

MARA  
E  
O



# Il Menù



DA ASPORTO

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 non 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



**NON DISPONIBILE PRESSO / NOT AVAILABLE IN:**

- VIA VITTORIO EMANUELE | ● VIA SANTA CROCE  
● PORCARI | ● P.ZA SAN FRANCESCO

● I PRIMI DA ASPORTO ● ●

€

<b>Tortelli Lucchesi al Ragù di Carne</b> / Tortelli with Meat Sauce	8,00
<b>Zuppa di Farro della Garfagnana</b> / Typical Tuscan Soup	8,00
<b>Risotto ai Porcini</b> ❄️ / Risotto with Porcini Mushrooms	8,00
<b>Spaghetti allo Scoglio</b> ❄️ / Spaghetti with Seafood Sauce	9,00
<b>Zuppetta di Mare</b> ❄️ / Seafood Soup	9,00
<b>Pennette agli Scampi</b> ❄️ / Pasta with Lobster	9,00
<b>Pasta al Pomodoro</b>	7,00
<b>Tris d'Assi</b> Mini Hamburger di Chianina con Panino e Patatine	10,00
<b>Pasta Senza Glutine</b> disponibili: Tortelli, Penne 🚫🍴	11,00

● GLI SFIZIOSI DI MARA MEO / Mara Meo's Tasties ● ●

€

<b>Mozzarelline Filanti</b> ❄️ ("Più ne mangi più ne vorresti" con Salsa Ranch / "More you eat more you would like" Mozzarella Sticks with Ranch Sauce)	4,00
<b>Anelli di Cipolla</b> ❄️ (con Salsa Barbecue / Onion Rings with Barbecue Sauce)	4,00
<b>Nuggets di Pollo</b> ❄️ (con Salsa Ranch / with Ranchs Sauce)	4,00
<b>Alette di Pollo</b> ❄️ (Devastamente piccanti con Salsa Barbecue / "Devastely" Spicy Chicken Wings with Barbecue Sauce)	4,00
<b>Jalapeño Belo Picanto</b> ❄️ (con Salsa Ranch / Jalapeño Hot Chilli in Ranch Sauce)	4,50
<b>La Bombonera</b> ❄️ ● ● (Alette di Pollo, Nuggets di Pollo, Anelli di Cipolla, Mozzarelline, Jalapeño, Patatine con Salsa Mara Meo / Chicken Wings, Chicken Nuggets, Onion Rings, Mozzarelline, Jalapeño, Potato Chips with Mara Meo Sauce)	10,00
<b>Pasta Fritta</b> (Fried dough)	3,00
<b>Patatine Fritte</b> (French Fries)	3,00

❄️ Prodotti surgelati / Frozen products

● **I NOSTRI HAMBURGER GOURMET** Solo a Cena / Only at Dinner

€

(A pranzo solo su prenotazione / At lunch only by reservation)

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 di Chianina** ● (con Pecorino, Pomodori Secchi, Insalata Iceberg, Speck Croccante, Composta ai Porcini❄️ / With Pecorino Cheese, Dried Tomatoes, Iceberg Salad, Crispy Speck, Porcini❄️ Compound) 12,00

**Hamburger di Pata Negra** ● (con Pomodoro, Fontina, Bacon Croccante, Uovo Affrittellato, Insalata, Cipolle Saltate in Padella / With Tomatoes, Fontina Cheese, Crispy Bacon, Fried Egg, Salad, Salted Onion) 12,00

**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, Salad, 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 di Pollo** ● (Cotoletta di Pollo con Zucchine Grigliate, Salsa Tartara, Galbanino e Radicchio / Chicken Cutlet with Grilled Courgettes, Tartar Sauce, Galbanino Cheese and Radicchio) 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.

❄️ *Prodotti surgelati / Frozen products*

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



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

• **LE PIZZE ROSSE / Red Pizza**



<b>Marghera</b> (Pom., Mozz. / Tomato, Mozzarella Cheese)	9,50	6,00
<b>Napoli</b> (Pom., Mozz., Capperi, Acciughe / Tomato, Mozzarella Cheese, Capers, Anchovies)	11,00	6,50
<b>Prosciutto e Funghi</b> (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Funghi Freschi / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Mushrooms)	11,50	7,00
<b>Diavola</b> (Pom., Mozz., Salamino Piccante / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame)	11,00	6,50
<b>Mara Meo</b> (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
<b>4 Stagioni</b> (Pom., Mozz., Carciofini, Prosc. Cotto Alta Qualità, Olive Nere, Funghi Freschi / Tomato, Mozzarella Cheese, Artichokes, Ham, Olives, Mushrooms)	12,00	7,50
<b>Gheroppaa</b> (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Parmigiano / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Parmesan)	11,50	7,00
<b>5 Formaggi</b> (Pom., Mozz., Scamorza, Fontina, Galbanino, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Galbanino Cheese, Blue Cheese)	12,00	7,50
<b>Bunaseera</b> (Pom., Mozz., Parmigiano, Verdure fresche / Tomato, Mozzarella Cheese, Parmesan, Fresh Vegetables)	12,00	7,50
<b>Goduriosa</b> (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Mascarpone / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Italian Creamy Cheese)	12,00	7,50
<b>Raggiera</b> (Pom., Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Asparagi🌿, Parmigiano a Scaglie / Tomato, Mozzarella Cheese, Ham, Asparagus🌿, Parmesan Shavings)	11,50	7,00
<b>Würstel</b> (Pom., Mozz., Würstel / Tomato, Mozzarella Cheese, Würstel)	11,00	6,50
<b>Porcina</b> (Pom., Mozz., Porcini🌿, Nepitella / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms🌿, Herbs)	13,00	8,00
<b>Dello Zio</b> (Pom., Mozz., Mascarpone, Pancetta Affumicata, Radicchio Rosso / Tomato, Mozzarella Cheese, Italian Creamy Cheese, Bacon, Radicchio)	12,00	7,50
<b>Scogliona</b> 🟡🟠 (Pom., Vongole🌿, Cozze🌿, Polipetti🌿, Gamberetti🌿, Totani🌿, Pesto Marinaro / Tomato, Seafood🌿, Garlic, Parsley, Anchovies, Capers Pesto)	13,00	8,00
<b>Porcellina</b> (Pom., Mozz., Salame Piccante, Würstel, Gorgonzola / Tomato, Mozzarella Cheese, Spicy Salame, Würstel, Blue Cheese)	12,00	7,50
<b>Saetta</b> (Pom., Mozz., Patatine Fritte🌿 e Würstel / Tomato, Mozzarella Cheese, French Fries🌿, Würstel)	11,50	7,00



€



<b>Briosa</b> (Pom., Mozz., Brie, Speck, Rucola / Tomato, Mozzarella Cheese, Brie Cheese, Smoked Ham, Rocket)	12,00	7,50
<b>Delicata</b> (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
<b>Coccodè</b> (Pom., Uova, Pancetta Affumicata, Asparagi* / Tomato, Eggs, Bacon, Asparagus*)	11,50	7,00
<b>Orientale</b> (Pom., Mozz., Gamberetti*, Mais, Germogli di Soia, Salsa Soia / Tomato, Mozzarella Cheese, Shrimps*, Corn, Soybeans, Soybean Sauce)	12,00	7,50
<b>Alpina</b> (Pom., Mozz., Funghi, Speck, Parmigiano Grattugiato / Tomato, Mozzarella Cheese, Mushrooms, Speck, Flakes of Parmesan)	12,00	7,50
<b>Coccocrocante</b> (Pom., Mozz., Porcini*, Speck, Granella di Cocco / Tomato, Mozzarella Cheese, Porcini Mushrooms*, Smoked Ham, Cocco Grain)	13,00	8,00
<b>Carletto</b> (Pom., Mozz. Bufala, Salamino Piccante, Salsiccia / Tomato, Bufala Cheese, Spicy Salame, Sausage)	13,00	8,00
<b>Sottobosco</b> (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



€



<b>Pantera Rosa</b> (Mozz., Prosc. Cotto Alta Qualità, Origano / Mozzarella Cheese, Ham, Oregano)	11,50	7,00
<b>Tricolore</b> (Mozz., Pomodoro a Fette, Basilico o Rucola, Origano / Mozzarella Cheese, Sliced fresh Tomato, Basil or Rocket, Oregano)	11,50	7,00
<b>Stinasti</b> (Mozz., Galbanino, Salsiccia, Origano / Mozzarella Cheese, Galbanino Cheese, Sausage, Oregano)	11,50	7,00
<b>Puppa</b> (Mozz., Fontina, Speck, Patate Lesse e Rosmarino / Mozzarella Cheese, Fontina Cheese, Speck, Sliced Potatoes, Rosemary)	12,00	7,50
<b>Fruittata</b> (Mozz., Ricotta, Ananas, Prosc. Cotto Alta Qualità / Mozzarella Cheese, Ricotta Cheese, Pineapple, Ham)	12,00	7,50
<b>Basta la Parola</b> (Mozz., Gorgonzola, Lardo, Prugne / Mozzarella Cheese, Blue Cheese, Lardo, Plums)	12,00	7,50
<b>Controcorrente</b> (Mozz., Salmone Affumicato, Mascarpone, Rucola / Mozzarella Cheese, Smoked Salmon, Italian Creamy Cheese, Rocket)	13,00	8,00
<b>Antani</b> (Mozz., Galbanino, Pomodoro a Fette, Bresaola IGP, Rucola, Pinoli / Mozzarella Cheese, Galbanino Cheese, Sliced Tomato, Bresaola, Rocket, Pine Nuts)	13,00	8,00
<b>Pere Cacio e Pepe</b> (Mozzarella, Caciotta, Pere, Pepe / Mozzarella Cheese, Pears, Caciotta Cheese and Pepper)	12,00	7,50
<b>Pestata</b> (Mozz., Pesto, Stracchino, Pomodorini Ciliegini, Patate Lesse, Basilico / Mozzarella, Pesto Sauce, Soft Cheese, Cherry Tomatoes, Potatoes, Basil)	12,00	7,50
<b>Pecorona</b> (Mozz., Pecorino, Basilico, Pinoli, Parmigiano a Scaglie / Mozzarella Cheese, Pecorino Cheese, Basil, Pine Nuts, Parmesan Shavings)	12,00	7,50
<b>Tartufarda</b> (Mozz., Lardo, Funghi Porcini*, Rosmarino, Olio Tartufato / Mozzarella Cheese, Lardo, Porcini Mushrooms*, Rosemary, Truffle Oil)	13,00	8,00

\* Prodotti surgelati / Frozen products



€



<b>Contadina</b> (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
<b>Gallo della Checca</b> (Mozzarella, Bacon, Uovo Sbattuto, Parmigiano a Scaglie, Pepe / Mozzarella Cheese, Bacon, Beaten Eggs, Parmesan Shavings, Pepper)	13,00	8,00
<b>Pischella</b> (Mozz., Salsiccia, Friarielli, Fontina / Mozzarella Cheese, Sausage, Spicy Turnip Green, Fontina Cheese)	12,00	7,50
<b>Concetta</b> (Mozz., Scamorza, Pom. Ciliegini, Parmigiano a Scaglie, Rucola / Mozzarella Cheese, Smoked Cheese, Cherry Tomatoes, Parmesan Shavings, Rocket)	12,00	7,50
<b>Arturo</b> (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 abbinare solo tra loro / White Pizzas can be made only with similar Pizza

Per aggiunta di altri ingredienti sovrapprezzo di / Addiction for one or more ingredients extra charge of	+1,00	+0,50
Per aggiunta <b>Mozzarella di Bufala</b> sovrapprezzo di / Addiction 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 <b>Mozzarella senza Lattosio</b> sovrapprezzo di / Addiction for Mozzarella lactose free extra charge of	+2,00	+1,50
---	-------	-------

## ● LE PIZZE DIET / Diet Pizza FiberPasta ● ●

€



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

<b>Primavera</b> (Pomodoro, Ricotta, Pomodorini Ciliegini, Basilico / Tomato, Ricotta Cheese, Cherry Tomatoes, Basil)		7,50
<b>Estate</b> (Pomodoro, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Cipolla / Tomatoes, Eggplants, Peppers, Zucchini, Onion)		7,50

### PER LA LINEA / Diet

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

**Tonica** (Mozzarella, Asparagi❄️, Carciofi, Zucchini, Radicchio, Parmigiano a Scaglie / 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

### • 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 a 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

❄️ Prodotti surgelati / Frozen products

● **BAU PIZZA** 🐾

€ 

**Pizza creata e selezionata appositamente per i nostri Amici a 4 Zampe su consiglio Medico Veterinario**

4,50

*(Impasto a base di farina di Orzo e Uovo con Tacchino, Broccoli e Carote)*

*Disponibile anche da asporto, sia cotta che surgelata.*

● **LE PIZZE SENZA GLUTINE / Gluten Free Pizza\***



€ 

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

● **LE FOCACCE SENZA GLUTINE / Gluten Free Focaccia\***



€ 

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

• <b>LE INSALATONE CLASSICHE / Salads</b>	€
<b>La Solita Insalata</b> ● (Lattuga, Pomodori, Ravanelli, Mozzarella, Carote Grattugiate, Mais, Tonno, Olive verdi denocciolate / Lettuce, Tomatoes, Radish, Mozzarella Cheese, Tuna, Carrots, Corn)	7,00
<b>Insalatiera</b> ●● (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
<b>Millecolori</b> ●● (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
<b>Bellasoda</b> ●● (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

• <b>LE INSALATONE TOP / Top Salads</b>	€
<b>Ventaglio Tricolore</b> ● (Mozzarella, Pomodoro a fette, Basilico / Mozzarella Cheese, Sliced Tomato, Basil)	7,50
<b>Gustosa</b> ●● (Burrata, Posc. Crudo Naz. Sel. Mara Meo, Pomodori Ciliegini, Olive verdi denocciolate e Rucola / Burrata, Raw Ham, Cherry Tomatoes and Rocket)	8,00
<b>Sottutoio</b> ●● (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
<b>Ricca</b> ● (Lattuga, Radicchio, Tonno, Bufala, Pomodori Ciliegini, Mais, Olive nere / Lettuce, Red Radicchio, Tuna, Buffalo Mozzarella Cheese, Cherry Tomatoes, Corn, Black Olives)	8,00
<b>Salmonata</b> ● (Radicchio, Rucola, Salmone, Pinoli, Formaggio Cremoso, Pomodori Ciliegini / Red Radicchio, Rocket, Smoked Salmon, Pine Nuts, Creamy Cheese, Cherry Tomatoes)	8,00
<b>Peraiola</b> ●● (Indivia, Pere, Gorgonzola, Noci, Miele, Scaglie di Parmigiano / Indive, Pears, Blue Cheese, Walnuts, Honey, Parmesan Shavings)	8,00
<b>Grullo</b> ● (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

• <b>I NOSTRI DOLCI FATTI IN CASA</b> ●	€
<b>Panna Cotta</b> 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
<b>Tiramisù</b> (Senza Glutine / Gluten Free) ☒	4,50
<b>Crema Caramel</b> (Senza Glutine / Gluten Free) ☒	4,50
<b>Cheesecake</b> Frutto della passione o Frutti di Bosco / Passion Fruit or Mixed Berries sauce (Senza Glutine / Gluten Free) ☒	4,50
<b>Vuoto a Rendere</b> Cauzione / BAIL REQUEST: returnable empties	1,00

• <b>QUANDO ALLA GOLA NON PUOI RESISTERE E SEI IN BUONA COMPAGNIA...</b> ●●●	€
<b>Pizza Dessert da Briai</b> / 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
<b>Pizza Dessert da Astemi</b> / 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

## • 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

NON DISPONIBILE PRESSO / NOT AVAILABLE IN: ● VIA VITTORIO EMANUELE | ● VIA SANTA CROCE | ● PORCARI | ● P.ZA SAN FRANCESCO

## BIRRIFICIO DEL FORTE

0,33L €



Famoso birrificio 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

Birrificio 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

Birrificio 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 birrificio 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

**Presale 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 Birrificio 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 birrificio 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 DISPONIBILE PRESSO / NOT AVAILABLE IN: ● VIA VITTORIO EMANUELE | ● VIA SANTA CROCE | ● PORCARI | ● P.ZA SAN FRANCESCO

• LE BIRETTE IN BOTTIGLIA / Beers in Bottle

0,33L € 

Beck's	3,50
Bud	3,50
Ceres	3,50
Tennent's Super	4,00
Corona	3,50
Moretti / 0,66 l	4,00
Moretti Zero	3,50
Franziskaner / 0,50 l	5,00
Birra Estrella Daura (Senza Glutine / Gluten Free) 	4,00

• LE BIBITE / Canned Drinks

€ 

Coca Cola, Coca Cola Zero, Fanta, Lemonsoda, Sprite, Chinotto	2,00
Estathé (Limone, Pesca / Lemon, Peach)	2,50
Birra Moretti	3,00



»» NON CI RIMANE CHE ««

AUGURARTI

 Buon Appetito 





LAMMARI

TEL 0583 436400

VIA LODOVICA - LOC. MALTAGLIATA  
(BORGO A MOZZANO)

TEL 0583 758982

P.ZA SAN FRANCESCO

TEL 0583 467084

VIA VITTORIO EMANUELE

TEL 0583 317233

PORCARI

TEL 0583 29113



VIA SANTA CROCE

CONSEGNA IN CENTRO STORICO

TEL 0583 469842



WWW.MARAMEO.LUCCA.IT

