



QUINDICICURVE

P I Z Z E R I A

IL NOSTRO FORMAT

Il format QUINDICICURVE nasce dalla volontà della nostra famiglia (Marco, Elena, Gabriel e Stella) di rendere omaggio al borgo di Scarperia e all'attrazione principale del territorio ovvero le famose e adrenaliniche quindicicurve del circuito del Mugello.

Da qui l'idea di declinare queste eccellenze paesaggistiche, turistiche e sportive con le nostre proposte culinarie, così la nostra carta prevede sempre 15 pizze (che seguono la stagionalità dei prodotti utilizzati) denominate e rappresentate dalle 15 curve più emozionanti e conosciute al mondo, come rappresentato anche dal nostro brand e dallo stile del nostro locale, contemporaneo, accogliente e informale.

APERITIVO

ITALIANO

Spritz	€ 6
Americano	€ 6
Milano Torino	€ 6
Negroni	€ 6
Sbagliato	€ 6

Coperto € 2

PER INIZIARE

TRIS DI MONTANARINE

PODIO TRICOLORE

- » Crema di cannellini, scarola, polvere di olive nere, capperi di Pantelleria e olive taggiasche
- » Stracciatella di bufala del **Minicaseificio Costanzo**, alici di Cetara
- » Ragù Napoletano di pomodoro San Marzano DOP e carne sfilacciata selezione Cooperativa agricola di Firenzuola

€ 10

POLPETTE DI CHIANINA

Polpette di Chianina nel sugo di pomodoro San Marzano DOP, cialda di parmigiano (porzione con 5 polpette)

€ 14

TAGLIERE DI SALUMI

Prosciutto crudo Toscano DOP, salame Toscano, sbriciolona di Scarpaccia, salsiccia di cinghiale

€ 14

TAGLIERE DI FORMAGGI

Pecorino Toscano DOP accompagnato dalla selezione **Fattoria Palagiaccio**: Gran Mugello riserva, Galaverna del Mugello, Blu Mugello

€ 14

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto crudo Toscano DOP, salame Toscano, Pecorino Toscano DOP, Gran Mugello Riserva della Fattoria Palagiaccio

€ 14

BATTUTA DI CHIANINA

Battuta di chianina con capperi di **Salina "Presidio Slow Food"**, cipollina fresca tritata e foglie di valeriana

€ 13

MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA*

Bufala campana da 250 gr del **Minicaseificio Costanzo**, pomodorini e valeriana (per 2 persone)

€ 12

FONDUTA DI PARMIGIANO REGGIANO 36 MESI CON TARTUFO

Fonduta di Parmigiano Reggiano 36 mesi con cialda di Parmigiano, scaglia di tartufo, focaccia fatta in casa e olio al tartufo

€ 10

*previa disponibilità del prodotto fresco che ci viene spedito direttamente dal Caseificio

QUINDICI PIZZE

Le nostre pizze contemporanee in stile Napoletano sono prodotte con impasti a lunga lievitazione utilizzando Farine Pivetti 100% Italiane GRAN RISERVA ARANCIO E GIALLA, con la tecnica della BIGA e ad alta idratazione (circa 70%). Tutte le materie prime sono rigorosamente Italiane, Toscane e Mugellane, DOP, IGP, di altissima qualità, promuoviamo e utilizziamo anche prodotti di nicchia dei Presidi Slow Food.

Le preparazioni delle creme, delle vellutate e di tutti gli ingredienti utilizzati sulle nostre pizze, sono tutte prodotte e preparate nella nostra cucina utilizzando prodotti freschi che settimanalmente, i nostri selezionati fornitori, ci consegnano presso il nostro locale.

Il panetto delle nostre pizze pesa circa 300 gr, il disco della pizza ha un diametro di circa 33 cm. Un percorso appena iniziato che ha l'obiettivo quotidiano e costante, di ricercare il meglio dei prodotti della nostra terra, studiando ed elaborando sempre nuovi abbinamenti e rielaborazioni della tradizione Italiana per proporre ed esaltare uno dei prodotti più famosi e gustosi del mondo: la pizza.

Ai nostri clienti vogliamo sempre garantire tramite la dedizione e la professionalità profusa quotidianamente dal nostro staff, la massima genuinità e qualità dei prodotti proposti.

PRODOTTI DI ALTISSIMA QUALITÀ
SANI, BUONI ED ETICI

QUINDICI PRIZZE

POGGIO SECCO

1

SAN DONATO

MARGHERITA

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di Latte del **Minicaseificio Costanzo**, basilico, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, olio EVO Toscano IGP

€ 8

LUCO

SAN DONATO

2

LUCO

MARINARA

Pomodoro San Marzano DOP, aglio, origano fresco, olio EVO Toscano IGP

€ 7

3

POGGIO SECCO [NOVITÀ AUTUNNO 2023]

PATATE E PROVOLA

Crema di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, provola del **Minicaseificio Costanzo**, pancetta di Cinta Senese, patate gialle arrosto, olio EVO Toscano IGP

€ 14

LA CACIO E PEPE QUINDICURVE

Fior di latte del Caseificio Costanzo, Crema di cacio e pepe con Pecorino Romano DOP "Coccia nera", Olio EVO Toscano IGP, Pepe

€ 12

4

MATERASSI [NOVITÀ AUTUNNO 2023]

FUNGHI CHIODINI E SPECK

Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, funghi chiodini freschi saltati in padella, speck croccante, crema di Gorgonzola DOP Riserva, Parmigiano Reggiano 36 mesi, pomodoro confit, noci e olio EVO Toscano IGP

€ 15

5

BORGO SAN LORENZO [NOVITÀ AUTUNNO 2023]

RAGÙ NAPOLETANO

Ragù Napoletano con base di pomodoro San Marzano DOP **Gustarosso** e carne sfilacciata selezione della **Cooperativa Agricola di Firenzuola** su base di Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, Parmigiano Reggiano 36 mesi e olio EVO Toscano IGP

€ 15

6

CASANOVA

TONNO ROSSO E CIPOLLA

Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, filetto di Tonno rosso **Armatore Cetara**, pomodorini confit, capperi di **Salina "Presidio Slow Food"**, cipolla fresca **Toscana**, chips di cipolla disidratata, polvere di olive nere, olio EVO Toscano IGP

€ 14

7

SAVELLI

SALSICCIA E FRIARIELLI

Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, friarielli Napoletani, salsiccia Toscana selezione **Cooperativa Agricola di Firenzuola**, olio EVO Toscano IGP

€ 12

LA GRICIA QUINDICICURVE

Fior di latte del Caseificio Costanzo, Crema di cacio e pepe con Pecorino Romano DOP "Coccia nera", Guanciale di Cinta senese, Olio EVO Toscano IGP, Pepe

€ 13

AGGIUNTE

Acciughe di Cetara € 3
Aglione € 0,5
Basilico € 0,5
Blu Mugello/Gorgonzola € 2
Bresaola IGP € 2
Mozzarella di Bufala € 2
Capperi di Salina € 2
Carciofi € 1
Chips di zucchine € 1
Cipolla € 1
Prosciutto cotto arrosto € 2
Doppia mozzarella € 2
Fior di latte € 2
Fiori di zucca € 1
Funghi freschi € 1
Funghi porcini € 2
Guanciale di Cinta Senese € 2

Melanzane € 1
Mortadella IGP € 2
Nduja di Spilinga € 2
Olive nere € 1
Olive taggiasche € 2
Origano € 1
Pancetta € 1
Parmigiano Reggiano DOP € 2
Patate arrosto € 1
Peperoni € 1
Pomodori € 1
Prosciutto crudo Toscano DOP € 2
Provola affumicata € 2
Provolone del monaco € 2
Ricotta € 1
Rucola € 1
Salsiccia Toscana Coop Agr.
Firenze € 2
Speck € 2
Spianata piccante € 2
Stracciatella di bufala € 2
Tartufo fresco invernale/estivo € 4
Wurstel € 1
Zucchine € 1

8

ARRABBIATA 1

NDUJA DI SPILINGA

Nduja di Spilinga, provola affumicata, fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, ricotta di bufala del **Minicaseificio Costanzo**, olio evo Toscano IGP

€ 12

9

ARRABBIATA 2

CAPRICCIOSA

Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, Funghi freschi di stagione, pomodoro San Marzano DOP **Gustarosso**, carciofi alla brace, prosciutto cotto arrosto, olive taggiasche, olio EVO Toscano IGP

€ 13

10

SCARPERIA

NAPOLI

Pomodoro San Marzano DOP **Gustarosso**, Fior di Latte del **Minicaseificio Costanzo**, olio evo Toscano, **Alici di Cetara**, colatura di alici di **Cetara**, capperi di **Salina "Presidio Slow Food"**, olive taggiasche, origano, olio EVO Toscano IGP

€ 13

11

PALAGIO

LA CARBONARA DOP QUINDICICURVE

Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, cornicione ripieno di crema di carbonara DOP (Tuorli d'uova di galline allevate a terra 100% Italiane, pecorino Romano DOP Coccia Nera e Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi), spolverata di Pecorino Romano DOP Coccia Nera, guanciale croccante di Cinta Senese, pepe e olio EVO Toscano IGP

€ 15

12

CORRENTAIO

MORTADELLA

Mortadella Bologna IGP, fior di latte, ricotta di bufala del **Minicaseificio Costanzo**, granella di pistacchio di Bronte, cavolo nero essiccato, olio EVO Toscano IGP

€ 12

13

BIONDETTI 1

BATTUTA DI CHIANINA

Valeriana, battuta di Chianina, pomodorini confit, olio al tartufo bianco, ricotta di bufala del **Minicaseificio Costanzo**

€ 16

14

BIONDETTI 2

VEGETARIANA

Pomodoro San Marzano DOP, Fior di latte **Minicaseificio Costanzo**, verdure fresche spadellate: zucchine, melanzane, peperoni, origano e olio EVO Toscano IGP

€ 12

15

BUCINE

[NOVITÀ AUTUNNO 2023]

PORCINI E TRATUFO NERO PREGIATO

Crema con funghi porcini freschi, Fior di latte affumicato del **Minicaseificio Costanzo**, funghi porcini freschi spadellati, olio EVO Toscano IGP e lamelle di **Tartufo Nero invernale pregiato**

€ 18

QUINDICI PIZZE Paddock PASS

fuoripista!

POLE POSITION

CALZONE NAPOLETANO DOP

Fior di latte e ricotta di bufala del **Minicaseificio Costanzo**, Pomodoro San Marzano DOP, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, Provola, Spianata piccante, Basilico, Olio EVO Toscano IGP

€ 14

CASCO ROSSO

QUATTROFORMAGGI

Fior di latte del **Minicaseificio Costanzo**, gorgonzola DOP riserva, parmigiano reggiano DOP 36 mesi, provola del **Minicaseificio Costanzo**, olio EVO toscano IGP

€ 12

PADDOCK

PACCHETELLE

Pesto di basilico, pomodoro pacchetella gialla, pomodoro Pacchetella rossa, mozzarella bufala campana del **Minicaseificio Costanzo**, Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, olio EVO toscano IGP

€ 13

BOX

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Bresaola della **Valtellina IGP**, crema di Parmigiano Reggiano DOP 36 mesi, rucola, scorza di limone, olio EVO toscano IGP

€ 11

PIT LANE

FOCACCIA ALL'OLIO

Sale, origano/rosmarino, olio EVO toscano IGP

€ 4

CONTORNI

Insalata verde

€ 3

Insalata mista

€ 4

Patate arrosto

€ 4

Patate fritte

€ 4

DESSERT

SOUFFLÉ AL CIOCCOLATO

Soufflé con cuore caldo di cioccolato liquido

€ 6

BABÀ AL RHUM

Tipico dolce Napoletano inzuppato nel rhum

€ 6

TIRAMISÙ

Crema di mascarpone, savoiardi
inzuppati al caffè e cacao

€ 7

NOTTE BIANCA

Elegante semifreddo con una crema al
cioccolato bianco e confettura di fichi di
Calabria

€ 7

CUORE D'ARANCIO

Esclusivo semifreddo con una ricca crema di
cioccolato fondente e arancia rossa in pezzi

€ 7

CREMA CATALANA IN COCCIO

Crema Catalana con zucchero caramellato

€ 8

COPPA AL LIMONE DI SORRENTO IGP

Pan di Spagna con inzuppatura al succo
di limone di Sorrento IGP, crema alla
vaniglia con salsa al limone di Sorrento
IGP e granella di pistacchio

€ 8

GELATI

RONDÒ COCCO E CIOCCOLATO

Gelato al cioccolato amaro e gelato al cocco,
decorati con cioccolato e meringa.

€ 7

RONDÒ VANIGLIA E FRAGOLA

Gelato alla vaniglia e gelato alla fragola,
decorati con lampone, mora e cioccolato.

€ 7

FLUTE LIMONCELLO

Gelato al limone con variegatura al
limoncello. Utilizziamo solo limoni italiani.

€ 8

BEVANDE & BIRRE ALLA SPINA

ACQUA

Acqua Panna 0,75 lt	€ 3
Acqua San Pellegrino 0,75 lt	€ 3

BIBITE IN VETRO

Coca Cola 0,33 lt	€ 3,50
Coca Zero 0,33 lt	€ 3,50
Coca Cola 1 lt	€ 9,50
Fanta aranciata 0,33 lt	€ 3,50
San Pellegrino chinò	€ 2,50

CAFFÈ KIMBO

Espresso napoletano (limited edition o decaffeinato)	€ 1,50
---	--------

BIRRA ALLA SPINA

Ayinger ur weisse	0,20 lt	0,40 lt
Weiss ambrata carica, non filtrata. Grad. 5,8%	€ 3	€ 6

Ayinger altbairisch dunkel	0,20 lt	0,40 lt
Lager scura. Aroma pronunciato di malto. Grad. 4,9%	€ 3	€ 6

Ayinger lager hell	0,20 lt	0,40 lt
Bassa fermentazione color giallo-oro. Grad. 4,9%	€ 3	€ 6

BIRRA ALLA SPINA (STAGIONALI)

Ayinger kirta-halbe (autunnale)*	0,20 lt	0,40 lt
Birra della festa. Stile marzen, ambrata. Disponibile da ottobre a dicembre. Grad. 5,8%	€ 3	€ 6

Ayinger winter-bock (invernale)*	0,20 lt	0,40 lt
Doppelbock scura. Disponibile da gennaio a marzo. Grad. 6,7%	€ 3	€ 6

Ayinger fruhlingsbier (primaverile)*	0,20 lt	0,40 lt
Birra di primavera, chiara, non filtrata. Disponibile da aprile a giugno. Grad. 5,5%	€ 3	€ 6

*disponibili solo nella stagione
indicata ed in quantità limitata

BIRRE ARTIGIANALI

PETROGNOLA

Petrognola Giusta - chiara Golden ale. Grad. 5,3%	0,75 lt	€ 14
Petrognola Sassorosso - ambrata Ambrata al farro, Fruttata e speziata . Grad. 5,5%	0,75 lt	€ 14
Petrognola Rossa forte Strong ale ambrato carico. Grad. 8,0%	0,75 lt	€ 14
Petrognola Bionda forte Strong ale leggermente ambrata. Grad. 8,0%	0,75 lt	€ 14
Petrognola Montefiore bianca Blanche ai 4 cereali e mix di spezie. Grad. 5,0%	0,75 lt	€ 14

BIRRIFICIO ITALIANO

Birrificio italiano Ambershock Ambrata carica. Grad. 7,0%	0,33 lt	€ 8
Birrificio italiano Asteroid Ipa dal colore ramato. Agrumata, pulita e beverina. Grad. 6,6%	0,33 lt	€ 8
Birrificio italiano Finisterrae Colore giallo paglierino, naso fresco e profumato di banana e spezie con note erbacee da luppolo. Grad. 7,0%	0,33 lt	€ 8
Birrificio italiano Tipopils Stendardo del birrificio, chiara beverina. Grad. 5,2%	0,33 lt	€ 8

PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO

AWANAGANA intensi profumi di frutta tropicale della luppolatura europea ricordano le note dei luppoli americani rendendo unica questa GLUTEN FREE. Bevuta facile e rinfrescante. grad. 5,0%	0,33 lt	€ 7
RIAPPALA Versione moderna della storica IPA del Birrificio. Profumi agrumati e di frutta tropicale accompagnano una bevuta lunga dal corpo leggero ma deciso con finale amaro marcato e persistente Grad. 6,5%	0,33 lt	€ 7
SANTA GIULIA Brown Ale ambrata dalle note olfattive di caramello, biscotto e frutta secca. Grad. 6,0%	0,33 lt	€ 7
CINQUE E CINQUE Le avvolgenti note aromatiche di miele frutta a pasta bianca natura accompagnano una bevuta lunga, dal corpo densò e rotondo in perfetto stile Belgian Strong Ale. Avvio dolce e chiusura secca con tenore alcolico importante ma ben mascherato Grad. 8,5%.	0,33 lt	€ 7

	Bott.	Calice
VINI ROSSI		
Chianti IDÈO DOCG	€ 15	€ 4
Aglianico Irpinia DOC Salsole	€ 20	€ 5
Valleisarco Pinot nero	€ 25	€ 6
Le filigare Chianti classico DOCG	€ 30	€ 7
Bolgheri rosso Tegoletto Serni Fulvio	€ 30	€ 7
VINI BIANCHI		
Falanghina Irpinia DOC Salsole	€ 15	€ 4
Greco di tufo irpinia DOCG Salsole	€ 20	€ 5
Vermentino di Toscana Campofitto	€ 20	€ 5
Valleisarco Pinot grigio	€ 25	€ 6
Valleisarco Sauvignon	€ 25	€ 6
Valleisarco Gewürztraminer	€ 25	€ 6
Vermentino Toscana Montauto	€ 25	€ 6
VINI ROSÈ		
Montauto staccione maremma Toscana DOC	€ 25	€ 6
BOLLICINE		
Valdobbiadene prosecco Superiore DOCG	€ 15	€ 4
Bortolomiol prosecco (Conegliano Valdobbiadene)	€ 25	
La torre Franciacorta satèn spumante DOCG	€ 30	
Ferrari Maximum Brut Trento DOC	€ 45	

GRAPPE, LIQUORI E DISTILLATI

Amaro Jefferson	€ 3
Amaro Averna	€ 3
Amaro del capo	€ 3
Amaro Jagermeister	€ 3
Amaro Montenegro	€ 3
Fernet	€ 3
Grappa Nardini extrafina	€ 5
Grappa Nardini Riserva	€ 5
Grappa Poli Moscato morbida	€ 5
Grappa Poli Oro	€ 5
Limoncello di Capri	€ 4
Rum Barcelò imperial	€ 5
Cantuccini toscani IGP e vin santo	€ 4
Zibibbo	€ 3
Rum Zacapa 23 Servito con scaglie di cioccolato e amaretti di Saronno	€ 8

ALLERGENI

ARACHIDI/PEANUTS
CROSTACEI/CRUSTACEANS
FRUTTA A GUSCIO
NUTS GLUTINE/GLUTEN
LATTE/MILK
LUPINI/LUPINS
MOLLUSCHI /MOLLUSCS
PESCE/FISH
SEDANO/CELERY
SENAPE/MUSTARD
SESAMO/SESAME
SOIA/SOY
SOLFITI/SULFITES
UOVA/EGGS

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11. Per qualsiasi informazione su sostanze e allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale in servizio.



Viale Giacomo Matteotti 29/A
50038 Scarperia (Firenze)
www.quindicurve.com

