

# STEAK HOUSE

## I PAOLI



In questo menù sono tante le prelibatezze da gustare: dai nostri antipasti, ai primi accuratamente preparati dal nostro Chef, ma soprattutto le carni, rigorosamente di prima scelta, preparate a dovere.. da accompagnare con un fresco boccale di birra cruda oppure una buona bottiglia di vino.



Vi preghiamo di segnalarci eventuali  
allergie o intolleranze alimentari

# Antipasti

Carne salada cruda con rucola, pomodorini e grana	€ 12,00
Crostini misti	€ 7,00
Bruschette con pomodoro fresco e basilico	€ 5,00
Prosciutto e melone (Solo in stagione)	€ 9,00
Caprese con mozzarella di bufala e pomodoro fresco	€ 8,00
Tris di tartare Chianina, fassona, Pezzata rossa, 50gr. cad.	€ 22,00
Antipasto " <u>STEAK HOUSE</u> " su tagliere (per 4 pers.) con affettati e formaggi	€ 30,00
Antipasto " <u>STEAK HOUSE</u> " su tagliere (per 2 pers.) con affettati e formaggi	€ 18,00
Gnocco fritto	€ 4,00
Tagliere con prosciutto crudo e gnocco fritto	€ 15,00
Antipasto di terra	€ 7,50
Misto Formaggi Toscani (x 2 persone)	€ 18,00



Costo e servizio € 1,50



# Primi

<b>Insalatone della casa</b> insalate miste, pomodori, carote, olive, mozzarella, tonno e mais	€ 11,00
<b>Pappardelle al ragù di cinghiale*</b>	€ 12,00
<b>Penne alla boscaiola</b> Salsiccia, funghi porcini*, pomodoro e panna	€ 11,00
<b>Pasta al pomodoro</b>	€ 6,00
<b>Pasta al ragù di carne</b>	€ 8,00
<b>Gnocchi* alla Sorrentina</b>	€ 9,00
<b>Pici cacio e pepe</b>	€ 12,00
<b>Ravioli *Maremmani</b> - Ragù - Pomodoro - Burro e salvia	€ 12,00
<b>Spaghetti alla Carbonara</b>	€ 12,00
<b>Spaghetti aglio, olio e peperoncino</b>	€ 9,00
<b>Parmigiana di melanzane</b>	€ 10,00
<b>Ribollita (minestrone)</b>	€ 9,00
<b>Risotto radicchio e gorgonzola</b>	€ 11,00
<b>Risotto salsiccia e funghi porcini*</b>	€ 12,00



Le paste vengono cotte al momento

\* Il prodotto potrebbe essere congelato



# Secondi di Carne e Grigliate

Cotoletta* alla milanese	€ 11,00
Disossata alla palermitana alla brace	€ 15,00
T-Bone di Chianina alla brace min gr. 600 (x 100 gr.)	€ 8,00
Costata di Chianina alla brace min gr. 600 (x 100 gr.)	€ 7,50
T-Bone Steak Ireland (Fiorentina) alla brace min gr. 600 (x 100 gr.)	€ 5,50
Costata di black angus alla brace min gr. 600 (x 100 gr.)	€ 4,50
Costata di tomahawk (minimo 1 kg. Prezzo x 100 gr.)	€ 6,00
T-Bone Choco Sashi min gr. 600 (x 100 gr.)	€ 7,50
Costata Choco Sashi min gr. 600 (x 100 gr.)	€ 6,50
Tronchetto di Black Angus Irlandese alla brace min. gr. 600 (x 100 gr.)	€ 5,00
T-Bone Karima Italia (x 100 gr.)	€ 7,50
Costata Karima Italia (x 100 gr.)	€ 6,50
Tagliata di manzo gr.250 c.a. con rucola e grana e/o al rosmarino	€ 21,00
Tagliata di manzo gr.250 c.a. ai funghi porcini*	€ 23,00
Tagliata di Bufalo gr.250 c.a. con rucola e grana o al rosmarino	€ 19,00
Tagliata di coppone grigio gr.250 c.a. con rucola e grana o al rosmarino	€ 15,00
Tagliata di Chianina gr.250 c.a. con rucola e grana o al rosmarino	€ 22,00
Filetto di manzo alla brace gr. 200 c.a.	€ 24,00
Filetto di manzo ai funghi porcini* gr. 200	€ 25,00
Filetto di manzo al pepe verde gr. 200	€ 25,00
Entrecote di Bufala gr.300 c.a.	€ 20,00
Entrecote di manzo alla brace gr. 300	€ 22,00
Entrecote di chianina alla brace gr. 300	€ 24,00
Entrecote di Manzo gr.300 c.a. al pepe verde	€ 24,00
Entrecote di Manzo gr.300 c.a. ai porcini*	€ 25,00
Grigliata imperiale (manzo, coppone grigio, rosticciana e salsiccia)	€ 22,00
Mega Grigliata (per 2 pers.) (400 gr. costata di manzo, spiedino, scamerita, salsiccia, 100 gr di coppone grigio e 100 gr. di bufalo)	€ 55,00
Tris di filetto di suino con sesamo, pistacchio e mandorle	€ 20,00
Pork-chops rosticciana alla griglia	€ 8,00
Petto di pollo biologico al burro o al limone	€ 12,00
Salsiccia alla griglia	€ 8,00
Scamerita alla griglia	€ 9,00
Wurstel alla griglia con patatine* fritte	€ 9,00
Hamburger* di chianina con patatine* fritte	€ 13,50



\* Il prodotto potrebbe essere congelato

# Contorni

<b>Verdure grigliate</b> melanzane, zucchine, peperoni	€ 5,00
<b>Patatine* fritte</b>	€ 4,50
<b>Insalata verde</b>	€ 4,00
<b>Insalata di carote</b>	€ 4,50
<b>Fagioli cannellini</b>	€ 5,00
<b>Insalata di pomodori</b>	€ 4,00
<b>Insalata mista</b> insalata verde, radicchio, pomodori, carote tritate e mais	€ 6,00
<b>Patate arrosto</b>	€ 5,00
<b>Spinaci* saltati</b>	€ 4,50
<b>Caponata siciliana</b>	€ 6,00



\* Il prodotto potrebbe essere congelato



# Pizze

Le nostre pizze preparate con ingredienti naturali e cotte al mattone

- € 29,00 1 metro di pizza (novità) max 3 gusti
- € 23,00 1 metro di pizza margherita (novità)
- € 19,00 ½ metro di pizza (novità) max 3 gusti
- € 16,00 ½ metro di pizza margherita
- € 6,00 Margherita (pomodoro e mozzarella)
- € 9,00 Capricciosa (pomod., mozz., cotto, carciofi, funghi, olive)
- € 8,50 Bomba (pomod., mozz., salame piccante, funghi)
- € 9,00 4 stagioni (pomod., mozz., cotto, olive, carciofi, funghi)
- € 9,00 Vegetariana (pomod., mozz., melanzane, zucchine, funghi, olive)
- € 8,00 Alla Calabrese (pomod., mozz., scamorza aff., salame piccante)
- € 7,50 Napoli (pomod., mozz., acciughe, capperi)
- € 8,00 Parmigiana (pomod., mozz., melanzane, parmigiano)
- € 8,50 Faccia di vecchia (pomod., mozz., acciughe, cipolla, formag.siculi, pangrattato)
- € 9,00 Crudo-rucola-grana (con pomod., mozz.)
- € 7,50 Diavola (pomod., mozz., salame piccante)
- € 9,00 Funghi Porcini\* (pomod., mozz., funghi porcini, rucola)
- € 8,00 Cotto e funghi (pomod., mozz., funghi champignon, cotto)
- € 8,50 Tirolese (pomod., mozz., speck)
- € 8,00 Tonno e cipolle (pomod., mozz., tonno, cipolle)
- € 9,50 Bufalina (pomod., mozz. di bufala, crudo, rucola, grana)
- € 9,50 Sorrento (pomod., mozz. di bufala, pomod. ciliegino, basilico)
- € 8,00 Bella Napoli (pomod., mozz., acciughe, capperi, pomod. a fette)
- € 7,50 Al cotto (pomod., mozz., cotto)
- € 7,00 Ai funghi (pomod., mozz., funghi champignon)
- € 8,00 Al crudo (pomod., mozz., crudo)
- € 8,00 Tonno e scamorza affumicata (pomod., tonno, scamorza)
- € 7,50 Romana (pomod., mozz., cotto, wurstel)



\* Il prodotto potrebbe essere congelato

## Bianche

- € 7,00 **Biancaneve** (doppia mozzarella)
- € 9,50 **Super** (mozz., radicchio rosso, pomod. ciliegino, crudo)
- € 9,00 **Al mascarpone** (mozz., cotto, mascarpone)
- € 8,50 **Ai formaggi** (mozz., scamorza aff., gorgonzola, grana)
- € 10,00 **Del Pizzaiolo** (mozzarella, pistacchio, mascarpone, speck)
- € 8,50 **Calzone** (mozz., cotto)
- € 9,00 **Calzone farcito** (mozz., cotto, funghi, wurstel)
- € 9,00 **Calzone al salame** (mozz., ricotta, salame, piccante)
- € 10,50 **Calzone reale** (mozz., speck, gorgonzola, insalata, pomodoro a fette)

## Schiaccine

- € 8,50 **Al cotto** (mozz., cotto)
- € 9,00 **Al tonno** (mozz., pomod., a fette, tonno, maionese)
- € 9,00 **Al crudo** (mozz., crudo)
- € 9,00 **Vegetariana** (mozz., verdure miste grigliate)
- € 10,00 **I Paoli** (carne salata cruda, rucola e grana)



# Birre

Le nostre birre selezionate di prima scelta, la ns. prima donna le birre del gruppo Forst birre così dette crude non pastorizzate per lasciare inalterati i profumi e il sapore delle stesse in più vengono Spillate a freddo.

Il piacere di una birra prodotta sin dal 1857 con cura artigianale e “cruda”

Prima di tutto, cosa significa birra cruda?

Semplicemente che la birra non viene pastorizzata.

In questo modo conserva le sue caratteristiche organolettiche originali, che non devono subire alcuno shock termico al fine della conservazione.

Inoltre, sempre per preservarne la qualità, la nostra birra viene spinata a “fusto freddo”;

vuol dire che il fusto viene raffreddato almeno 24 ore prima nella cella frigorifera, in modo da non provocare nessuno sbalzo di temperatura della birra nel passaggio dal fusto (temperatura ambiente) alla spina (temperatura di servizio) che ne rovinerebbe gusto e aroma.

## Birre FORST alla spina

### KRONEN

Birra chiara non pastorizzata, 5,2°

- 20 cl.

€ 3,50

- 40 cl.

€ 5,00

### SIXTUS

Birra rossa non pastorizzata, 6,5°

- 20 cl.

€ 4,00

- 40 cl.

€ 5,50

Weihenstephaner 20 cl.

€ 3,50

Weihenstephaner 40 cl.

€ 5,50

## Birre in bottiglia

Birra Moretti Zero 33 cl.

€ 3,00

Birra Corona 33 cl.

€ 4,00

Birra Becks 33 cl.

€ 4,00

Birra Becks 60 cl.

€ 5,00

Birra Franziskaner 50 cl.

€ 4,50

Birra Nastro Azzurro 62 cl.

€ 4,50

Birra Nastro Azzurro 33 cl.

€ 3,00





# Bibite

Acqua Minerale 1 lt. € 2,50  
- Naturale  
- Gassata

Acqua Minerale 0,5 lt. € 1,50  
- Naturale  
- Gassata

Bibite € 3,00  
- Coca cola  
- Fanta  
- Sprite  
- Chinotto  
- Estathe alla pesca  
- Estathe al limone  
- Schweppes

Bibite alla spina (Pepsi) € 2,50  
- 20 cl.  
- 40 cl. € 3,50

Succhi di frutta vari € 3,50

Sanbitter € 3,50  
Campari € 3,50

Spritz € 5,00



# Vini

I vini da noi accuratamente selezionati  
per accompagnare le ns. Specialità di carni.

## Vino della casa alla spina

Vino rosso 1/4 Lt.	€ 3,50
Vino rosso 1/2 Lt.	€ 5,00
Vino rosso 1 Lt.	€ 10,00
Vino Bianco 1/4 Lt.	€ 3,00
Vino Bianco 1/2 Lt.	€ 4,50
Vino Bianco 1 Lt.	€ 9,00
Vino Bianco Frizzante 1/4 Lt.	€ 3,50
Vino Bianco Frizzante 1/2 Lt.	€ 4,50
Vino Bianco Frizzante 1 Lt.	€ 9,00

## Rossi

Morellino di Scansano DOCG 75 cl.	€ 25,00
Chianti Banfi DOCG 75 cl.	€ 25,00
Chianti Nipozzano Riserva DOCG 75 cl.	€ 30,00
Rosso di Montalcino DOC 75 cl.	€ 38,00
Brunello di Montalcino DOCG 75 cl.	€ 58,00
Bolgheri Rosso "Il Bruciato"	€ 45,00
Bolgheri Superiore "Renzo" DOC 75 cl.	€ 35,00
Maremma Toscana "Elegantia" DOC 75 cl.	€ 35,00
Primitivo di Manduria "Paololeo" DOC 75 cl.	€ 22,00
MEZZE BOTTIGLIE	
Primitivo Paololeo DOC 37,5 cl.	€ 10,00
Morellino di Scansano DOCG 37,5 cl.	€ 10,00
Elba Rosso DOC "Acquabona" 37,5 cl.	€ 10,00

## Rossi e Rosati dell'Elba

Elba rosso DOC (Acquabona) 75 cl.	€ 25,00
Elba rosso DOC (La Chiusa) 75 cl.	€ 25,00
Elba rosso Riserva DOC (La Chiusa) 75 cl.	€ 30,00
Elba rosato DOC (La Chiusa) 75 cl.	€ 25,00



# Vini

## Bianchi

Greco di Tufo 75 cl.	€ 25,00
Falanghina 75 cl.	€ 25,00

## Bianchi dell'Elba

Elba Vermentino DOC (La Chiusa) 75 cl.	€ 25,00
--	---------

## Bollicine

Prosecco Mionetto Superiore DOCG 75 cl.	€ 22,00
Spumante (dolce o brut) 75 cl.	€ 20,00
Champagne Brut Special Cuvée Bollinger 75 cl.	€ 80,00

## Al bicchiere

Un bicchiere di vino rosso	€ 3,00
Un bicchiere di vino bianco	€ 3,00

## Passito

Aleatico dell'Elba DOCG con Cantuccini	€ 5,00
--	--------



# Dessert

Dolci della casa	
- Mascarpone ai frutti di bosco	€ 5,00
- Mascarpone al cioccolato	€ 5,00
- Mascarpone all'amaretto	€ 5,00
- Mascarpone alle fragole	€ 5,00
- Tiramisù	€ 5,00
- Cheesecake ai frutti di bosco	€ 5,00
- Cheesecake al cioccolato e filadelfia	€ 5,00
- Cheesecake alle fragole	€ 5,00
Mattonella (frutti di bosco, cioccolato, caramellato)	€ 5,00
Crema catalana	€ 5,00
Tartufo bianco	€ 5,00
Tartufo bianco affogato	€ 5,50
Tartufo nero	€ 5,00
Tartufo nero affogato	€ 5,50
Macedonia con frutta di stagione	€ 5,00
Frutta di stagione: cocomero, melone, fragole	€ 5,00
Coppetta fiordilatte e cacao	€ 4,50
Sorbetto al limone	€ 4,00
Sorbetto al limone corretto	€ 4,50
Crema al caffè	€ 5,00
Crema al limone	€ 5,00

# Caffetteria

Caffè	€ 1,50
Decaffeinato	€ 1,80
Caffè corretto	€ 2,00
Cappuccino	€ 2,00
Thè	€ 1,50
Orzo	€ 2,00
Ginseng	€ 2,00

Costo e servizio € 1,50



# Aperitivi

Sanbitter	€	3,50
Campari Soda	€	3,50
Spritz	€	5,00

# Liquori

Amaro della casa	€	4,00
Fernet	€	4,00
Montenegro	€	4,00
Averna	€	4,00
Ramazotti	€	4,00
Jagermeister	€	4,00
Whisky	€	5,00
Stravecchio	€	4,00
Grappa	€	4,00
Grappa barricata	€	4,50
Sambuca	€	4,00
Limoncino	€	3,00

