



APERITIVI E COCKTAIL / Aperitif & Cocktail

VERMOUTH ROSSO / BIANCO / DRY		€ 6
Red Martini, White Martini or Martini Dry		
APEROL SPRITZ		€ 8
Aperol, prosecco & soda		
CAMPARI SPRITZ		€ 8
Bitter Campari, prosecco & soda		
LIMONCELLO SPRITZ		€ 8
Limoncello, prosecco & soda		
MOSCOW MULE		€ 12
Vodka, ginger beer, lime juice		
LONDON MULE		€ 12
Gin, ginger beer and lime juice		
BELLINI		€ 8
Peach and prosecco		
AMERICANO		€ 8
Bitter Campari, Red Martini & soda		
MIMOSA		€ 8
Orange juice and prosecco		
BLOODY MARY		€ 8
Vodka, tomato juice, tabasco & lemon juice		
NEGRONI		€ 8
Gin Tanqueray, Bitter Campari, Red Martini		
GIN & TONIC OR SODA	Gin Gordon	€ 8
	Gin Tanqueray or Bombay	€ 10
	Gin Hendricks	€ 12
VODKA & TONIC OR SODA	Vodka Moskovskaya	€ 8
	Vodka Grey Goose or Belvedere	€ 12

ANTIPASTI

Starters

- | | |
|---|---|
|  | CAPRESE DI BUFALA € 10
Fresh buffalo mozzarella cheese and fresh sliced tomatoes and basil |
|  | FRITTURA DI CALAMARI CON SALSA TARTARA € 15
Fried calamari with tartar sauce |
|  | PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA, BURRATA E COCCOLI € 15
Parma raw ham and fresh burrata cheese with dough balls |
|  | MELANZANE ALLA PARMIGIANA € 10
Italian traditional eggplant with tomato & parmesan cheese |
|  | ACCIUGHE DEL CANTABRICO, CROSTINI DORATI E BURRATA € 12
Cantabrico anchovies with golden croutons and burrata |
|  | PECORINO ALLA GRIGLIA CON TARTUFO NERO FRESCO € 18
Grilled Tuscan pecorino cheese with fresh black truffle |
|  | IMPEPATA DI COZZE € 12
Italian traditional steamed mussels |
|  | TAGLIERE DI AFFETTATI E PECORINI CON CROSTINI MISTI X 2 PERSONE € 24
Platter of Tuscan cold cuts and cheeses with bruschetta for 2 people |

Coperto / Cover charge € 2,5

PRIMI PIATTI

Pasta Dishes

	LASAGNE AL FORNO Lasagne with beef meat sauce and parmesan cheese	€ 12
	SPAGHETTI ALLA CARBONARA Spaghetti with bacon, egg, parmesan	€ 12
	TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA ALLA BOLOGNESE House-made tagliatelle noodles with beef meat sauce	€ 12
	RISOTTO ALLA ZUCCA E GORGONZOLA Risotto with pumpkin and blu cheese	€ 14
	GRAN ZUPPA DI MARE "LA BUSSOLA" Fisherman's soup with mussels, clams, shrimps, prawns, tomato	€ 22
	GNOCCHI DI PATATE CON CREMA DI PECORINO, RADICCHIO E NOCI Potatoes gnocchi with pecorino cheese sauce, red radish and walnuts	€ 14
	SPAGHETTI ALLA CARBONARA DEL CHIANTI Spaghetti with egg, Chianti wine reduction, Tuscan bacon & sheep cheese	€ 14
	SPAGHETTI ALLO SCOGLIO "LA BUSSOLA" Spaghetti with mussels, clams, shrimps and prawns	€ 23
	LINGUINE ALL'ARAGOSTA Linguine with Sicily lobster, tomato sauce, garlic	€ 27
	LINGUINE ALLE VONGOLE VERACI Linguine pasta with clams	€ 22









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

**UPON REQUEST SPAGHETTI
AND PENNE GLUTEN FREE**



SECONDI PIATTI

Main course

- | | | |
|--|--|------|
|  | POLPO DEL MEDITERRANEO ALLA GRIGLIA CON INSALATINA
Grilled Mediterranean octopus with salad | € 19 |
|  | FILETTO DI SAN PIETRO ALL'ISOLANA
St. Peter's fish fillet cooked in a pan with olives, tomato sauce & onion | € 20 |
|  | SCAMPI & GAMBERONI ALLA GRIGLIA
Grilled prawns and scampi | € 29 |
|  | COTOLETTA DI MANZO ALLA MILANESE CON PATATE FRITTE
"Milanese style" fried veal with french fries | € 18 |
|  | PETTO DI POLLO AI CARCIOFI
Grilled chicken breast with artichokes | € 20 |
|  | CARPACCIO DI MANZO CON PECORINO TOSCANO E TARTUFO NERO
Beef carpaccio with Tuscan sheep cheese and black truffle | € 24 |
|   | TARTARE DI MANZO CONDITA SECONDO TRADIZIONE
Raw beef tartare with traditional dressing | € 20 |

LA BISTECCA E LA CARNE

T-Bone steak and beef dishes



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

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

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE CON PATATE ARROSTO € 70
Traditional Florentine T-Bone steak for 2 people with roasted potatoes

BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO € 35
Traditional Florentine T-Bone steak for 1 person with roasted potatoes

**BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 2 PERSONE CON PATATE ARROSTO
E TARTUFO NERO** € 90
Florentine T-Bone steak for 2 people with black truffle & roasted potatoes

**BISTECCA ALLA FIORENTINA PER 1 PERSONA CON PATATE ARROSTO
E TARTUFO NERO** € 45
Florentine T-Bone steak for 1 person with black truffle & roasted potatoes






TAGLIATA DI MANZO ALL'OLIO E ROSMARINO € 22
Sliced grilled beef with extra vergine olive oil and rosemary

FILETTO DI MANZO ALLA ROSSINI CON FOIS GRAS E TARTUFO NERO € 35
Grilled beef fillet with fois gras, reduction of red wine and fresh black truffle

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA € 28
Grilled beef fillet



CONTORNI & INSALATE

Side dishes & salads

-  **MELANZANE, ZUCCHINE E POMODORO GRIGLIATE** € 7
Grilled egg-plant, zucchinis and tomato
-  **SPINACI FRESCHI SALTATI IN PADELLA** € 6
Stir-fried spinach
-  **PATATE FRITTE** € 5
French fries
-  **PATATE ARROSTO** € 6
Roasted potatoes
-  **INSALATA MISTA DI LATTUGA, RUCOLA E POMODORI** € 5
Lettuce, rocket and tomato mix salad



CONTORNI TRADIZIONE TOSCANA

Tuscan traditional side dishes

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

INSALATONE

Large salads

-  **INSALATONA ALLE PERE** € 13
Lattuga, rucola, radicchio rosso, rucola, pere, pecorino e noci
lettuce, rocket, red chicory, pears, sheep cheese and walnuts
-  **INSALATA DI LATTUGA CON POLLO E PANE CROCCANTE** € 14
Caesar salad with lettuce, grilled chicken and toasted bread

PIZZE TOSCANE

Our own original Tuscan pizzas

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

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



PIZZA TOSCANA N°1

€ 16

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



PIZZA TOSCANA N°2

€ 16

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



PIZZA TOSCANA N°3

€ 16

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



PIZZA TOSCANA N°5

€ 20

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

PIZZE

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

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



MARINARA

€ 8

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



MARGHERITA

€ 9

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



MARGHERITA SPECIALE "BUSSOLA"

€ 12

Salsa pomodoro, bufala, ciliegini e basilico
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basil



NAPOLI

€ 11

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



NAPOLI SPECIALE "BUSSOLA"

€ 14

Salsa pomodoro, bufala, ciliegini, olive Taggiasche, acciughe del Cantabrico, capperi & origano
Tomato sauce, buffalo mozzarella, cherry tomatoes, olives, Cantabrian anchovies, capers and oregano

PIZZE



BUSSOLA

€ 15

Salsa di pomodoro, fior di latte, bresaola, rucola e grana
Tomato sauce, mozzarella, beef bresaola, rocket salad and chopped parmesan cheese



QUATTRO FORMAGGI

€ 12

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



SALAMINO PICCANTE

€ 12

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



MAIALINA

€ 12

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



VEGETARIANA

€ 12

Salsa di pomodoro, fior di latte, melanzane, zucchine, cipolla, peperoni
Tomato sauce, mozzarella, egg-plant, zucchini, onions, bell peppers



TONNO, OLIVE TAGGIASCHE E CIPOLLA

€ 12

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



BURRATINA

€ 15

Salsa di pomodoro, prosciutto crudo di Parma e burrata
Tomato sauce, "Parma" ham & burrata cheese

PIZZE



QUESTA PIZZICA

€ 12

Salsa di pomodoro, fior di latte, salame piccante, 'nduja e peperoncino fresco
Tomato sauce, mozzarella, spicy salami and fresh chilli



PARMIGIANA

€ 13

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



PROSCIUTTO E FUNGHI

€ 12

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



MEDITERRANEA

€ 14

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



CAPRICCIOSA

€ 12

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



QUATTRO STAGIONI

€ 12

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



PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA

€ 13

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

CALZONI

Folded pizzas



CALZONE PROSCIUTTO COTTO

€ 11

salsa pomodoro, fior di latte e prosciutto cotto
tomato sauce, mozzarella and ham



CALZONE FARCITO

€ 12

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



CALZONE AL PECORINO

€ 13

salsa pomodoro, fior di latte, prosciutto cotto, salame piccante e pecorino
tomato sauce, mozzarella, ham, spicy salami, sheep cheese sauce

L'aggiunta di ingredienti nelle pizze e nei calzoni comporta un aumento del prezzo come da elenco:

The addition of ingredients in pizzas leads to an increase in prices as listed:

Burrata € 4

Mozzarella di bufala € 4

Prosciutto crudo, bresaola € 4

Tutti gli altri ingredienti € 1.5



28-30 cm / 11-12 inch

Dimensione / Size