

DOLCI (Desserts)

I dolci sono sempre freschi e fatti con le nostre mani, quindi chiedete alla donna di casa, che saprà consigliarvi in base alle preparazioni quotidiane .

(Desserts are always fresh and handmade,ask the housewife,who will advise you based on the daily preparations.)

€ 4.50/7.00

Pane e coperto
(bread and cover)
€ 2.00

BUON APPETITO!
Enjoy your meal !

ACQUA "San Pellegrino e Panna" € 2.50
(water)

BIBITE € 3.00

Coca Cola (Aranciata e Gassosa)

BIRRA Menabrea € 4.00
(beer)

CAFFE' ALLA MOKA € 1.00
(coffee with moka)

*Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio presenti

nell'allegato II "sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze"Reg.1169/2011 UE:

1.(Cereali contenenti glutine e prodotti derivati) 2.(uova e prodotti a base di uova) 3.(pesce e prodotti a base di pesce)
4.(arachidi e prodotti a base di arachidi) 5.(Latte e lattosio) 6.(frutta a guscio) 7.(sedano) 8.(fave)

I CANTO DELLA TRATTORIA Parte 1°

Benvenuti in trattoria,
Qui si mangia in compagnia
L'umorismo a noi un ci manca
Prendi posto sulla panca.

Pè stà larghi un' c'è lo spazio
Ogni delizia c'ha i su dazio,
qui c'è i coco e la consorte
che t'allettan di proposte.

Ogni piatto è prelibato
Si boicotta "microonde e congelato"
Non si pecca in presunzione
Si cucina per passione.

Senza che tu te la pigli
Noi siam qui pé dà consigli,
se fidarti proprio un pò
mangia pure icche tu vò

I CANTO DELLA TRATTORIA Parte 2°

Che sia trippa o spezzatino
Bagna tutto co un buon vino;
se sei astemio un'te n'avere
poi assaggianne anche un bicchiere

Ma ricorda abbi fede
noi allo sconto un' ci si crede;
Pensa solo a mangia tanto
poi ti s'offre noi ! limoncello, assenzio, o
vinsanto.

La legge qui la fa la pancia
Forza dacci anche la mancia;
un fa i pazzo un' t'arrabbiare
anzi vedi di tornare.

Se poi trovi un po' di tempo,
e vo fa una bon' azione
tu po' fa la recensione!!!!!!
E ricordae c'è anche i librone,
scrivi la tu opinione.

LA CUCINA È UN'ARTE, COME TUTTE LE ARTI MERITA PAZIENZA.
Questa trattoria cucina piatti della tradizione contadina Toscana,selezionando
le materie prime regionali a KM zero.L'olio di frantoio, le verdure stagionali,
e farine di grani antichi,
le carni di allevamenti legati ancora ai vecchi valori,sono i nostri punti di
forza.

Per questo i nostri piatti possono cambiare od esaurirsi,
secondo reperibilità o stagionalità.In base a quello che offre il mercato sarà
possibile
trovare anche dei piatti fuori menù chiedi quali alla donna di casa.


"i SAPORI DI IERI con il SAPERE DI OGGI"



PRINCIPI (APPETIZERS)



Il tagliere di salumi di Cinta Senese (all Casamonti) formaggi
(pod. Paugnano,e all. le Caprine)CON composta e indolciti €12.00
(Cinta Senese salami platter and cheeses whit mustards)5*

 Pane burro e acciughe del mar "Cantabrico" aringa marinata e
uovo sodo con la salsa tonnata € 12.00
(Bread butter,anchovies ,marinated herring and egg with tuna sauce)3*-2*-1*

 I Crostoni € 8.00
(Three croutons)1*-3*-

 Il Piattono € 20.00
(Selection of appetizers (quantity recommended for two persons) 1*-2*-3*5*7*


I Caci dei nostri amici "Fattoria le caprine", 3 pezzi € 8.00
e "Porcu Giovanni del Pod. Paugnano BIO" 4 pezzi € 10.00
a latte crudo ed alcune selezioni particolari 5 pezzi € 12.00
con pera al vin santo e miele di castagno tutti € 20.00
(Selection of cheeses with raw milk with pear and chestnut honey)6*

La Lingua in più modi € 10.00
(Beef tongue in various ways) 3*


 Il Collo con Salsa Tonnata e la Maionese all'olio evo € 10.00
(Chicken neck stuffed and our mayonnaise)1*-2*-7*-3*5*

L'Ovo cotto a 63° con crema di pecorino
tartufo e granella di nocciole €10.00
(The egg cooked at 63° with truffle and chopped hazelnuts)2*5*6*

Il Tonno del Chianti tiepido con fagioli zolfini al naturale ,
maionese all'olio evo e mandorle € 16.00
(Chianti tuna with natural zolfini beans, mayonnaise with
extra virgin olive oil and almonds)3*-2*-1*

 La terrina di fegatini di pollo coi fichi al forno e
buccellato di Lucca (rivisitato) € 10.00
(terrines of chicken livers with figs and Tuscan sweet bread)3*-1* 7*

PASTASCIUTTE E MINESTRE (FIRST DISHES)

 Pasta lunga o corta (pomodoro o ragù di manzo) (long or short pasta with tomato or bolognese) 1*-7*-2*	€ 10.00
 Le Pappardelle di Grani antichi integrali (Verna e Senatore Cappelli) al Ragù di “cinta senese” dell’Allevamento “Casamonti” a coltello (Pappardelle made with flour of ancient grains” verna senatore Cappelli With Cinta Senese” 1*-2*	€ 12.00
 Maccheroncini di Grani antichi integrali (Gentil rosso e Senatore Cappelli) Sulla “Nana” a Coltello (Short spelled pasta with ragù, or duck) 1*2*7*	€ 12.00
 I Tortelli di Chianina, Cinta e Pecorino a latte crudo Stagionato, burro BIODINAMICO e salvia (Tortelli stuffed with Chianina meat, raw milk pecorino cheese with Cinta pork, biodynamic butter and sage) 1*-5*2*	€ 12.00
 Lo Spaghetto di grano duro “ Senatore Cappelli ” Aglio olio evo e peperoncino coll, Aringa (spaghetti garlic, oil and hot pepper and herring) 1*3*5*2*	€ 12.00
 Pici di grani antichi (Frassineto, Verna, Gentil rosso, Senatore cappelli) All’ Aglione bio della “Valdichiana”	€ 12.00
Alle briciole di funghi porcini con L’ Aglione in bianco (Typical long pasta special and big garlic) 1*	€ 12.00
 Il tagliolino di grano duro “ grani antichi ” Coll’ Animelle di vitello	€ 13.00
O al ragu di Chianina (tagliolino with veal sweetbreads or with Chianina ragù) 1*7*2*	€ 13.00
 La “Striscia coi ceci (chickpea soup with pasta) 1*2*	€ 10.00
Il Risotto (chiedi come) ()	€ 14.00

LA PASTA è PREPARATA DA NOI CON FARINE DI GRANI ANTICHI
INTEGRALI MACINATI A PIETRA TRAFILATI AL BRONZO

The first courses are made by us with flours of ancient grains

QUASI TUTTO A KM 0 E DOVE POSSIBILE BIO

NON USIAMO NE’ CONGELATORE NE’ MICROONDE,
ABBIAMO SOLO PRODOTTI FRESCHI DI STAGIONE !

Almost everything at km0 and where possible biological,

We do not use the freezer and the microwave, we only have fresh seasonal
products !


I CONTINUI (second course)

Il Coniglio in porchetta (Roast Rabbit)	€ 15.00
Lo Scamone di Agnello all’ Aglio nero di Voghiera e acciughe del mar Cantabrico (rump of lamb with black garlic and anchovies from the cantabrian sea) 3*5*	€ 18.00
La Trippa anche col sugo (Tripe)	€ 10.00
Il Baccalà chiedi come (Codfish) 3*	€ 15.00
La Pluma all’ agresto e miele di castagno (Chestnut honey pork)	€ 16.00
Lo Stinco d’ Agnello agli aromi (The lamb of shank in the oven)	€ 20.00
Lo stracotto di guancia di manzo con il chianti classico Dell’ az. Ag. il “Celleso” e cipolle dell’ orto (overcooked beef cheek with onion and chianti classic “IL CELLESE wine”)*	€ 17.00
Il Girello di manzo tiepido con crema di pecorino al tartufo polvere di porcini e uovo di quaglia (warm beef round with truffle pecorino cream, porcini powder and quail egg) 5*2*	€ 20.00

LA GRIGLIA (the grill)

La Tagliata di Agnello (Sliced lamb)	€ 17.00
La Tagliata di Manzo, gnuda o in salsa di pecorino	€ 17.00
O con l’ acciughe del mar cantabrico (circa 250 gr) 3*5*	€ 18.00
(Sliced beef also with pecorino sauce or with Cantabrian anchovies)	
Il Galletto al mattone € 13.00, 1/2 galletto	€ 7.00
(The grilled rooster under the brick € 13.00, 1/2 grilled rooster € 7.00)	
La Pluma in tagliata (The Pluma)	€ 16.00

I CONTORNI (SIDEDISHES)

Il Purè (mashed potato) 5*	€ 4.00
Le Patate arrosto (Roasted potatoes)	€ 4.00
 Lo Sformatino (flan) 1*5*2*	€ 5.00
L’ Erbette saltate aglio olio evo e peperoncino (Pan salted spinach)	€ 4.00
I Fagioli o I Ceci all’ olio (Beans or chickpeas)	€ 4.00
La cipolla dell’ orto al cartoccio (the onion in foil)	€ 5.00