

I CONTORNI (SIDEDISHES)

Il Purè (mashed potato)	€ 4.00
Le Patate arrosto (Roasted potatoes)	€ 4.50
Lo sformatino (heart-shaped tomato salad spring onion, cucumber and basil) 2*-5*1*	€ 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

DOLCI (Desserts)

€ 4.50/7.00

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.)

Pane e coperto
(bread and cover)
€ 2.00

ACQUA "San Pellegrino e Panna" (water)	€ 2.50
BIBITE Coca Cola (Aranciata e Gassosa)	€ 3.00
BIRRA Menabrea (beer)	€ 4.00

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 €13.00
(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 TUTTI € 20.00
(Selection of cheeses with raw milk ,pepper jam)5*

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 (fatto con la pluma) 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)
Con ragù di Cinta Senese a coltello in bianco € 13.00
(Pappardelle made with flour of ancient grains" verna senatore Cappelli
and Cinta senese ragù With white knife) 1* 2*
-  I Millerighe Grani antichi integrali (Senatore Cappelli)
Al ragù di Coniglio all'Etrusca a coltello in bianco € 13.00
(Short pasta made with flour of ancient grains and rabbit ragù With white knife) 1*7*
-  I Tortelli di Chianina, Cinta e Pecorino a latte crudo
Stagionato, burro BIODINAMICO e salvia € 13.00
(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 ” Aglio nero,
olio,peperoncino coll'Acciughe del mar Cantabrico,capperi al sale e
pomodorini confit € 13.00
(Spaghetti with blak garlic, oil evo, chili pepper, and anchovies
from Cantabrian whit salt capers and cherry tomato confit) 1*-5*3*
-  Pici di grani antichi(Frassineto, , Gentil rosso, Senatore cappelli)
Sulla Nana € 13.00
Al ragù di Colombaccio Cacciato con funghi porcini secchi € 13.00
(Typical long pasta with Duck ragù 1*7*o with wood pigeon hunted with dried porcini)
-  Fagottino al vapore di ricotta” bio” di pecora e asparagi
Con fonduta di erborinato” bio” di mucca pere e mandorle € 13.00
(Steamed bundle of organic sheep ricotta asparagus with organic blu cheese fondue
of cow pears and almond)1*-5*2*(formaggi az. Ag.Camporbiano e pod. Paugnano)
-  Gli gnocchi di patata rossa con ragù di chianina e funghi secchi € 13.00
(the of red patato with Chianina ragout and dried mushrooms)1*

LA PASTA è PREPARATA DA NOI CON FARINE DI GRANI ANTICHI INTEGRALI
MACINATI A PIETRA TRAFILATI AL BRONZO, ALCUNI TAGLI SONO DEL PASTIFICIO
“FABBRI” 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” € 13.00
(Siena's Snails) 7*
- Il Coniglio disossato alla vernaccia in porchetta € 18.00
(boneless rabbit with vernaccia in prchetta style) 3*
- Lo Scamone d'agnello all'Aglio nero di Voghiera e
acciughe del mar Cantabrico € 18.00
(rump of lamb with black garlic and anchovies from the cantabrian sea) -3*5*
- La Trippa salsiccia di cinta e Zafferano di san Gimignano € 13.00
(Tripe with cinta senese sausage and san Gimignano Saffron) 5*
- Il Baccalà selvaggio pescato ad ami (chiedi come) € 18.00
(wild Codfish caught hooks ask how)3*
- La Pluma all'agresto e miele di castagno € 19.00
(Chestnut honey pork)
- Il Tortino di pecorino a latte crudo del podere “Paugnano”
dal cuore cremoso con cipolle di Certaldo caramellate € 12.00
(raw milk pecorino pie with a creamy heart and caramelized Certaldo onions) 2*5*6*
- I Fegatelli di Cinta Senese € 12.00
(Cinta Senese livers)
- Lo stracotto di guancia di manzo con cipolla di
Certaldo e Chianti classico dell'az agr il Cellese € 19.00
(Beef cheek stew with Certaldo onion and classic Chianti from az agr il Cellese)

LA GRIGLIA (the grill)

- Lo Stinco d'agnello in due cotture € 20.00
(Lamb shank in two firings)
- La Tagliata di Manzo,nato e allevato in Toscana gnuda o
in salsa di pecorino o con l'acciughe del mar cantabrico
o con cristalli di sale affumicati (circa 230 gr) € 19.00
(Sliced beef born and raised in Tuscany also with pecorino sauce or with Cantabrian
anchovies or smoched salt crystals)
- Il Galletto al mattone €15.00, 1/2 galletto € 7.50
(The grilled rooster under the brick € 13.00, ½ grilled rooster € 7.00)
- La Pluma in tagliata € 19.00
(sliced The Pluma)
- La Tagliata d'agnello ai profumi toscani € 18.00
(sliced of lamb)