

VINI



BIANCHI



Chardonnay Simbiosi 23

Chardonnay 70%, Trebbiano 20%, Malvasia 10%

Prosecco bio “Galileo” 19

Glera 100%

Chiaro di Luna Bio 5 17

Trebbiano 100%

Dandi Biodinamico 6.5 21

Trebbiano 100% vinificato in anfora

Rosè Desio bio 5.5 18

Sangiovese 100%



ROSSI



Morellino Simbiosi 7 23

Sangiovese 100%

Rosso di Montalcino bio “La Fornacella” 26

Sangiovese 100%

Bolgheri Micheletti 28

Cabernet Sauvignon 50%, merlot 50%

Chianti bio “La fraschetta” 5.5 18

Sangiovese 100%



CARTA DELLE BIRRE



ALLA SPINA - DRAFT BEER

 0,30  0,50

Birrificio Rhenania

Regione di Rheinland (Germania)- ambrata (amber)

6 8,50

Birrificio Krombacher

Città di Kreuztal (Germania) - chiara (lager)

5 7,50

Birrificio Flea

Gualdo Tadino (Italia) IPA

6 8,50



**SCANNERIZZA
IL QR!**

E SCOPRI LA NOSTRA STORIA!



multilanguage menu

simBIOsi

ORGANIC PIZZA
& LOVELY FOOD

TAGGACI NELLE TUE STORIES E VINCI UNA CENA DA SIMBIOSI!



@simbiosi.pizzeria



Simbiosi Organic



Simbiosi_pizza_wifi PW: organicpizza



1 SPICCHIO



GAMBERO ROSSO®



Via de' Ginori 56r, 50123 - Firenze

+39 0550640115

contatti@simbiosi.bio

2025

ANTIPASTINI



Bruschetta al Pomodoro

Fresh tomato bruschetta ¹ 5

Spiedino di Pomodoro, Bufala e Cetriolo

Tomato, buffalo mozzarella and cucumber skewer ⁷ 6

Tagliere

di affettati con pecorino e confettura di fichi
Platter of cold cuts, pecorino cheese and fig jam ⁷ 12



Stracciatella, Acciughe e Pepe Rosa accompagnato dal Covaccino

Tuscan focaccia with stracciatella cheese and anchovies ¹⁻⁴⁻⁷ 5-5

Prosciutto e Melone

Raw ham and melon ⁷⁻⁸⁻¹² 10



Polpette Buonissime

polpette di salsiccia al pomodoro
Sausage-made meatballs with tomato sauce 6

Terrina

con zucchine, mozzarella e parmigiano
With zucchini, mozzarella cheese and parmigiano cheese ⁷ 6



Mozzarella biologica e biodinamica di Poggio di Camporbiano

Rappresenta un'eccellenza casearia toscana, prodotta nel rispetto dell'ambiente, del benessere animale



Macelleria Parti - Norcineria

I suini lavorati nella nostra macelleria provengono da allevamenti nazionali certificati per alimentazione e qualità delle carni.

INSALATONE



Caprese

Bufala, pomodorini pesto
Buffalo mozzarella, cherry tomatoes, basil pesto ⁷⁻⁸⁻¹² 11

BESTSELLER



Mista

Olive taggiasche, funghi, pomodorini, zucchine, carote, insalata
Taggiasca olives, mushrooms, cherry tomatoes, zucchini, carrots ¹² 10

Partenopea

Bufala, acciughe, olive taggiasche, insalata
Buffalo mozzarella, anchovies, taggiasca olives, salad ⁴⁻⁷⁻¹² 12

Estiva

Insalata, pomodoro mozzarella di bufala prosciutto crudo e melone
Salad, tomato, buffalo mozzarella, raw ham and melon ⁷⁻⁸⁻¹² 13



LE NOSTRE PIZZE



La nostra Marinara

Pomodoro bio, pomodorini, basilico, olive taggiasche, aglio, origano -
Organic tomato, cherry tomatoes, basil, Taggiasca olives, garlic, oregano ¹⁻¹² 9

Italiana

mozzarella bio - all'uscita: pomodorini, pesto, pecorino, basilico - Organic
mozzarella after baking: cherry tomatoes, pesto, pecorino cheese, basil ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² 12

Bella Napoli

BESTSELLER



Pomodoro bio, frutto del capperio, olive taggiasche
- all'uscita: basilico, stracciatella, alici del Mediterraneo - Organic
tomato, caper berries, Taggiasca olives After baking: basil, stracciatella
cheese, Mediterranean anchovies ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² 13

Pizza del Chianti

Crema di tartufo, mozzarella bio - all'uscita: finocchiona,
pecorino, mosto d'uva cotto - Truffle cream, organic mozzarella after
baking Finocchiona salami, aged pecorino cheese, cooked grape must ¹⁻⁷⁻¹² 15



SorpresaCaprese

BESTSELLER



Bordo ripieno di ricotta, pomodoro bio - all'uscita: pomodorini,
basilico, mozzarella di bufala, origano - Ricotta-stuffed crust, organic
tomato after baking: cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella, oregano ¹⁻⁷ 12

Margherita Buonissima

Sugo di pomodoro bio fatto da noi, basilico, mozzarella di bufala,
parmigiano - Homemade organic tomato sauce, basil, buffalo mozzarella,
Parmigiano Reggiano ¹⁻⁷ 12

Regina Margherita

Uno strato di pomodoro bio, pomodorini, basilico, mozzarella di bufala,
origano - A layer of organic tomato, cherry tomatoes, basil, buffalo mozzarella,
oregano ¹⁻⁷ 12

Pizza e Fichi

mozzarella bio, blu di vacca - all'uscita: marmellata di fichi e crudo
artigianale toscano - Organic mozzarella, cow's blue cheese After baking:
fig jam and Tuscan artisanal prosciutto ⁷ 12

Crudo e Bufala

Pomodoro bio, basilico, mozzarella di bufala - all'uscita: crudo
artigianale toscano - Organic tomato, basil, buffalo mozzarella after baking:
Tuscan artisanal prosciutto ⁷ 12

Burrata e 'nduja

Pomodoro bio, 'nduja - all'uscita: burrata, basilico, origano - Organic
tomato, 'nduja after baking: burrata, basil, oregano ¹⁻⁷ 12

Ognissanti

Pomodoro bio, salamino piccante artigianale fresco, 'nduja,
basilico, mozzarella bio - Organic tomato, fresh artisanal spicy salami, 'nduja,
basil, organic mozzarella ¹⁻⁷ 12

Salsiccia e Tartufo

Crema di Tartufo, Funghi Champignon, Salsiccia, Mozzarella Bio -
Truffle Cream, Champignon Mushrooms, Sausage, Organic Mozzarella ⁷ 12

Pancetta e Blu di Vacca

Pancetta, blu di vacca, mozzarella bio - all'uscita: granella di pistacchi
- Pancetta, cow's blue cheese, organic mozzarella after baking: chopped
pistachios ¹⁻⁷⁻⁸⁻¹² 13

Mediterranea Dorata

Mozzarella di bufala, Datterino giallo, Olive taggiasche, Capperi Acciughe,
Origano - Buffalo mozzarella, yellow datterino tomatoes, Taggiasca olives, capers,
anchovies, oregano ¹⁻⁴⁻⁷⁻¹² 13

Allergeni / Allergens: 1. Glutine / Gluten, 2. Crostacei / Crustaceans, 3. Uova / Eggs, 4. Pesce / Fish, 5. Arachidi / Peanuts, 6. Soia / Soya, 7. Latte / Milk, 8. Frutta a guscio / Nuts, 9. Sedano / Celery, 10. Senape / Mustard, 11. Sesamo / Sesame, 12. Anidride solforosa / Sulphurous anhydride, 13. Lupini / Lupins, 14. Molluschi / Molluscs.

SCEGLI L'OPZIONE/CHOOSE THE OPTION +3 SIMBIOSI / 3 SYMBIOSIS

Per una pizza con mozzarella biodinamica della fattoria di Poggio di Camporbiano
for a pizza with biodynamic mozzarella from the Poggio di Camporbiano farm

Margherita

Pomodoro bio, basilico, mozzarella - Organic tomato, basil,
mozzarella ¹⁻⁷ 9 +3 SIMBIOSI

Verdure

Pomodoro bio, mozzarella, melanzane, zucchine, olive, funghi -
Organic tomato, mozzarella, eggplant, zucchini, olives, mushrooms ¹⁻⁷⁻¹² 10 +3 SIMBIOSI

Salamino Piccante

pomodoro bio, salamino piccante artigianale fresco, mozzarella -
Organic tomato, fresh artisanal spicy salami, mozzarella ¹⁻⁷ 10 +3 SIMBIOSI

SIMBIOSI EXPERIENCE

PIZZA a scelta



+ BIBITA/BIRRA/CALICE

a scelta



+ DOLCE a scelta

19.50€

BEVANDE



Acqua Naturale o Frizzante 75cl

still or sparkling water 2.5

Soft Drinks

aranciata bio organic orange soda - 355ml
cola bio organic cola - 355ml
cola zero bio organic cola zero- 355ml
the pesca o limone peach or lemon tea- 275ml
limonata bio organic lemonade- 355ml
succhi di frutta Bio organic fruit juices- 200 ml

Hot Drinks

Caffè BIO equo-solidale organic fair trade coffee 1,8
Caffè decaffeinato naturale natural coffeine free coffee 1,8
Orio BIO organic barley 2,3
Caffè BIO americano organic american coffee 2,3
Cappuccino BIO organic cappuccino 2,8
The BIO verde/nero organic tea green/black 3

Spritz

aperol spritz 7

Coperto 2.5 cover charge 2.5

