



## APERITIVI E COCKTAIL / Aperitif & Cocktail

<b>APEROL SPRITZ</b> / Aperol, prosecco & soda			€ 8
<b>CAMPARI SPRITZ</b> / Bitter Campari, prosecco & soda			€ 8
<b>LIMONCELLO SPRITZ</b> / Limoncello, prosecco & soda			€ 8
<b>ESPRESSO MARTINI</b> / Vodka, Coffee liquor & espresso, bayles			€ 12
<b>MOSCOW MULE</b> / Vodka, ginger beer, lime juice			€ 12
<b>LONDON MULE</b> / Gin, ginger beer and lime juice			€ 12
<b>MEXICAN MULE</b> / Tequila, ginger beer and lime juice			€ 12
<b>BELLINI</b> / Peach and prosecco			€ 8
<b>MIMOSA</b> / Orange juice and prosecco			€ 8
<b>AMERICANO</b> / Bitter Campari, Red Vermouth & soda			€ 8
<b>NEGRONI</b> / Gin Tanqueray, Bitter Campari, Red Vermouth			€ 10
<b>NEGRONI TOSCANO</b> / Tuscany Gin, Bitter & Vermouth Ruffino Distillery			€ 15
<b>ACQUA DI FIRENZE</b> / Orange, prosecco, Gin Ruffino, & Tuscany Vodka VKA			€ 14
<b>GIN &amp; TONIC</b> or <b>SODA</b>	Gin Gordon	London dry	€ 8
	Gin Tanqueray or Bombay	London Dry	€ 10
	Gin Hendricks	Scotland	€ 13
	Gin Sabatini	Cortona -Tuscany	€ 13
	Gin Winestillery	Gaiole in Chianti -Tuscany	€ 13
<b>VODKA &amp; TONIC</b> or <b>SODA</b>	Vodka Moskovskaya	Russia	€ 8
	Vodka Grey Goose	France	€ 13
	Vodka Belvedere	Poland	€ 13
	Vodka VKA	Mugello - Tuscany	€ 13
<b>TEQUILA &amp; SODA</b>	Tequila Josè Cuervo	Jalisco - Mexico	€ 10
	Tequila Espolon	Jalisco - Mexico	€ 12





## ANTIPASTI

### Starters

-  **CAPRESE DI BUFALA** € 12  
Fresh buffalo mozzarella cheese and fresh sliced tomatoes and basil
  
-  **FRITTURA DI CALAMARI CON SALSA TARTARA** € 20  
Fried calamari with tartar & marinara sauces
  
-  **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA E COCCOLI** € 16  
Parma raw ham and fresh burrata cheese with fried pizza dough balls
  
-  **MELANZANE ALLA PARMIGIANA** € 12  
Italian traditional eggplant with tomato & parmesan cheese
  
-  **MOZZARELLA IN CARROZZA CON TARTUFO NERO FRESCO** € 16  
Fried white bread stuffed with mozzarella and black truffle
  
-  **TARTARE DI TONNO CON CIPOLLA E CAPPERI** € 16  
Tuna tartare with onion & capers
  
-  **PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO NERO FRESCO** € 18  
Grilled Tuscan pecorino cheese with fresh black truffle
  
-  **IMPEPATA DI COZZE** € 14  
Italian traditional steamed mussels
  
-  **TAGLIERE DI AFFETTATI E PECORINI CON CROSTINI MISTI X 2 PERSONE** € 30  
Platter of Tuscan cold cuts and cheeses with bruschetta for 2 people
  
-  **ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CROSTINI DORATI E BURRO** € 13  
Cantabrico anchovies with golden croutons and butter

## PRIMI PIATTI

### Pasta Dishes

	<b>LASAGNE AL FORNO</b> Lasagne with beef meat sauce and parmesan cheese	€ 14
	<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA</b> Spaghetti with bacon, egg, parmesan	€ 14
	<b>TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALLA BOLOGNESE</b> House-made tagliatelle noodles with beef meat sauce	€ 14
	<b>RISOTTO AL RADICCHIO ROSSO E FORMAGGIO CAPRINO</b> Risotto with red radicchio and goat cheese	€ 15
	<b>ZUPPA DI MARE CON PANE CROCCANTE</b> Mixed sea food soup in tomato sauce & grilled bread	€ 22
	<b>GNOCCHI DI PATATE CON PESTO DI CILIEGINI &amp; STRACCIATELLA</b> Potato gnocchi with cherry tomato pesto & stracciatella cheese	€ 14
	<b>SPAGHETTI ALLA CARBONARA DEL CHIANTI</b> Spaghetti with egg, Chianti wine reduction, Tuscan bacon & sheep cheese	€ 15
	<b>SPAGHETTI ALLO SCOGLIO</b> Spaghetti with mixed sea food	€ 24
	<b>LINGUINE ALL'ARAGOSTA</b> Linguine with Sicily lobster, tomato sauce & garlic	€ 35

**A VOSTRA RICHIESTA SPAGHETTI E PENNE SENZA  
GLUTINE CON CONDIMENTO A VOSTRA SCELTA**

**UPON REQUEST SPAGHETTI  
AND PENNE GLUTEN FREE**



## SECONDI PIATTI

Main course

<b>POLPO DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA CON PATATE SAUTÉ</b> Grilled Mediterranean octopus with sauté potatoes	€ 22
<b>SCOTTATA DI TONNO FRESCO CON SESAMO</b> Seared fresh tuna with sesame	€ 23
<b>ORATA FRESCA ALLA GRIGLIA CON SPINACI SALTATI</b> Fresh grilled Mediterranean Sea bream with spinach	€ 25
<b>COTOLETTA DI MANZO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE</b> "Milanese style" fried beef steak with french fries	€ 25
<b>PETTO DI POLLO ALLA CACCIATORA CON POMODORO E OLIVE</b> Grilled chicken breast with tomato & olives	€ 20
<b>CARPACCIO DI MANZO CON PECORINO TOSCANO E TARTUFO NERO</b> Raw beef carpaccio with Tuscan sheep cheese and black truffle	€ 30
<b>FILETTO DI MAIALE AL CHIANTI CON PERA CAMELLATA</b> Pork fillet with Chianti wine reduction and caramelized pears	€ 20

## LA BISTECCA

T-Bone steak



Alla Bussola selezioniamo le migliori carni di manzo e la "Pezzata Rossa del Veneto" è la nostra attuale scelta per servire la bistecca ai nostri clienti.

At La Bussola we select the best beef and the Italian "Pezzata Rossa del Veneto" is our current choice to serve steak to our customers.

**BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE CON PATATE ARROSTO** € 80  
Traditional Florentine T-Bone steak for 2 people with roasted potatoes

**BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO** € 40  
Traditional Florentine T-Bone steak for 1 person with roasted potatoes

**BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE CON PATATE ARROSTO  
E TARTUFO NERO** € 100  
Florentine T-Bone steak for 2 people with black truffle & roasted potatoes

**BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO  
E TARTUFO NERO** € 50  
Florentine T-Bone steak for 1 person with black truffle & roasted potatoes

**TAGLIATA DI MANZO ALL'ACETO BALSAMICO** € 30  
Sliced grilled beef with balsamic vinegar reduction sauce

**FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE** € 40  
Grilled beef fillet with green pepper sauce








**FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA** € 35  
Grilled beef fillet

## CONTORNI & INSALATE

Side dishes & salads



### CONTORNI E INSALATE

Side dishes & salads

-  **MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORO GRIGLIATE** € 7  
Grilled egg-plant, zucchini and tomato
-  **SPINACI FRESCHI SALTATI IN PADELLA** € 6  
Stir-fried spinach
-  **PATATE FRITTE** € 5  
French fries
-  **PATATE ARROSTO** € 6  
Roasted potatoes
-  **INSALATA MISTA DI LATTUGA, RUCOLA, POMODORI & RADICCHIO ROSSO** € 6  
Lettuce, rocket, tomato & red radish
-  **INSALATA VERDE DI LATTUGA & RUCOLA** € 5  
Green salad with lettuce & rocket
-  **INSALATA VERDE DI LATTUGA** € 5  
Green salad with lettuce

### CONTORNI TRADIZIONE TOSCANA

Tuscan traditional side dishes

-  **FAGIOLI TOSCANI CANNELLINI IGP ALL'UCCELLETTO** € 7  
Tuscan "Cannellini" white beans with garlic, tomato sauce & sage
-  **FAGIOLI TOSCANI CANNELLINI IGP ALL'OLIO EXTRA VERGINE** € 7  
Tuscan "Cannellini" white beans with extra virgin olive oil

## CONTORNI & INSALATE

Side dishes & salads

### INSALATONE

Large salads



#### INSALATONA ALLE PERE

€ 13

Lattuga, rucola, radicchio rosso, rucola, pere, pecorino e noci  
lettuce, rocket, red chicory, pears, sheep cheese and walnuts



#### CESAR SALAD CON POLLO E PANE CROCCANTE

€ 14

Caesar salad with lettuce, grilled chicken and toasted bread



#### INSALATA GRECA CON FETA, POMODORO, CIPOLLA, OLIVE, CETRIOLI, ORIG. € 15

Greek salad with feta cheese, tomato, onion, olives, cucumber & origane



#### INS. AVOCADO E GAMBERETTI MARINATI, CILIEGINI, CETRIOLI E CIPOLLA € 15

Avocado and shrimp salad with cherries tomato, cucumber and onion



### OLIO AL PEPERONCINO DELLA BUSSOLA

Se vi è piaciuto il nostro olio piccante preparato in cucina dai nostri chef con peperoncino fresco del nostro ortolano e lavorato con una nostra ricetta artigianale in olio extra vergine di oliva è possibile comprarlo in due diversi vasetti sottovuoto da portare via da chiedere al vostro cameriere :

If you liked our spicy oil prepared in the kitchen by our chefs with fresh chilli from our gardener and worked with our artisan recipe in extra virgin olive oil, you can buy it in two different vacuum-packed jars to take away to ask your waiter:

VASETTO DA 200 ml € 18



VASETTO DA 300 ml € 27



## PIZZE TOSCANE

Our own original Tuscan ingredients pizzas

La Pizza Toscana è una nostra ricetta originale molto apprezzata dalla nostra clientela. Alla Bussola da 20 anni proponiamo questa selezione di pizze create con ingredienti Toscani di qualità e abbinamenti legati alla tradizione della nostro territorio.

The Tuscan Pizza is our original recipe appreciated by our customers. For almost 20 years alla Bussola has been offering a selection of pizzas created with Tuscan quality ingredients with combinations linked to the tradition of our territory.



### PIZZA TOSCANA N°1

€ 18

Pecorino marzolino, pomodorini, salame di cinghiale, pecorino pepe nero  
Tuscan sheep cheese, tomatoes with wild boar salame & black pepper cheese



### PIZZA TOSCANA N°2

€ 17

Pecorino marzolino, pere, noci, miele toscano  
Tuscan sheep cheese with pears, walnuts & honey



### PIZZA TOSCANA N°3

€ 19

Pecorino marzolino, pomodorini, salame d'oca e pecorino al tartufo  
Tuscan sheep cheese & Florentine tomatoes, goose salame & truffle sheep cheese



### PIZZA TOSCANA N°5

€ 22

Pecorino marzolino e tartufo nero fresco  
Tuscan sheep cheese with black truffle



## PIZZE GOURMET

Our special ingredients pizzas

Le nostre pizze speciali consigliate dai Pizzaioli della Bussola

Our special ingredients pizzas recommended by the pizza chefs of La Bussola



### MARGHERITA SPECIALE

€ 13

Salsa pomodoro, Bufala, ciliegini, basilico & spolverata di Grana Padano  
Tomato sauce, Buffalo Mozzarella, cherry tomatoes, basil & parmesan



### NAPOLI SPECIALE

€ 15

Salsa pomodoro, Bufala, ciliegini, Olive Taggiasche, Acciughe Cantabrico, capperi & origano  
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, Olives, Cantabrian anchovies, capers & oregano



### QUESTA PIZZICA

€ 14

Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'Nduja Dop e peperoncino fresco & Stracciatella  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, Calabrian Chilli, stracciatella cheese & chili pepper



### BURRATINA

€ 16

Salsa di pomodoro, Prosciutto Crudo di Parma e Burrata  
Tomato sauce, "Parma" Ham & Burrata Cheese



### BUSSOLA

€ 16

Salsa di pomodoro, fior di latte, Bresaola della Valtellina, rucola e Grana Padano  
Tomato sauce, mozzarella, beef bresaola, rocket salad and chopped parmesan cheese



### CALZONE AL PECORINO

€ 15

Salsa pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante e Pecorino Toscano  
Tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami & Tuscan sheep cheese

## PIZZE

Il nostro impasto è composto da un blend di farine integrali, di farro e farine macinate a pietra del Molino Quaglia. La lievitazione minima è di 30 ore ed arriva fino a 72 ore a seconda della stagione e delle temperature. Con la nostra attenta lavorazione otteniamo un impasto leggero e digeribile. La cottura dal 1960 è rigorosamente in forno a legna e selezioniamo i migliori ingredienti per realizzare le nostre pizze.

Our dough is composed of a blend of wholemeal flours, spelled and ground flours to the stone of Molino Quaglia. The minimum leavening is 30 hours and reaches up to 72 hours depending on the season and temperatures. With our careful processing we get a light and digestible. Cooking since 1960 is strictly in a wood oven and select the best ingredients to make our pizzas.



### MARINARA

€ 8

Salsa pomodoro, aglio, origano  
Tomato sauce, garlic, oregano



### MARGHERITA

€ 9

Salsa pomodoro, fior di latte e basilico  
Tomato sauce, mozzarella and basil



### NAPOLI

€ 12

Salsa pomodoro, fior di latte, acciughe, capperi & origano  
Tomato sauce, mozzarella, anchovies, capers & oregano



### SALAMINO PICCANTE

€ 13

Salsa di pomodoro, fior di latte e salame piccante  
Tomato sauce, mozzarella and spicy salami



### PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 13

Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms sauce



### MEDITERRANEA

€ 15

Pomodorini, bufala, acciughe del Cantabrico, olive Taggiasche, cipolla, capperi e basilico  
Cherry tomatoes, buffalo mozzarella, Cantabrian anchovies, olives, capers, onions and basilic

# PIZZE

L'aggiunta di ingredienti nelle pizze comporta un aumento del prezzo come da elenco:  
The addition of ingredients in pizzas leads to an increase in prices as listed:

Burrata € 4  
Mozzarella di bufala € 4  
Prosciutto crudo, bresaola € 4  
Altri ingredienti/ All the ingredients € 2



Dimensione pizza / Pizza Size  
28-30 cm / 11-12 inch



## QUATTRO FORMAGGI

€ 13

Salsa pomodoro, fior di latte, gorgonzola, emmental, parmigiano  
Tomato sauce, mozzarella, blue cheese, emmental, parmesan cheese



## MAIALINA

€ 14

Salsa pomodoro, fior di latte, salame piccante, cotto e salsiccia  
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami, ham and sausage



## VEGETARIANA

€ 13

Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, cipolla, funghi  
Tomato sauce, mozzarella, egg-plant, zucchini, onions, mushrooms



## QUATTRO STAGIONI

€ 13

Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, olive taggiasche, carciofi, prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella, olives, ham, artichokes, mushrooms



## TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E CIPOLLA

€ 13

Salsa pomodoro, fior di latte, tonno, olive e cipolla  
Tomato sauce, mozzarella, tuna, olives and onion



## CALZONE PROSCIUTTO COTTO

€ 12

Salsa pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto  
Tomato sauce, mozzarella and ham



## CALZONE FARCITO

€ 13

Salsa pomodoro, fior di latte, funghi, olive taggiasche, carciofi e cotto  
Tomato sauce, mozzarella, olives, ham, artichokes and mushrooms



## MELANZANE E GRANA

€ 15

Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane e scaglie di grana  
Tomato sauce, mozzarella, egg-plant and parmesan cheese

## BIRRE ALLA SPINA Draft beer

Alla spina proponiamo una birra prodotta ai piedi delle montagne Dolomiti con acqua, malto e lievito del Trentino garanzia di un prodotto di qualità Italiano del Birrificio Pedavena.

On tap we offer a beer produced at the foot of the Dolomites mountains with water, malt and yeast from Trentino, guaranteeing an Italian quality product from Pedavena Brewery.

<b>BIRRA MEDIA ALLA SPINA PILS DOLOMITI</b> 0,40	€ 7
Italian pilsner large draft beer "Dolomiti"	
<b>BIRRA PICCOLA ALLA SPINA DOLOMITI</b> 0,20	€ 4
Italian pilsner small draft beer "Dolomiti"	


## BIRRE ARTIGIANALI TOSCANE 33 cl. Bottled Tuscan craft beers

Da oltre 20 anni proponiamo una selezione di birre artigianali prodotte da piccoli birrifici Toscani di qualità.

For over 20 years we have been offering a selection of craft beers produced by small quality Tuscan breweries.

<b>"GIUSTA"</b> 5,3° - GOLDEN ALE	€ 8
Birrificio/Brewery La Petrognola - Lucca	
<b>"IPA RIAPPALA"</b> 6.5° - INDIAN PALE ALE	€ 8
Birrificio/Brewery Piccolo Birrificio Clandestino - Livorno	
<b>"SASSO ROSSO"</b> 5.5° - AMBER BEER	€ 8
Birrificio/Brewery La Petrognola - Lucca	

## BIRRE IN BOTTIGLIA 33 cl. Bottled beers

<b>BIRRA ZERO ALCOL</b>	€ 5
Alcohol free beer	
 <b>BIRRA SENZA GLUTINE</b>	€ 5
Italian gluten free beer	
<b>BIRRA "MORETTI" LA BIANCA</b>	€ 6
"MORETTI" Weiss Italian style beer	

## ACQUA MINERALE E BEVANDE

Mineral water & soft drinks

L'acqua minerale Toscana che abbiamo selezionato è la San Felice dalle montagne di Pistoia  
The Tuscan mineral water that we have selected is San Felice from the mountains of Pistoia

<b>ACQUA MINERALE NATURALE O FRIZZANTE</b>	750 ml € 3,5
<b>BIBITE IN LATTINE</b>	330 ml € 4
Coca cola, coca zero, fanta, sprite, lemonsoda, tè al limone oppure pesca / Peach or lemon tea	
<b>SUCCO DI FRUTTA ALL'ARANCIA OPPURE PESCA</b>	€ 4
Fruit juice in bottle orange / peach	

## CAFFETTERIA

La nostra miscela di caffè è la torrefazione Manaresi dal 1898 a Firenze  
Our coffee blend is the Manaresi roasting company in Florence since 1898.

<b>ESPRESSO</b>	€ 3
<b>ESPRESSO MACCHIATO</b>	€ 3
<b>ESPRESSO DECAFFEINATO</b>	€ 3
<b>DOPPIO ESPRESSO</b>	€ 4
<b>CAPPUCCINO</b>	€ 4
<b>CAFFÈ AMERICANO</b>	€ 4
<b>CAFFÈ LATTE</b>	€ 4
<b>CAFFÈ FREDDO / Ice coffee</b>	€ 4
<b>THÈ, CAMOMILLA O INFUSI</b>	€ 4
<b>ORZO</b>	€ 3

## LIQUORI

Spirits

### VODKA

<b>VODKA "GREY GOOSE"</b> France	€ 10
<b>VODKA "BELVEDERE"</b> Poland	€ 10
<b>VODKA "MOSKOSKAYA"</b> Russia	€ 6
<b>VODKA "VKA"</b> Tuscany	€ 10

### RUM

<b>DARK RUM "HURRICANE"</b> Jamaica	€ 7
<b>RHUM AMBRÈ AGRICOLE "J.BALLY"</b> Martinica	€ 9
<b>RON RESERVA "DIPLOMATICO"</b> Venezuela	€ 10
<b>RUM "BACARDI CARTA BLANCA"</b> Santiago De Cuba	€ 6
<b>RUM "BACARDI CARTA ORO"</b> Santiago De Cuba	€ 7

**LIQUORI**  
Spirits

**BRANDY & COGNAC**

<b>BRANDY "VECCHIA ROMAGNA" ETICHETTA NERA</b> Emilia Romagna - Italia	€ 5
<b>COGNAC &amp; LIQUEUR D'ORANGE "GRAND MARNIER"</b> France	€ 6
<b>COGNAC V.S. "HENNESSY"</b> France	€ 8
<b>GRAND ARMAGNAC V.S.O.P. "JANNEAU"</b> France	€ 9
<b>COGNAC DE FINE CHAMPAGNE V.S.O.P. "REMY MARTIN"</b> France	€ 10

## LIQUORI Spirits

### TEQUILA

<b>TEQUILA "JOSÈ CUERVO ESPECIAL"</b> Jalisco - Mexico	€ 6
<b>TEQUILA "ESPOLON"</b> Jalisco - Mexico	€ 8
<b>TEQUILA "ESPOLON REPOSADO"</b> Jalisco - Mexico	€ 9

### LIQUORI ESTERI

<b>COINTREAU</b> France	€ 6
<b>KALHUA</b> Mexico	€ 6
<b>BAILEYS</b> Irish cream	€ 6



## LIQUORI

Spirits

## WHISKY

<b>JAMESON</b> Irish Whiskey	€ 7
<b>FOUR ROSES</b> Bourbon - Kentucky	€ 7
<b>MAKER'S MARK</b> Bourbon - Kentucky	€ 10
<b>WILD TURKEY</b> Bourbon - Kentucky	€ 7
<b>JACK DANIEL'S</b> Whiskey - Tennessee	€ 8
<b>GLEN GRANT - 5 YEARS</b> Scotch Single Malt	€ 7
<b>TALISKER - 10 YEARS</b> Scotch - Isle of Skye	€ 10
<b>CAOL ILA - 12 YEARS</b> Scotch - Isle of Islay	€ 12
<b>OBAN - 14 YEARS</b> Scotch - West Highlands	€ 14
<b>LAGAVULIN - 16 YEARS</b> Scotch - Isle of Islay	€ 15
<b>NIKKA "FROM THE BARREL"</b> Blended - Japan	€ 16

## LIQUORI Spirits

### LIQUORI ITALIANI

<b>LIMONCELLO</b>	€ 5
<b>SANBUCA</b>	€ 5
<b>AMARETTO DI SARONNO</b>	€ 5
<b>FERNET BRANCA</b>	€ 5
<b>FERNET MENTA</b>	€ 5
<b>AMARO MONTENEGRO</b>	€ 5
<b>AMARO DEL CAPO</b>	€ 5
<b>AMARO "LA BUSSOLA" Distilleria F.lli Morelli</b>	€ 5

### GRAPPE & ACQUAVITE

<b>GRAPPA BIANCA TOSCANA "LA BUSSOLA"</b> Distilleria F.lli Morelli - Pisa Toscana	€ 5
<b>GRAPPA INVECCHIATA TOSCANA "LA BUSSOLA"</b> Distilleria F.lli Morelli - Pisa Toscana	€ 7
<b>GRAPPA DI BRUNELLO DI MONTALCINO "GREPPONE MAZZI"</b> Ruffino - Montalcino Toscana	€ 13
<b>GRAPPA BARRICATA "LUCE"</b> di uve sangiovese e merlot Marchesi Frescobaldi e Distilleria Poli - Montalcino Toscana	€ 14
<b>ACQUAVITE D'UVA "MOST"</b> Bepi Tosolini - Friuli	€ 10