ARTIGIANALI

SORBETTO AL LIMONE (7) 5€

TARTUFO DI PIZZO CALABRO BIANCO O NERO (7) 6€

MATTONELLA ALLA CREMA CON PINOLI E CARAMELLO (1,3,7,8) 6€

BEVANDE E CAFFETTERIA

Acqua naturale o gassata 2,50€

Birra alla spina Pedavena bionda piccola 4€ / mezzo litro 6€ / litro 11€

Birre artigianali in bottiglia da 33 cl. 6€ / 50 cl. 6,50€

Coca-Cola o Fanta in lattina 3,50€

Vino della casa - Cabernet o Pinot Grigio

1/4 litro 4€ 1/2 litro 7€ 1 litro 13€

COCKTAILS 7€

IL CALABRO

CAPOTONIC

APEROL SPRITZ

GIN TONIC

Coperto e servizio 2€

ELENCO ALLERGENI:

(1) cereali contenenti 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

*prodotto surgelato

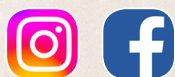


I Templari erano un ordine cavalleresco
monastico che segnò la storia Medievale,
influenzando moltissimo la cultura del
tempo e lasciano delle tracce indelebili.
La forza, l'organizzazione e gli ideali erano
per questi uomini un punto perno che
gli permise di vincere molte battaglie.
Abbiamo deciso di dare questo nome

i Templari

Ristorante Pizzeria

perchè guardandoci allo specchio per certi
versi rivediamo l'animo di quegli uomini.
Lo stesso impegno, la stessa organizzazione
è servita a noi per poter creare questo
locale, pieno di ricordi e di passioni di due
Meravigliose Regioni: Toscana e Calabria.



MULTILANGUAGE
DIGITAL MENU

