

MARA
E
O



20



TUENTI IARS

1999 » 2019

LE NOSTRE COMBINAZIONI SPECIALI A PRANZO

Valido da lun. a ven. solo per Aziende Convenzionate (per persona) /
Valid only for Partner Companies from monday to friday (for person)

»» Il Pastasciuttaro ««

PRIMO + ACQUA 1/2 L + CAFFÈ

Con tutti i piatti esclusi quelli indicati con asterisco

7,10€

»» L'Insalatario ««

INSALATONA CLASSICA + ACQUA 1/2 L + CAFFÈ

8,20€

»» Il Carnefice ««

SECONDO + CONTORNO + ACQUA 1/2 L + CAFFÈ

Con tutti i piatti esclusi quelli indicati con asterisco

9,10€

»» Il Mangiatore ««

PRIMO + SECONDO + CONTORNO + ACQUA 1/2 L + CAFFÈ

Con tutti i piatti esclusi quelli indicati con asterisco

11,00€

»» Il Top Player ««

PRIMO + SECONDO + CONTORNO + ACQUA 1/2 L + 1 BICCH. DI VINO + CAFFÈ

Con piatti Special TOP indicati con asterisco

13,00€

Tutti i piatti di cucina sono accompagnati da una
porzione di focaccia pane con semi di cereali di
nostra produzione. Per ogni porzione extra + € 0,50

VISITA IL NOSTRO SITO, ISCRIVITI ALLA MAIL LIST E RICHIEDI
IL MENU DI OGNI GIORNO DEL TUO LOCALE MARA MEO PREFERITO

OGGI A PRANZO DA MARA



LA DOMENICA A

Pranzo

COME A CASA!



I FUORI PROGRAMMA DI OGGI!



GUARDA UN PO'

A Cena

NON C'È SOLO LA PIZZA

TORTELLI LUCCHESI AL RAGÙ DI CARNE 
TORTELLI WITH MEAT SAUCE



ZUPPA DI FARRO DELLA GARFAGNANA
TYPICAL TOSCANA SOUP



RISOTTO AI PORCINI 
RISOTTO WITH PORCINI MUSHROOMS



8€



SPAGHETTO ALLO SCOGLIO 
SPAGHETTI WITH SEAFOOD SAUCE



ZUPPETTA DI MARE 
SEAFOOD SOUP




PENNETTE AGLI SCAMPI 
PASTA WITH LOBSTER



9€




MENU BAMBINI

PASTA AL POMODORO  7€

TRIS D'ASSI
MINI HAMBURGER DI CHIANINA
CON PANINO E PATATINE 10€



Paste senza glutine
disponibili
tortello, penne.
€ 11


Prodotti surgelati
Frozen products

Indice

INDEX

Sfiziosi

○ NICCHI NACCHI

Pizze

- CHI BEN COMINCIA / *Pizza Crunch*
- A PEZZI / *Pizza Cut*
- LE PIZZE ROSSE / *Red Pizza*
- LE PIZZE BIANCHE / *White Pizza*
- LE PIZZE SENZA LATTOSIO / *Lactose Free Pizza*
- LE PIZZE DIET / *Diet Pizza*
- LE FOCACCE
- LE PIZZE SENZA GLUTINE / *Gluten Free Pizza*
- LE FOCACCE SENZA GLUTINE / *Gluten Free Focaccia*

Insalate

- LE INSALATONE CLASSICHE / *Big Salads*
- LE INSALATONE TOP / *Top Big Salads*

Non solo Pizza

- LE BRUSCHETTE / *Roasted Bread*
- I NOSTRI TAGLIERI
- LA NOSTRA CUCINA

Dolci

- I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA / *Home Made Desserts*
- SE NON SEI ANCORA SODDISFATTO / *Also...*
- QUANDO ALLA GOLA NON PUOI RESISTERE...
- UN FRUTTO AL GIORNO... / *Fruit according to season*

Cantina

- IL VINACCIO DI CASA MARA & MEO / *House Wine*
- LA CANTINA DI MARA

Birre e Bibite

- LE BIRRE ARTIGIANALI / *Craft Beers*
- LE BIRRE ALLA SPINA / *Beers On Tap*
- LE BIRETTE IN BOTTIGLIA / *Beers in Bottle*
- LE BIBITE / *Beveradage*

Caffetteria

- I LIQUORI / *Liquors*
- GLI SPUMANTI IN BOTTIGLIA
- I VINI DOLCI *al bicchiere* / *Sweet Wine in glass*
- LA CAFFETTERIA / *Coffee & Co.*



MENTRE ASPETTI... DU'

Nicchi Nacchi

DA LECCASSI LE DITA!



• **GLI SFIZIOSI DI MARA MEO** / *Mara Meo's Tasties*

€

Mozzarelline Filanti ❄️ (<i>"Più ne mangi più ne vorresti" con Salsa Ranch / "More you eat more you would like" Mozzarella Sticks with Ranch Sauce</i>)	4,00
Anelli di Cipolla ❄️ (<i>con Salsa Barbecue / Onion Rings with Barbecue Sauce</i>)	4,00
Nuggets di Pollo ❄️ (<i>con Salsa Ranch / with Ranchs Sauce</i>)	4,00
Alette di Pollo ❄️ (<i>Devastamente piccanti con Salsa Barbecue / "Devastely" Spicy Chicken Wings with Barbecue Sauce</i>)	4,00
Jalapeño Belo Picanto ❄️ (<i>con Salsa Ranch / Jalapeño Hot Chilli in Ranch Sauce</i>)	4,50



❄️ *Prodotti surgelati / Frozen products*



» UN L'HAI MAI SENTITO UN «

Amburgher

COME IL NOSTRO



• **I NOSTRI HAMBURGER** Solo a Cena / Only at Dinner

€

(A pranzo scopri l'hamburger del giorno / At lunch, discover the hamburger of the day)

I nostri **HAMBURGER** sono di carne selezionata e certificata...
Con il nostro pane semintegrale sfornato fresco ogni giorno.
Scegli il tuo preferito e gustalo in una delle nostre varianti.

Hamburger Angus Americano (Senape, Provola Affumicata, Pomodoro, Rucola, Composta di Lardo / Mustard, Smoked Cheese, Tomato, Rocket, Lard Compound)	12,00
Hamburger Fassona Piemontese (con Salsa Barbecue, Formaggio Cheddar, Bacon Croccante, Insalata Songino, Cipolla Caramellata / With Barbecue Sauce, Cheddar Cheese, Crispy Bacon, Lamb's Lattuce, Caramelized Onion)	11,00
Hamburger Pulled Pork (Spalla di Maiale Sfilacciato cotto a bassa temperatura, Salsa Ranch, Cavolo Cappuccio, Carote Julienne e Insalata Iceberg / Pulled Pork, Ranch Sauce, Cappuccio Cabbage, Julienne Carrots and Iceberg Salad)	11,00
Hamburger Vegetariano (Salsa Pomodorina, Scamorza, Radicchio, Confettura di Pomodoro / Chickpea Hamburgers, Tomato, Scamorza Cheese, Red Radicchio, Tomato Jams)	10,00
E per i nostri Bimbi... Tris d'Assi (Medagliette di Carne selezionata da 30 gr. con Mini Panino / Selected 30 gr. Meat Tag with Mini Sandwich)	10,00

Tutti i nostri hamburger sono accompagnati da Patatine Fritte Dipper /
All our burgers are accompanied by Dippers Fries

Non è possibile modificare gli hamburger aggiungendo ingredienti.
È possibile togliere uno o più ingredienti.



Al fine di preservare l'alta qualità dei nostri prodotti, le carni che adoperiamo per la realizzazione dei nostri Hamburger provengono da azienda che utilizza la tecnologia IQF (Individually Quick Frozen). Questo è un processo di abbattimento che evita la perdita delle sostanze nutritive e della texture, mantenendo inalterati gusto e fragranza del prodotto.

»» LA NOSTRA ««

Pizza

TANTA ROBA

Dal 1999, la pizza del Mara Mec nasce con la caratteristica di essere servita già tagliata per essere mangiata con le mani...

È il nostro marchio di fabbrica!

Se proprio la tradizione non vuoi onorare, forchetta e coltello fatti dare ma un eurino (€1) dovrai versare!



ABBIAMO **6 TIPI** DI

Impasti

TI BASTANO?

MULTICEREALI

Impasto composto dalla selezione di farine di cereali come frumento, segale, lino, avena. Caratterizzato da semi di girasole e semi di sesamo che lo rendono particolarmente croccante e piacevole al palato.

SENZA GLUTINE

Ricetta che nasce dalla miscelazione equilibrata di farine e amidi naturalmente privi di glutine come tapioca, quinoa, soia e grano saraceno. Queste, unite allo sciroppo di agave, rendono l'impasto friabile e altamente digeribile come una tradizionale pizza con impasto alla farina di grano.

VEGANO FRIENDLY

TRADIZIONALE

Farina di grano 0 con l'aggiunta di germe di grano miscelato con soia tostata no OGM e semola rimacinata. Il processo di maturazione e lievitazione, che va dalle 12 alle 18 ore, rende il nostro impasto leggero, digeribile e profumato.

INTEGRALE

Prodotta con metodo tradizionale, dalla macinazione integrale del chicco di grano. Ricca di germe e fibra, assicura un profumo genuino dopo la cottura. Particolarmente digeribile e fragrante.

DIET

Impasto composto da farina speciale ricca di fibre e a basso contenuto glicemico, adatto per sportivi e per persone diabetiche: si caratterizza per il suo gusto leggero e per la sua notevole consistenza.

KAMUT

Impasto composto da 100% farina di grano Khorasan Kamut. Farina derivata da grani antichi che rendono l'impasto più digeribile rispetto a quello tradizionale e con un tono leggermente più dolce.

APPLICABILI A TUTTE LE PIZZE (TRANNE SENZA GLUTINE) CON UN SOVRAPPREZZO DI 1,50€ PER LE PIZZE PICCOLE E 2,50€ PER LE GRANDI



● **CHI BEN COMINCIA...** / Pizza Crunch
1 PEZZO



Margherita (Pomodoro, Mozzarella / Tomato, Mozzarella Cheese)	2,30
Farcita (Vari gusti del giorno / Stuffed in Daily Different Tastes)	2,50
Cecina (Acqua, Farina di Ceci, Olio EVO, Olio di Arachidi, Sale / Cake made with Chickpeas flour, Water, Salt, Olive Oil, Peanut Oil)	1,50
Involtino Mara (Rotolo di Pizza con Würstel, Maionese o Ketchup / Pizza Roll with Würstel, Fontina Cheese and Ketchup or Mayonnaise)	2,80
Involtino Meo (Rotolo di pizza Integrale con Salsiccia, Brie, Friarielli / Wholemeal Dough Pizza Roll with Sausage, Brie Cheese, Spicy Turnip Green)	2,80
Troncopizza (Impasto di Kamut , Stracchino, Prosc. Cotto Alta Qualità, Funghi, Mozz. / Kamut Dough , Italian Soft Cheese, Ham, Mushrooms, Mozzarella Cheese)	3,00
Fagotto Rustico (Impasto Multicereale , Würstel, Prosc. Cotto Alta Qualità e Fontina / Multigrain Dough , Würstel, Ham and Fontina Cheese)	3,00

● **LE PIZZE ROSSE** / Red Pizza



€



Marghera (Pom., Mozz. / Tomato, Mozzarella Cheese)	9,50	6,00
Napoli (Pom., Mozz., Capperi, Acciughe / Tomato, Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies)	11,00	6,50
Prosciutto e Funghi (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Funghi Freschi / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms)	11,50	7,00
Diavola (Pom., Mozz., Salamino Piccante / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame)	11,00	6,50
Mara Meo (Pom., Mozz., Scamorza Affumicata, Fontina, Galbanino, Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Tomato, Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Fontina Cheese, Galbanino Cheese, Parma Raw Ham)	13,00	8,00
4 Stagioni (Pom., Mozz., Carciofini, Prosc. Cotto Alta Qualità, Olive Nere, Funghi Freschi / Tomato, Mozzarella Cheese, Artichokes, Ham, Olives, Mushrooms)	12,00	7,50
Gheroppaa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Parmigiano / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Parmesan)	11,50	7,00
5 Formaggi (Pom., Mozz., Scamorza, Fontina, Galbanino, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Galbanino Cheese, Blue Cheese)	12,00	7,50
Buonaseera (Pom., Mozz., Parmigiano, Verdure fresche / Tomato, Mozzarella Cheese, Parmesan, Fresh Vegetables)	12,00	7,50
Goduriosa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Mascarpone / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Italian Creamy Cheese)	12,00	7,50
Raggiera (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Asparagi*, Parmigiano a scaglie / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Asparagus*, Parmesan Shavings)	11,50	7,00
Würstel (Pom., Mozz., Würstel / Tomato, Mozzarella Cheese, Würstel)	11,00	6,50
Porcina (Pom., Mozz., Porcini*, Nepitella / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms*, Herbs)	13,00	8,00

* Prodotti surgelati / Frozen products



€



Dello Zio (Pom., Mozz., Mascarpone, Pancetta Affumicata, Radicchio Rosso / Tomato, Mozzarella Cheese, Italian Creamy Cheese, Bacon, Radicchio)	12,00	7,50
Scogliona (Pom., Vongole*, Cozze*, Polipetti*, Gamberetti*, Totani*, Pestino Marinaro / Tomato, Seafood*, Garlic, Parsley, Anchoves, Capers Pesto)	13,00	8,00
Porcellina (Pom., Mozz., Salame Piccante, Würstel, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame, Würstel, Blue Cheese)	12,00	7,50
Saetta (Pom., Mozz., Patatine Fritte* e Würstel / Tomato, Mozzarella Cheese, French Fries*, Würstel)	11,50	7,00
Briosa (Pom., Mozz., Brie, Speck, Rucola / Tomato, Mozzarella Cheese, Brie Cheese, Smoked Ham, Rocket)	12,00	7,50
Delicata (Pom., Mozz., Porcini*, Formaggio Cremoso, Prosc. Cotto Alta Qualità, Olio EVO, Origano / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms*, Creamy Cheese, Ham, Olive Oil, Oregano)	13,00	8,00
Coccodè (Pom., Uova, Pancetta Affumicata, Asparagi* / Tomato, Eggs, Bacon, Asparagus*)	11,50	7,00
Orientale (Pom., Mozz., Gamberetti*, Mais, Germogli di Soia, Salsa Soia / Tomato, Mozzarella Cheese, Shrimps*, Corn, Soybeans, Soybean Sauce)	12,00	7,50
Alpina (Pom., Mozz., Funghi, Speck, Parmigiano Grattugiato / Tomato, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Speck, Flakes of Parmesan)	12,00	7,50
Coccocrocante (Pom., Mozz., Porcini*, Speck, Granella di Cocco / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms*, Smoked Ham, Cocco Grain)	13,00	8,00
Carletto (Pom., Mozz. Bufala, Salamino Piccante, Salsiccia / Tomato, Bufala Cheese, Spicy Salame, Sausage)	13,00	8,00
Sottobosco (Pom., Mozz. di Bufala, Ricotta, Porcini*, Radicchio Rosso / Tomato, Bufala Cheese, Ricotta Cheese, Porcini Mushrooms*, Red Radicchio)	14,00	9,00

• LE PIZZE BIANCHE / White Pizza



€



Pantera Rosa (Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Origano / Mozzarella Cheese, Ham, Oregano)	11,50	7,00
Tricolore (Mozz., Pomodoro a Fette, Basilico o Rucola, Origano / Mozzarella Cheese, Sliced fresh Tomato, Basil or Rocket, Oregano)	11,50	7,00
Stinasti (Mozz., Galbanino, Salsiccia, Origano / Mozzarella Cheese, Galbanino Cheese, Sausage, Oregano)	11,50	7,00
Puppa (Mozz., Fontina, Speck, Patate Lesse e Rosmarino / Mozzarella Cheese, Fontina Cheese, Speck, Sliced Potatoes, Rosemary)	12,00	7,50
Fruzzata (Mozz., Ricotta, Ananas, Prosc. Cotto Alta Qualità / Mozzarella Cheese, Ricotta Cheese, Pineapple, Ham)	12,00	7,50
Basta la Parola (Mozz., Gorgonzola, Lardo, Prugne / Mozzarella Cheese, Blue Cheese, Lardo, Plums)	12,00	7,50
Controcorrente (Mozz., Salmone Affumicato, Mascarpone, Rucola / Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Italian Creamy Cheese, Rocket)	13,00	8,00

* Prodotti surgelati / Frozen products



€



Antani (Mozz., Galbanino, Pomodoro a Fette, Bresaola IGP, Rucola, Pinoli / Mozzarella Cheese, Galbanino Cheese, Sliced Tomato, Bresaola, Rocket, Pine Nuts)	13,00	8,00
Pere Cacio e Pepe (Mozzarella, Caciotta, Pere, Pepe / Mozzarella Cheese, Pears, Caciotta Cheese and Pepper)	12,00	7,50
Pestata (Mozz., Pesto, Stracchino, Pomodorini Ciliegini, Patate Lesse, Basilico / Mozzarella, Pesto Sauce, Soft Cheese, Cherry Tomatoes, Potatoes, Basil)	12,00	7,50
Pecorona (Mozz., Pecorino, Basilico, Pinoli, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Pecorino Cheese, Basil, Pine Nuts, Parmesan Shavings)	12,00	7,50
Tartufarda (Mozz., Lardo, Funghi Porcini*, Rosmarino, Olio Tartufato / Mozzarella Cheese, Lardo, Porcini Mushrooms*, Rosmary, Truffle Oil)	13,00	8,00
Contadina (Mozz., Pomodorini Ciliegini, Mais, Rucola, Carote Julienne, Olive Verdi, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Corn, Rocket, Julienne Carrot, Green Olives, Parmesan Shavings)	12,00	7,50
Gallo della Checca (Mozzarella, Bacon, Uovo Sbattuto, Parmigiano a Scaglie, Pepe / Mozzarella Cheese, Bacon, Beaten Eggs, Parmesan Shavings, Pepper)	13,00	8,00
Pischella (Mozz., Salsiccia, Friarielli, Fontina / Mozzarella Cheese, Sausage, Spicy Turnip Green, Fontina Cheese)	12,00	7,50
Concetta (Mozz., Scamorza, Pom. Ciliegini, Parmigiano a Scaglie, Rucola / Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Cherry Tomatoes, Parmesan Shavings, Rocket)	12,00	7,50
Arturo (Mozz., Pomodorini Ciliegini, Pancetta Affumicata, Noci intere / Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Bacon, Nuts)	12,00	7,50

Le pizze grandi possono essere fatte metà di un gusto e metà di un altro / Big Pizzas can be made in two different Tastes - Le pizze bianche possono essere abbinate solo tra loro / White Pizzas can be made only with similar Pizza

Per aggiunta di altri ingredienti sovrapprezzo di / Addition for one or more ingredients extra charge of	+1,00	+0,50
Per aggiunta Mozzarella di Bufala sovrapprezzo di / Addition for Bufalo Mozzarella extra charge of	+2,00	+1,50



PIZZE SENZA LATTOSIO

Le pizze senza lattosio vengono servite sui **piatti arancioni** e sono:

Margherita, Napoli, Crudo, Cotto, Prosciutto e Funghi, Würstel, Diavola, alle Verdure, Marinara, Salsiccia, Tricolore, Pantera Rosa, Contadina, Porcina.
Mara Meo garantisce i prodotti delle pizze senza lattosio certificati e si esonera da responsabilità per ordini con varianti differenti.

Per aggiunta Mozzarella senza Lattosio sovrapprezzo di / Addition for Mozzarella lactose free extra change of	+2,00	+1,50
--	-------	-------

* Prodotti surgelati / Frozen products

● **LE PIZZE DIET** / Diet Pizza

€ 

Farina a basso contenuto glicemico **adatta agli sportivi**, a chi è **attento alla linea** e a persone con problemi di **diabete** / Low Glycemic Flour suited to sportsmen and to people with diabetes problems

BASSO INDICE GLICEMICO / Low Glicemic Flour

Primavera (Pomodoro, Ricotta, Pomodorini Ciliegini, Basilico / Tomato, Ricotta Cheese, Cherry Tomatoes, Basil) 7,50

Estate (Pomodoro, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Cipolla / Tomatoes, Eggplants, Peppers, Zucchini, Onion) 7,50

PER LA LINEA / Diet

Kilocaloria (Pomodoro, Formaggio Cremoso, Pomodorini Ciliegini, Rucola / Tomato, Creamy Cheese, Cherry Tomatoes, Rocket) 8,00

Tonica (Mozzarella, Asparagi❄️, Carciofi, Zucchini, Radicchio, Scaglie di Parmigiano / Mozzarella Cheese, Asparagus❄️, Artichokes, Zucchini, Radicchio, Parmesan Shavings) 8,00

PER LO SPORT / Sport Pizza

Fuorigioco (Mozzarella, Bresaola IGP, Rucola, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Bresaola, Rocket, Parmesan Shavings) 8,50

Antidoping (Mozzarella, Spinaci❄️, Pesto, Pomodorini Ciliegini, Ricotta, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Spinach❄️, Pesto Sauce, Cherry Tomatoes, Ricotta Cheese, Parmesan Shavings) 8,50

FiberPasta


❄️ Prodotti surgelati / Frozen products

• LE FOCACCE



€



Prosciutto Cotto Alta Qualità e Mozzarella (Mozzarella Cheese, Ham)	11,50	7,00
Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo e Mozzarella (Mozzarella Cheese, Raw Ham)	12,50	8,00
Pomodoro a fette e Mozzarella (Fresh Sliced Tomatoes, Mozzarella Cheese)	11,50	7,00
Speck e Fontina (Smoked Ham, Fontina Cheese)	12,00	7,50
Parmigiana (Mozzarella, Melanzane, Parmigiano Scaglie, Pomodoro Passato / Eggplants, Parmesan Shavings, Tomato sauce, Mozzarella Cheese)	12,00	7,50
Salsiccia e Stracchino (Sausage, Soft Cheese)	12,00	7,50
Gamberetti e Cremoso (Gamberetti*, Formaggio Cremoso, Salsa Cocktail, Lattuga / Shrimps*, Creamy Cheese, Cocktail Sauce, Lettuce)	13,00	8,50
La Raffinata (Formaggio cremoso, Prosc. Cotto Alta Qualità, Pomodoro a fette cotto in Forno, Lattuga / Trad. Creamy Cheese, Ham, Sliced Tomato, Lettuce)	12,50	8,00
Salmone Mascarpone e Rucola (Smoked Salmon, Italian Creamy Cheese, Rocket)	13,00	8,50
Patate, Lardo e Mozzarella (Potatoes, Lardo, Mozzarella Cheese)	12,00	7,50
Ortolana (Zucchini, Pomodori a Fette, Melanzane, Peperoni, Scamorza / Zucchini, Sliced Tomato, Eggplant, Peppers, Scamorza Cheese)	12,00	7,50
Pane Arabo (Pomodoro a fette, Insalata, Mozzarella, Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Sliced Tomato, Lettuce, Mozzarella Cheese, Parma Raw Ham)	13,00	8,50
La Cecia (Focaccia con Cecina / Focaccia with Cake Made of Chickpeas Flour)	11,50	7,00
Frisbi (Doppio strato farcito con Stracchino e Rucola cotta in forno / Double Layer Stuffed with Rocket, Soft Cheese)	11,50	7,00
Focaccia Vuota (Buns)	5,50	3,50

• PORTAFOGLI



€



L'Originale (Prosc. Cotto Alta Qualità, Mozzarella, Funghi Freschi / Ham, Mozzarella Cheese, Mushrooms)	11,50	7,50
Il Natostrano (Salsa Fuoco, Olive denoc, Tonno, Mozzarella, Capperi, Passata di Pomodoro in cottura sopra / Spicy Sauce, Olives, Tuna, Mozzarella Cheese, Capers, Fresh Tomato Sauce)	12,50	8,00
Il Rustico Farcito (Funghi Freschi, Ricotta, Salsiccia, Salamino Piccante, Pioggia di Mozzarella Fusa Sopra / Mushrooms, Ricotta Cheese, Sausage, Spicy Salame, Mozzarella Cheese)	12,50	8,00

• BAU PIZZA

€



Pizza creata e selezionata appositamente per i nostri Amici a 4 Zampe su consiglio Medico Veterinario (Impasto a base di farina di Orzo e Uovo con Tacchino, Broccoli e Carote) Disponibile anche da asporto, sia cotta che surgelata.	4,50
---	------

● LE PIZZE SENZA GLUTINE / Gluten Free Pizza*



Marghera (Pom., Mozz. / Tomato, Mozzarella Cheese)	8,00
Napoli (Pom., Mozz., Capperi, Acciughe / Tomato, Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies)	8,50
Crudo (Pom., Mozz., Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Tomato, Mozzarella Cheese, Raw Ham)	10,00
Cotto (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham)	9,00
Prosciutto e Funghi (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Funghi Freschi / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms)	9,00
Wüstel (Pom., Mozz., Wüstel / Tomato, Mozzarella Cheese, Wüstel)	8,50
Diavola (Pom., Mozz., Salame Piccante / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame)	8,50
Bunaseera (Pom., Mozz., Parmigiano, Verdure fresche / Tomato, Mozzarella Cheese, Parmesan, Fresh Vegetables)	9,50
Gheroppaa (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Parmigiano / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Parmesan)	9,00
Porcina (Pom., Mozz., Porcini❄️ / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms❄️)	10,00
Salsiccia (Pom., Mozz., Salsiccia / Tomato, Mozzarella Cheese, Sausage)	8,50
Pantera Rosa (Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità / Mozzarella Cheese, Ham)	9,00

● LE FOCACCE SENZA GLUTINE / Gluten Free Focaccia*



Salsiccia e Stracchino (Sausage, Soft Cheese)	10,00
Cotto Alta Qualità e Mozzarella (Ham, Mozzarella Cheese)	9,50
Pane Arabo (Pom., Insalata, Mozzarella, Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo / Tomato, Lettuce, Mozzarella Cheese, Raw Ham)	11,00
Vegetariana (Mozzarella, Parmigiano, Verdure fresche / Mozzarella Cheese, Parmesan, Vegetables)	10,00
La Cremosa (Formaggio Cremoso, Pomodoro a fette, Prosc. Cotto Alta Qualità / Fresh Sliced Tomato, Creamy Cheese, Ham)	10,50
Crudo e Mozzarella (Mozzarella Cheese, Raw Ham)	10,50

* Preparate ed abbattute in negativo a - 20 ° presso il laboratorio Mara Meo.

TUTTE LE PIZZE E FOCACCE SENZA GLUTINE VENGONO SERVITE SU PIATTI GIALLI.

Mara Meo garantisce l'assenza di glutine esclusivamente per le pizze indicate dal Menu. È declinata quindi ogni responsabilità in caso di richieste di variazioni da parte del cliente che saranno comunque valutate per singolo caso / Mara Meo guarantees the absence of gluten exclusively for the Pizzas in the menu. And then it declines all responsibility in case of requests for changes by the customer that will still be evaluated for each individual case.

❄️ Prodotti surgelati / Frozen products

LE NOSTRE

Insalate

GARANZIA DI

FRESCHEZZA



• LE INSALATONE CLASSICHE / Salads

€

- La Solita Insalata** (Lattuga, Pomodori, Ravanelli, Mozzarella, Carote Grattugiate, Mais, Tonno, Olive verdi denocciolate / Lettuce, Tomatoes, Radish, Mozzarella Cheese, Tuna, Carrots, Corn) 7,00
- Insalatiera** (Lattuga, Indivia Belga, Ravanelli, Sedano Bianco, Carote, Formaggio Cremoso, Gamberi e Salsa Cocktail / Salad, Lettuce and Indives, Radish, Celery, Carrots, Creamy Cheese, Shrimps, Cocktail Sauce) 7,00
- Millecolori** (Lattuga, Prosc. Cotto Alta Qualità, Würstel, Emmenthal, Ravanelli, Pomodori, Peperoni Rossi, Uova Sode, Funghetti sott'olio, Limone / Lettuce, Ham, Würstel, Emmenthal, Radishes, Tomatoes, Red Peppers, Boiled Eggs, Mushrooms in oil, Lemon) 7,00
- Bellasoda** (Insalata Songino, Prosciutto cotto alta qualità a fette, Pomodori Ciliegini, Stracchino, Noci, Uova sode / Lettuce, Sliced Ham, Cherry Tomatoes, Soft Cheese, Nuts, Boiled Eggs) 7,00

• LE INSALATONE TOP / Top Salads

€

- Ventaglio Tricolore** (Mozzarella, Pomodoro a fette, Basilico / Mozzarella Cheese, Sliced Tomato, Basil) 7,50
- Gustosa** (Burrata, Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo, Pomodori Ciliegini, Olive verdi denocciolate e Rucola / Burrata, Raw Ham, Cherry Tomatoes and Rocket) 8,00
- Sottutoio** (Indivia, Radicchio, Fagioli Cannellini, Cipolle di Tropea, Funghetti sott'olio, Tonno, Burrata / Endive, Red Radicchio, Cannellini Beans, Tropea Onions, Mushrooms in oil, Tuna, Burrata) 8,00
- Ricca** (Lattuga, Radicchio, Tonno, Bufala, Pomodori Ciliegini, Mais, Olive nere / Lettuce, Red Radicchio, Tuna, Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Corn, Black Olives) 8,00
- Salmonata** (Radicchio, Rucola, Salmone, Pinoli, Formaggio Cremoso, Pomodori Ciliegini / Red Radicchio, Rocket, Smoked Salmon, Pine Nuts, Creamy Cheese, Cherry Tomatoes) 8,00
- Peraiola** (Indivia, Pere, Gorgonzola, Noci, Miele, Parmigiano a Scaglie / Indive, Pears, Blue Cheese, Walnuts, Honey, Parmesan Shavings) 8,00
- Grullo** (Insalata Songino, Bresaola, Sedano, Carciofini sott'olio, Radicchio e Noci / Lamb's Lettuce, Dried beef, Celery, Artichokes in Oil, Red Radicchio, Walnuts, Parmesan Shavings) 8,00

Accompagnate da Cestino di Focaccia Pane con Semi di Cereali di nostra produzione

A richiesta FOCACCIA PANE SENZA GLUTINE di nostra produzione 

2,50

»» FACCIAMO ««

Bruschette e Taglieri

CHE SON SPAZIALI!

• LE BRUSCHETTE / Roasted Bread



La Classica (Pomodoro, Basilico, Origano / Tomato, Basil, Oregan)	5,00	2,50
Boscaiola (Funghi Porcini trifolati* / Porcini Mushrooms Sauce*)	5,50	2,80
Pizzaiola (Pomodoro, Mozzarella, Prosc. Cotto Alta Qualità, Origano / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Oregan)	5,50	2,80
Mediterranea (Mozzarella, Tonno e Capperi / Mozzarella Cheese, Capers, Tuna)	5,50	2,80
Friariella (Mozzarella, Pomodoro, Salsiccia, Friarielli / Mozzarella Cheese, Tomato, Suasage, Spicy Green Turnip)	5,50	2,80
Marina (Formaggio Cremoso, Salsa Cocktail, Gamberetti*, Rucola / Creamy Cheese, Cocktail Sauce, Shrimps*, Rocket)	5,50	2,80

• NON SOLO PIZZA / Not Only Pizza

€

Tagliere Lo Spilucchio (Prosc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo, Mortadella con Pistacchi, Pancetta Arrotolata, Salame Toscano, Crostino al Patè di Lardo, Crostino al Pesto con Pomodoro Secco e Scamorza, Cipolle Borrettane in Aceto Balsamico, Cecina Croccante / Parma Row Ham, Mortadella, Rolled Pancetta, Salame Toscano, Roasted Bread with Lardo's Patè, Roasted Bread with Pesto Sauce, Sundries Tomato and Scamorza Cheese, Borrettane Onions in Balsamic Vinegar, Crispy Cecina)

10,00



I nostri Affettati e Formaggi sono Senza Glutine
Our Cured Meats and Cheeses are Gluten Free

€

12,00

Tagliere Lo Sfizioso (Capocollo Toscano Produzione Artigianale, Finocchiona Sbriciolona, Soppresata Toscana, Mortadella di Cinghiale, Crostino Porcini* ed Emmental, Crostino Formaggio Cremoso e Patè Olive Nere, Carciofini Grigliati e Cecina Croccante / Capocollo, Finocchiona, Wild Boar Mortadella, Roasted Bread with Porcini Mushrooms* and Emmental, Roasted Bread with Creamy Cheese and Black Olives Patè, Grilled Artichoke, Crispy Cecina)

11,00

Tagliere del Pastore (Brie, Crema di Gorgonzola, Pecorino, Parmigiano, Caciottina, Burrata, Confettura alla Frutta, Composta di Cipolle di tropea / Brie Cheese, Blue Cheese Cream, Pecorino, Parmesan, Scamorza Cheese, Burrata, Fruit Jam, Compote of Tropea Onions)

Accompagnati da Cestino di Focaccia Pane con Semi di Cereali di nostra produzione
Confetture fatte in casa / Homemade jam

• LA NOSTRA CUCINA

€

Cestino di Melone e Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo Melon and Parma Raw Ham (Prodotto Stagionale / Seasonal Product)

9,00

Il Triplete (Würstel e Salsiccia accompagnati sulla fascia da patatine fritte* / Complete Meal with Würstel, Sausage, French Fries*)

10,00

Il Frittino di Paolina (Totani, Gamberi e Verdurine Fritte*: Peperoni, Melanzane, Zucchini / Totans, Shrimps and Fried Vegetables*: Peppers, Aubergines, Zucchini)

11,00

I Coccoli Toscani (Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo e Stracchino / Fried dough with Raw Ham and Soft Cheese)

10,00

Pasta Fritta (Fried dough)

3,00

Patatine Fritte (French Fries)

3,00



* Prodotti surgelati / Frozen products

● I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA

€

Panna Cotta con Frutti di Bosco, Fragola, Cioccolato o Caramello / Creamy Sugary Pudding with Mixed Berries, Strawberries, Chocolate or Caramel Sauce (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,50
Tiramisù (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,50
Birramisù Tiramisù bagnato con birra rossa Sixtus Forst	4,50
Hamburgermisù Panino Dolce con Crema al Mascarpone, Crema al Pistacchio spolverata di Cacao	5,00
Crema Caramel (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,50
Fragole a Neve Crema Chantilly, Fragole a pezzi, Cacao / Whipped Cream, Strawberry Pieces and Cacao (Prodotto Stagionale / Seasonal Product) 	4,50
Crema Catalana / Catalan Cream 	4,50
Soufflé Al Cioccolato / Chocolate Sufflèe (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,50
Cheesecake Frutto della passione o Frutti di Bosco / Passion Fruit or Mixed Berries sauce (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,50
Fagotto Goloso Con Nutella / Bundle with Nutella	4,50
Brutti Ma Buoni con Biadina tipico liquore lucchese / Biscuits with Typical local liquor (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,50
Cantuccini con Vin Santo tipico liquore toscano / Biscuits with Tuscany liquor	4,50

● SE NON SEI ANCORA SODDISFATTO / Also...

€

Cocco o Limone Ripieno / Cocco or Lemon filled with ice cream	4,50
Pupazzi Gelato / Ice Cream with Puppet	4,50
Profiterole Nero o Bianco / Black and White Profiteroles	4,50
Crostate e Torte del Giorno / Daily Desserts (chiedi al nostro personale / ask the staff)	4,50
Tartufo Nero o Bianco Affogato al Caffè o al Cioccolato o al Baileys	4,50

● QUANDO ALLA GOLA NON PUOI RESISTERE
E SEI IN BUONA COMPAGNIA...

€

Pizza Dessert da Briai / Alcoholic Chocolate Pizza Pizza con con crema di pistacchio nel cornicione, condita con nutella brutti ma buoni sbriciolati e spruzzata di rum / chocolate pizza dough base with pistachio cream and white chocolate in the cornice, seasoned with nutella ugly but good crumbled and sprinkled with rum	8,00
Pizza Dessert da Astemi / Non-alcoholic Chocolate Pizza Pizza con crema cioccolato bianco nel cornicione, condita con nutella meringhe e fragole a pezzi con righe golose al cioccolato fondente / chocolate pizza dough with nutella meringues and strawberries in pieces with delicious dark chocolate stripes	8,00

● UN FRUTTO AL GIORNO TOGLIE IL MEDICO DI TORNO
/ Fruit according to season

€

Ananas / Fresh Pineapple	3,50
Con Maraschino / With maraschino liquor	4,00
Fragole / Fresh Strawberry	3,50
Macedonia / Fruit Salad	3,50
Tagliata di Frutta / Sliced Fresh Fruit	5,00

Con gelato / With ice cream

+1,00

»» ABBIAMO UNA ««

Cantina Vini

EPICA AMMODO



• **IL VINACCIO DI CASA MARA & MEO / House Wine** €



solo a pranzo

¼ Lt. solo a pranzo

½ Lt. solo a pranzo



a calata

Il Mara Nero

Vino Toscano Selezionato 12,5 Vol.

Vitigni sangiovese, merlot e cabernet / Note organolettiche colore rosso rubino vivace e brillante / Vino morbido con profumo intenso e sentori di frutta fresca / Abbinamenti accompagna perfettamente antipasti a base di carne. Primi e secondi piatti, pizza.

2,00 3,00 6,00 9,00

Il Giallo del Meo

Vino Toscano Selezionato 12,5 Vol

Vitigni vermentino, trebbiano e malvasia / Note organolettiche colore giallo paglierino, profumo fruttato, sapore pieno, armonico e persistente / Abbinamenti piatti di pesce, carni bianche, formaggi e pizza.

2,00 3,00 6,00 9,00

Il Frizzantino Bono... Meo

Vino Frizzante Glera 10,5 Vol.

2,00 3,00 5,50 /

Il prezzo è a calata. Max € 9,00 bottiglia intera
Consumer price. Max € 9,00 for whole bottle



€

3,50

/

/

14,00



Il Prosechino

Prosecco Extra Dry

• **LA CANTINA DI MARA**



€



VINI ROSSI / Red Wine

Montecarlo Rosso DOC

Fubbiano (Colline Lucchesi)

Chianti Classico (Rocca delle Macie)

Rosso di Montalcino (Casa Antica)

3,00

3,00

4,00

/

12,00

14,00

18,00

20,00

VINI BIANCHI / White Wine

Montecarlo Bianco DOC

Fubbiano (Colline Lucchesi)

Gewurztraminer Weindorf

Vermentino Toscano IGT

3,00

3,00

4,00

/

12,00

14,00

18,00

20,00



LE SUPER BIRRE

Artigianali



• BIRRA ARTIGIANALE ITALIANA / Italian Craft Beers

0,33L €







BORGO AL CORNIO

Birrificio artigianale della zona di Empoli, produzione birra toscana di qualità

Mercatale - 5% Vol. (Ale inglese bionda alta fermentazione)	5,00
Buonamici - 5,5 % Vol. (Ale belga rossa alta fermentazione)	5,00
Le Carceri - 7,5 % Vol. (Birra Bionda doppio malto)	5,50


BIRRIFICIO BRUTON


Famoso birrificio del nostro amico Jacopo della zona di Lucca


Bianca - 5% Vol. (Blonde Beer - Birra chiara prodotta con farro crudo della Garfagnana e frumento) 	5,00
Stoner - 8% Vol. (Birra chiara, dal colore dorato carico. Al naso è potente ma fresca, con note di albicocca e frutta candita) 	5,50
Bruton - 5,5% Vol. (Blonde Beer - Birra chiara con corpo leggero con aroma erbaceo e delicato) 	5,00
Lilith - 5,5% Vol. (Birra dal colore ambrato, brassata con luppoli sia americani che europei a cui conferiscono profumi agrumati e resinosi) 	5,00

BIRRIFICIO PETROGNOLA

Importante birrificio della Garfagnana con Roberto vera anima di ogni sua creazione

Bionda Forte - 8% Vol. (Birra chiara e forte come dice il nome, caratterizzata da aromi di media intensità ma molto fini ed eleganti, con piccanti sensazioni fruttate e speziate)	5,50
Sasso Rosso - 5,5% Vol. (birra ambrata prodotta con malto di farro, di orzo e luppoli Saaz., leggermente fruttata e speziata)	5,50
Tambura Apa - 7% Vol. (Colore dorato e carico caratterizzata dall'equilibrio tra le dolci note maltate e l'amaro agrumato dei luppoli americani)	5,00
Monte Fiore - 5% Vol. (Birra dal colore paglierino velato opaco, è caratterizzata come elegante e fresca, molto facile da bere, ma con evidenti e piacevoli sentori di agrumi, liquirizia e vaniglia) 	5,00

 Birra senza glutine / Gluten Free Beer


 Birra premiata / Rewarded Beer



BIRRIFICIO DEL FORTE



0,33L €




Famoso birrifico della Versilia che dal 2010 crea e produce birre artigianali pluripremiate e riconosciute a livello nazionale

Regina del Mare - 8% Vol. (Di colore bruno, presenta il profumo intenso di frutta candita accompagnato da una leggera nota speziata di sottofondo)  6,00

Meridiano 0 - 5% Vol. (Ambrata dai riflessi ramati, note fruttate tipiche dei lieviti di stampo inglese si avvertono il caramello, la frutta secca e il toffee un finale leggermente amaricante)   6,00

Gassa D'Amante - 4,5% Vol. (Colore dorato chiaro, presenta profumi di frutta a pasta gialla e sentori floreali leggermente speziati è caratterizzata da una base delicatamente maltata e da una fresca nota erbacea finale)   6,00

La Mancina - 7,5% Vol. (Gusto caratterizzato da note dolci e accompagnato da una leggera luppolatura)  6,00

BIRRIFICIO BIRROIR

Birrifico lucchese che si presenta così: "Birroir è birra, è una donna dai nomi diversi, ognuna con il suo carattere. È la personalità di un'impresa giovane a sua volta al femminile"

Isotta - 4,5% Vol. (Birra chiara - Presenta profumi estivi di frutta esotica e si caratterizza per un gusto ugualmente fresco) 5,50

Lalita - 4,7% Vol. (Birra bianca - Prodotta con pepe rosa e con frumento Verna, caratterizzata da speziature, note agrumate, banana appena matura, lievemente acidula percepibile al sorso) 5,50


Ella - 5,3% Vol. (Pacific IPA - Birra dal caldo colore ambrato con riflessi ramati, dai profumi freschi, di frutta tropicale) 5,50


Gigliola - 5,5% Vol. (Birra rossa - Birra di colore ramato dai riflessi ambrati, presenta aromi intonati di matrice maltata intonati al biscotto, al caramello e al miele di corbezzolo) 5,50


PICCOLO BIRRIFICIO CLANDESTINO


Birrifico nato da Livornesi doc che si contraddistingue per le sue birre artigianali di altissima qualità


Villa Serena - 5,2% Vol. (Blonde Ale - Birra chiara ad alta fermentazione molto ben bilanciata con un finale leggermente amaro) 5,50

Awanagana - 5% Vol. (Pale Ale - la finta americana, infatti presenta con profumi tropicali e agrumati tipici dei luppoli americani, ma in realtà sono luppoli tedeschi di nuova generazione)  5,50

Oimmena - 4,5% Vol. (Pale Ale - birra chiara ad alta fermentazione, molto fresca caratterizzata da luppoli americani che le conferiscono profumi di frutti tropicali)  5,50

S. Giulia 6% Vol. (Brown Ale - colore rosso brillante, profumi di miele e nocciola)  5,50

 Birra senza glutine / Gluten Free Beer

 Birra premiata / Rewarded Beer

BIRRIFICIO TOPTÀ

0,33L €



Piccolo birrifico Lucchese nato dalla passione degli amici Nicola e Luca che con carattere si stanno facendo notare per le loro birre indipendenti con materie prime di assoluta qualità


Mara Meo Edition Golden Ale - 5% Vol. (Colore dorato, leggermente velata, con un cappello di schiuma bianca fine e persistente. Al naso è fruttata con note di albicocca e leggermente agrumata) 5,50


Presa Pale Ale - 5,5% Vol. (Pale Ale di colore ambrato chiaro leggermente velata. Al naso il caramello del malto si amalgama bene con le note resinose ed agrumate date dai luppoli) 5,00


Gola American Ipa - 6,5% Vol. (American IPA dal colore dorato carico leggermente velata. Caratterizzata da note agrumate, lime, limone, pompelmo e frutta esotica) 5,00

BIRRIFICIO 26 NERO

Il Birrifico è situato a Poggibonsi lungo la via che porta a San Gimignano. Per scelta vengono prodotte solo birre ad alta fermentazione, non pastorizzate e rifermentate in bottiglia, senza l'uso di additivi o conservanti

Ipnotica Birra India Pale Ale - 6,8% Vol. (Birra estremamente profumata, si avvertono sentori di frutti esotici come mango e frutto della passione)  6,00

Guadagnata Birra Amber Ale - 6,5% Vol. (Una birra ottenuta da una particolare miscela di malti selezionati, dal colore mogano brillante, con schiuma consistente color crema. Presenza di aromi pieni come caramello. In bocca sensazioni di morbidezza e pienezza)  5,50

Fedora Birra Golden Ale - 5% Vol. (Birra chiara dal colore oro, al naso si avvertono aromi fruttati e floreali grazie all'utilizzo di luppoli in fiore. In bocca si percepiscono note dolciastre di malto ben contrastate da un piacevole amaro)  5,50

BIRRIFICIO CHIANTI BREW FIGHTERS


Piccolo birrifico situato a Radda in Chianti, nato a cresciuto dalla passione di 3 amici per la birra artigianale

La Villana Golden Ale - 4,5% Vol. (Al naso le note agrumate e pepate aprono a un corpo leggero, con un finale secco e lievemente amaro che le dona grandissima bevibilità) 5,50

La Serpe California Common - 5,4% Vol. (Birra ambrata che presenta al naso le note dolci del malto unite a leggerissimi sentori erbacei) 5,50

La Bestemmia Strong Ale - 7,7% Vol. (Dai toni di frutta passita e chiodi di Garofano. Potente ed esplosiva al palato ma con un finale che sorprende per secchezza e leggero taglio amaro) 6,00

 Birra senza glutine / Gluten Free Beer





 Birra premiata / Rewarded Beer

» NON PERDERTI IN UN «

Bicchier


D'ACQUA

• **LE BIRRE ALLA SPINA / Beers On Tap**

€	 200 cl	 400 cl	 1 L	 3 L*
Kronen Forst 5,2% Vol. (Bionda / Blonde Beer) Leggera e dissetante	2,50	4,50	11,00	27,00
Sixtus Forst 6,5% Vol. (Rossa / Red Beer) Con note di miele e liquirizia	2,80	4,80	12,00	29,00
Weihenstephan 5,4% Vol. (Al Grano / Wheat Beer)	2,80	4,80	12,00	29,00
Original Mara Meo (Ambrata) Ricetta Mara Meo	2,80	4,80	12,00	29,00





* **Botticella (2,5 l di birra + 0,5 OMAGGIO che ti spilli tutta da solo / 2,5 l beer + 0,5 Free you can tapping yourself)**

• **LE BIRETTE IN BOTTIGLIA / Beers in Bottle**

0,33L € 

Beck's	4,00
Bud	4,00
Ceres	4,00
Tennent's Super	4,50
Corona	4,00
Moretti / 0,66 l	4,00
Moretti Zero	4,00
Franziskaner / 0,50 l	5,50
Birra Estrella Daura (Senza Glutine / Gluten Free) 	5,00

• **LE BIBITE / Beveradge**

€	 200 cl	 300 cl	 500 cl	 1 L
Coca Cola alla Spina	2,50	3,10	3,60	6,50
La Spuma Bionda... L'originale Spumador 1938	1,50	2,00	2,50	4,50

BIBITE / Canned Drinks

€ 

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Chinotto, Estathé (Limone, Pesca / Lemon, Peach)	2,50
Acqua Depurata / Purified Water	2,00
Succhi di Frutta / Fruit Juice	2,50

»» OGNI TANTO UN ««

Bicchierino

—
CI VOLE!





• I LIQUORI / Liqueurs

€

Amari, Liquori, Limoncello	2,50
Cognac	4,00
Rum Pampero	4,20
Rum Havana	4,60
Glen Grant Whisky	3,50
Talisker Whisky	5,50
Grappa	3,00

• SPUMANTI IN BOTTIGLIA

€

Asti La Doja (<i>Spumante Dolce</i>)	12,00
Moscato La Doja	13,00
Incanti Brut (<i>Spumante Secco</i>)	12,00
Prosecco	14,00

• I VINI DOLCI *al bicchiere / Sweet Wine in glass*

€

Passito di Pantelleria	3,00
Zibibbo di Sicilia	3,00
Vin Santo	2,50
Biadina <i>Liquore Tipico Lucchese trad Typical Lucca's Liqueur - La ricetta di questo liquore</i>	3,00

ha un'origine molto antica, il nome Biadina deriva dalla biada per i cavalli. La Biadina è nata a Lucca nel negozio di Giambattista Nardini poi lasciata al garzone di bottega "il Tista", in Piazza San Michele al quale era stata tramandata la ricetta del liquore, offriva ai viandanti venuti a Lucca per il mercato "un po' di biada per il cavallo, ed un po' di biadina per il cavaliere". Si tratta di un liquore dal colore ambrato scuro e dal gusto delicatamente amarognolo. La gradazione è di 27°.

Crema al Caffè <i>a scelta con Bayles (Solo periodo estivo / Only in summer season)</i>	3,00
Crema al Limone <i>con gelato artigianale nostra produzione (Solo periodo estivo / Only in summer season)</i>	3,00
Sgroppino <i>sorbetto al Limone con Vodka / Vodka and Lemon Ice (Solo periodo estivo / Only in summer season)</i>	3,50



UNA BELLA SERATA

DEVE CONCLUDERSI CON



UN

Buon Caffè

*“Caffè selezionato e tostato per noi dalla
Torrefazione Bonito che mette al primo
posto qualità e tradizione.”*



BONITO
IL MIO CAFFÈ PREFERITO

• **LA CAFFETTERIA** / *Coffee and Co.*

€

Il nostro caffè è stato scelto e selezionato accuratamente dai migliori produttori: viene tostato direttamente dal nostro fornitore che ne garantisce così aroma e corposità

Caffè, Macchiato, Orzino / <i>Coffee, Coffee with milk cream, Barley</i>	1,50
Caffè Corretto	2,00
Ginseng	2,00
Cappuccino	2,00
Bombardone	2,50

»» **CONSULTA IL NOSTRO LIBRO ALLERGENI** ««
O CHIEDI DIRETTAMENTE AL PERSONALE



»» **NON CI RIMANE CHE** ««

AUGURARTI

Buon Appetito

Al di là delle indicazioni riportate degli allergeni presenti in ogni piatto, si prega la clientela di avvisare il personale su eventuali intolleranze o allergie in modo da avere indicazioni specifiche sui prodotti che possono essere consumati. Mara Meo certifica e garantisce solo i prodotti Senza Glutine e Senza Lattosio selezionati con AIC e AILI e indicati con i relativi loghi.



» SCOPRI DOVE SONO I NOSTRI «

Locali



LAMMARI



PORCARI



BORGO A MOZZANO
COREGLIA ANT.



BAR P.ZA SAN FRANCESCO



P.ZA SAN FRANCESCO



VIA VITTORIO EMANUELE



VIA SANTA CROCE



WWW.MARAMEO.LUCCA.IT

