BEVANDE

BIRRIFICIO ANGELO PORETTI 0,66 L **€ 3,00**
Lager bionda 4 luppoli 5,5%

BIRRA DAURA 0,33 L **€ 4,00**
Chiara senza glutine

VINO DELLA CASA 0,75 L **€ 10,00**
Montecarlo Rosso 12,5%
Montecarlo Bianco 12%

LATTINE 0,33 L **€ 2,50**
(Coca Cola, Fanta, Thè, Sprite)

BIRRE ARTIGIANALI



0,33 L € 5,00
0,75 L € 12,00

BIRRIFICIO LA PETROGNOLA
MONTEFIORE - bianca al farro - 5%
SASSOROSSO - ambrata al farro - 5,5%
METRA - ipa al farro - 6,2%
BIONDAFORTE - bionda doppio malto - 8%
ROSSAFORTE- rossa doppio malto - 8%

ROSA DEI VENTI
LAGER - birra bionda - 4,3%
CHIARA - speciale al miele - 5,5%
AMBRA - rossa apa - 5,5%
NERA - scura al caffè e caramello - 5%

BRÙTON
BRÙTON DI BRÙTON - birra chiara - 5,5%
BIANCA - birra bianca - 5%
STONER - birra chiara, doppio malto - 7,5%
MOMUS - birra ambrata, doppio malto - 7,5%

BIRRIFICIO DEL FORTE
GASSA D'AMANTE - birra chiara - 4,5%
LA MANCINA - birra chiara, doppio malto - 7,5%
REGINA DEL MARE - belgian, dark - 8%

BEERRINO
BLONDE - birra bionda - 5%
WEISSE - birra bionda in tipico stile tedesco - 5%

COME A CASA
PIZZERIA BIRRERIA

La stessa pizza napoletana
di Borgo a Buggiano
puoi gustarla
anche a Montecarlo
in pieno centro storico.

Impasto doppia lievitazione (48 ore)
Impasto integrale e mozzarella vegana
Tagliere di formaggi e salumi toscani
Dolci di nostra produzione
Vini del territorio e birre artigianali italiane

Via Roma 10
Montecarlo - Lucca

DA ASPORTO ♥ AL TAGLIO



I COME A CASA

PIZZA E PESCE A CASA TUA

DA OGGI PUOI PRENOTARE
IN UN UNICO ORDINE
LA TUA PIZZA PREFERITA
E IL TUO PIATTO DI PESCE !

------- CONSEGNA A DOMICILIO-------
dalle ore 19.00 alle ore 23.00

-------- NESSUN SUPPLEMENTO--------
per la consegna

------ PUNTUALITÀ GARANTITA------
il tuo ordine a casa tua in 29 minuti
altrimenti lo regaliamo noi!

---------- CHIAMA IL NUMERO----------
Pizzeria - Borgo a Buggiano:
0572 30452
Teatro del Mare:
0572 507354



COME A CASA
TEATRO DEL MARE

TEATRO DEL MARE

CORSO INDIPENDENZA 144
BORGO A BUGGIANO (PT)
0572 507354

ANTIPASTI

INSALATINA DI MARE TIEPIDA **€ 10,00**
misticanza, calamari, gamberetti
e code di scampi sgusciate

POLPETTINE DI BACCALÀ **€ 10,00**
cuore di formaggio fuso, chips di patate

POLPO CROCCANTE **€ 10,00**
crema di cavolfiore, sedano marinato,
noci tostate

ACCIUGHE **€ 10,00**
marinate con arancia e lime, cipolla
rossa caramellata, granella di frutta secca

ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO **€ 9,00**
servite nella loro latta originale,
pane tostato, burro, stracciatella affumicata

SECONDI CON CONTORNI

GRAN FRITTO
DI CALAMARI CIUFFETTI
E GAMBERETTI **€ 10,00**
verdure di stagione croccanti e aromi

FRITTO MISTO DI PARANZA **€ 12,00**
con acciughe, pesce al trancio,
calamari e verdure

TARTARE DI TONNO PINNE GIALLE **€ 12,00**
insalata di finocchi e arance,
crema di avocado e yoghurt

GAMBERONI IN GABBIA DI KATAIFI **€ 14,00**
con le nostre verdure grigliate e salsa BBQ

TORTINO DI ACCIUGHE E PATATE **€ 12,00**
radicchio rosso alla piastra,
salsa di gorgonzola

DOLCI

LA NOSTRA MERINGA **€ 5,00**
con salsa ai frutti di bosco

ANELLI DI MELA FRITTI **€ 5,00**
con crema pasticcera tiepida





PIZZERIA – BIRRERIA

CORSO INDIPENDENZA 128
BORGO A BUGGIANO (PT)

0572 30452

ANTIPASTI € 6,00

FANTASIA DI CROSTINI
10 varietà

COCCOLI
6 pezzi con prosciutto crudo e stracchino
oppure in camicia di rigatina

LE TRADIZIONALI € 5,00

MARINARA
pomodoro, origano, aglio e basilico

MARGHERITA
pomodoro, fior di latte e basilico

_____ € 6,00

NAPOLI
pomodoro, fior di latte, capperi, acciughe, origano e basilico

SALAMINO
pomodoro, fior di latte, salamino piccante

WÜRSTEL
pomodoro, fior di latte, wurstel

SALSICCIA
pomodoro, fior di latte, salsiccia

PROSCIUTTO E FUNGHI
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi champignon e basilico

4 STAGIONI
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, carciofi, olive e basilico

CAPRICCIOSA
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi, wurstel, olive e origano

LE SPECIALI € 7,50

GOURMET
servita con il bordo ripieno di ricotta
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto e pepe nero

SALINA
viene fatta fine e croccante
pomodoro, fior di latte, capperi di salina, origano e basilico

BURRITO MESSICANO
si presenta come una piadina arrotolata
fior di latte, pancetta, n'duja, cipolla e rucola

GUCCI
viene servita a portafoglio
fior di latte fresca, pomodoro, rucola, grana e prosciutto crudo

CAPRI
la caprese in versione focaccia
fior di latte fresca, pomodoro a fette, basilico e origano

PANE ARABO
focaccia aperta e croccante
con prosciutto crudo, fior di latte, insalatina e ciliegini

LA VERA
MARINARA, MARGHERITA O NAPOLI
con doppio impasto
gli ingredienti sono gli stessi ma il pomodoro è San Marzano dell'Agro Sarnese-Nocerino Dop e la mozzarella è Bufala del Podere Dei Leoni

LE ROSSE € 7,50

Con pomodoro e mozzarella fior di latte

COME A CASA
pomodoro, fior di latte, ciliegini, capperi, aglio, origano e basilico

CARLOTTA
pomodoro, fior di latte, ciliegini, scaglie di grana e basilico

L'ABBRACCIO DEL COMMERCIALISTA
pomodoro, fior di latte, bufalina fresca e basilico

GORGONZOLATEVI
pomodoro, fior di latte, gorgonzola e prosciutto crudo

VALTELLINA
pomodoro, fior di latte, speck e scamorza

CALABRINA
pomodoro, fior di latte, porcini e n'duja

TARTUFON
pomodoro, fior di latte, porcini, crema di tartufo e olio tartufato

TREVISANA
pomodoro, fior di latte, radicchio rosso trevisano e scamorza

FEFÉ
pomodoro, fior di latte, ciliegini, acciughe, cipolla e basilico

PANTELLERIA
pomodoro, fior di latte, acciughe, origano, n'duja e capperi di pantelleria

DEL BOSS
pomodoro, fior di latte, capperi, cipolla, salsiccia, n'duja e basilico

POSITANO
pomodoro, fior di latte, tonno, cipolla, olive, capperi e basilico

PARMIGIANA
pomodoro, fior di latte, melanzane grigliate e scaglie di grana

ROSSANO
pomodoro, bufala DOP, salamino piccante e n'duja

4 FORMAGGI
pomodoro, fior di latte, scamorza, pecorino e gorgonzola

VEGETARIANA
pomodoro, fior di latte, ciliegini, radicchio, funghi champignon, zucchine e melanzane grigliate

LE BIANCHE € 7,50

Senza pomodoro,
con mozzarella fior di latte

MATILDE
fior di latte, gorgonzola, pere e noci

RUSTICA
fior di latte, melanzana cubettata, salsiccia, origano e olive

SORPRENDENTE
fior di latte, funghi porcini, pomodoro dadolato e scaglie di grana

SALSICCIA E FRIARIELLI
fior di latte, salsiccia e friarielli

ZUCCOTTO
fior di latte, zucchine grigliate, speck e scaglie di grana

DEL MI' FRATELLO
fior di latte, speck, mascarpone e rucola

OCCHINI
fior di latte, noci, radicchio rosso trevisano, salsiccia e scaglie di grana

IL FIOCCO DEL PRINCIPE
fior di latte, prosciutto crudo, rucola, ciliegini, scaglie di grana e bufalina fresca

DEL DRAGO
fior di latte, salsiccia, gorgonzola, n'duja e rucola

I ROTOLINI € 7,50

CLASSICO
fior di latte, prosciutto cotto e basilico

VALTELLINO
fior di latte speck, scamorza e basilico

PICCANTE
fior di latte, salamino piccante e basilico

I CALZONI € 7,50

CLASSICO
pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto

FARCITO
pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, funghi e carciofi

SORRENTINO
pomodoro, mozzarella di bufala, ricotta e salamino piccante

IL TAGLIERE € 14.00

Per due persone che desiderano degustare la nostra pizza scegliendo fino ad un massimo di 4 gusti fra "le tradizionali", "le rosse" e "le bianche".

IMPASTO INTEGRALE*
MOZZARELLA VEGANA**
BASE PIZZA SENZA GLUTINE**

in aggiunta al prezzo della pizza * € 1,00 - ** € 2,00

HAMBURGER

DA 200 GR € 10,00

Tutti i nostri hamburger sono di carne chianina certificata: serviti nella nostra schiacciatina*, accompagnati da patatine fritte..
***Anche senza glutine € 1,00**

GIULIO CESARE
carne chianina, scamorza, pancetta croccante, crema tartufata, burro del chianti, insalatina, pomodoro fresco

MODENESE
carne chianina, scaglie di grana, valeriana, pomodoro a fette e glassa di balsamico

TREVISANO
carne chianina, gorgonzola, radicchio rosso, noci e pere

ABETONE
carne chianina, fontina, scaglie di grana, porcini trifolati

TOSCANO
carne chianina, pecorino toscano, rucola, pomodoro a fette

PORZIONE PATATINE FRITTE EXTRA € 3,00

I DOLCI € 3,50

Tutti i dolci sono di nostra produzione

CHEESECAKE
a vostra scelta con cioccolata, frutti di bosco, fragola

TORTA DI MELE
servita con crema di mascarpone

CROSTATA DI FICHI
con scaglie di cioccolata fondente e noci

TORTINO DI CIOCCOLATO
a vostra scelta fondente o bianco

VEGAN

VEGAN MENU

VEGETAL BURGERS € 13,00

Tutti preparati da noi, potete scegliere tra la base con ceci o con spinaci.

ZELANTE
Un classico
Insalatina, cipolla, pomodori e sottiletta

BRANDO
Cheese Burger
Rucola, cipolla, sottiletta, pomodori, feta greca a crudo, olio extravergine e gocce di balsamico

GIOGO
Burger cremoso
Insalatina, cipolla, pomodori e crema tzatziky con cetriolo e aneto

ALBA
Burger d'eccellenza
Radicchio rosso, pomodori, sottiletta, porcini trifolati e olio di tartufo bianco

MOANA
Burger piccante
Con Kato, fette di proteine del grano e tofu ben condite e insaporite con peperoncino, insalatina e pomodori

PIZZE € 9,00

VEGANDELLA
Mozzarella, vegandella in uscita, granella di pistacchi e basilico fresco

AMALFICCIOSA
Pomodoro, mozzarella, vegandella, funghi champignon, olive, wurstel e origano

FRANK & CHIPS
Pomodoro, mozzarella, wurstel e patatine fritte

ATENA
Mozzarella, radicchio rosso, feta greca in uscita e noci

MONTECARLO
Mozzarella, pere, noci e feta greca in uscita

PRODI
Mozzarella, zucchine grigliate, melanzane a cubetti, vegandella in uscita e basilico fresco

DIAVOLO DI UN VEGANO
Pomodoro, mozzarella, salamino piccante, rucola, ciliegini, olio di peperoncino e basilico fresco

VERSACE
Viene servita a portafoglio. Feta greca fresca, ciliegini, insalatina e vegandella