

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:
(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 € 14.00
(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 az.agricola "Camporbiano 5 pezzi € 12.00
con confettura di peperoni e pera al Vinsanto TUTTI € 20.00
(Selection of cheeses with raw milk ,pepper jam and pear with Vinsanto)6*

La Lingua in più modi € 11.00
(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 o al pomodoro dell'orto € 10.00
(The egg cooked at 63° with truffle and chopped hazelnuts or with
tomatoes)2*5*6*

Il Tonno del Chianti 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 il
Buccellato di Lucca (rivisitato) € 11.00
(terrines of chicken liver) 7*1*3*

PASTASCIUTTE E MINESTRE (FIRST DISHES)

-  Pasta lunga o corta (pomodoro o ragù di manzo) € 10.00
(long or short pasta with tomato or bolognese) 1* 7*-2*
-  Le Pappardelle di Grani antichi integrali (Verna e Senatore Cappelli) € 12.00
sulla Nana a coltello
- (Pappardelle made with flour of ancient grains” verna senatore Cappelli With Duck”) 1* 2* 7*
-  I Vitoni di Grani antichi integrali (Senatore Cappelli) € 13.00
Crema di sedano rapa, polvere di cipolla e di pomodori secchi,
e baccalà pil pil
- (Short pasta and cream of celeriac, powder tomatoes and onion and cod pil pil) 1*3*
-  I Tortelli di Chianina, Cinta e Pecorino a latte crudo € 13.00
Stagionato, burro BIODINAMICO e salvia
- (Tortelli stuffed with Chianina meat,raw milk pecorino cheese with Cinta pork,biodynamic butter and sage) 1*-5*2*
-  Lo Spaghetto di grano duro“ Senatore Cappelli ” € 12.00
aglio,olio,peperoncino coll’Aringa
- (Spaghetti with garlic, oil evo, chili pepper, and Herring) 1*-5*3*
-  Pici di grani antichi(Frassineto, , Gentil rosso, Senatore cappelli) € 12.00
Cacio e pepe al profumo di Panforte
- All’ Aglione in bianco con le briciole ai funghi porcini € 12.00
(Typical long pasta with cheese and pepper flavored with Panforte or with Big Garlic and crumbs of Porcini mushrooms)1*
-  Ravioli al vapore di “ Cinta Senese” e cavolo nero con € 13.00
agresto e mosto cotto di Cabernet dell’az. agr. Il “Cellese”
- (Steamed ravioli of Cinta senese pork and black cabbage with agresto and cooked cabernet must)1*
-  Gli gnocchi di zucca gialla con erborinato di “Camporbiano” € 13.00
Fuso, Fichi dell’orto, pera e noci
- (the yellow pumpkin dumpling Camporbiano blue chees,figs from the garden,pear and walnuts)1*

LA PASTA è PREPARATA DA NOI CON FARINE DI GRANI ANTICHI INTEGRALI
MACINATI A PIETRA TRAFILATI AL BRONZO, ALCUNI TAGLI SONO DEL PASTIFICIO
FABBRICATI DI STRADA IN CHIANTI 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 COURSES)

- Le chioccioline dell’allevamento “Chioccioland” € 12.00
(Siena’s Snails) 7*
- La Faraona al Vinsanto coscia e sovracosce, coll’uva € 18.00
e il petto farcito di Cibreo
- (Guinea fowl in Vinsanto with grapes stuffed with Cibreo) 3*
- Bistecchine di Agnello all’Aglione nero di Voghiera e € 18.00
acciughe del mar Cantabrico
- (rump of lamb with black garlic and anchovies from the cantabrian sea) -3*5*
- La Trippa anche col sugo € 12.00
(Tripe) 5*7*
- Il Baccalà chiedi come € 18.00
(Codfish ask how)3*
- La Pluma all’agresto e miele di castagno € 20.00
(Chestnut honey pork)
- Il Tortino di pecorino a latte crudo del podere € 12.00
“Paugnano”dal cuore cremoso con i funghi
- (raw milk pecorino pie with a creamy heart and mushrooms) 2*5*6*
- Lo stracotto di guancia di manzo con cipolla di Certaldo e Chianti € 18.00
classico dell’az agr il Celleso
- (Beef cheek stew with Certaldo onion and classic Chianti from az agr il Celleso)

LA GRIGLIA (the grill)

- Lo Stinco d’agnello € 20.00
(Lamb shank)
- La Tagliata di Manzo,nato e allevato in Toscana gnuda o in salsa di € 22.00
pecorino o con l’acciughe del mar cantabrico(circa250 gr)
- (Sliced beef born and raised in Tuscany also with pecorino sauce or with Cantabrian anchovies)
- Il Galletto al mattone €14.00, 1/2 galletto € 7.50
(The grilled rooster under the brick € 13.00, ½ grilled rooster € 7.00)
- La Pluma in tagliata € 20.00
(The Pluma)

I CONTORNI (SIDEDISHES)

- Il Purè € 4.00
(mashed potato)
- Le Patate arrosto € 4.50
(Roasted potatoes)
-  Lo sformatino € 5.00
(heart-shaped tomato salad spring onion, cucumber and basil) 2*-5*1*
- L’ Erbette saltate aglio olio evo e peperoncino € 4.00
(Pan salted spinach)
- I Fagioli o I Ceci all’olio € 4.00
(Beans or chickpeas)