



## *I CANTO DEL Bel MÍ COLLE*

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 Gabri 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 pòi mangia pure icche tu vòì

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 ricorda ...e c'è anche  
i librone,  
scrivi la tu opinione.




## PRINCIPI ( APPETIZERS)

**l' Tonno, del Chianti (fatto con la pluma C.B.T.) con fagioli Zolfini al naturale maionese all'olio evo, e alla cipolla di Certaldo e senape artigianale** €17.00  
(Chianti tuna with natural zolfini beans, with extra virgin olive oil mayonnaise, extra virgin olive oil and Certaldo onion mayonnaise and artisan mustard) 2\*#\*

 **La Lingua in più modi** € 15.00  
(Beef tongue in various ways ) 3\*

 **Il Collo con Salsa Tonnata e la Maionese all'olio evo** € 11.00  
(Chicken neck stuffed and our mayonnaise and tuna fish sauces ) 1\*-2\*-3\*#\*

 **La terrina di fegatini di pollo coi fichi al forno e il Buccellato di Lucca (rivisitato)** € 11.00  
(terrines of chicken liver and pan brioche) 1\*2\*3\*5\*

**Il tagliere di salumi di Cinta Senese (all Casamonti) formaggi (az.agr.Camporbiano ,e fattoria Lischeto allevamento le caprine) con composta e indolciti** €18.00  
(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** € 15.00  
(Bread butter, anchovies , marinated herring and egg with tuna sauce) 1\*-2\*-3\*-5\*

 **I Crostoni** € 9.00  
(Three croutons) 1\*-2\*-3\*-5\*

 **Il Piattono selezione dei nostri antipasti** € 25.00  
(Selection of appetizers (quantity recommended for two persons) 1\*-2\*-3\*5\*7\*

**I Caci dei nostri amici "Fattoria le caprine Bio" 3 pezzi** € 9.00  
**e "Cannas Giovanni Fattoria Lischeto Bio" 4 pezzi** € 11.00  
**a latte crudo ed az.agricola "Camporbiano Bio" 5 pezzi** € 13.00  
**con la cotognata e miele di castagno TUTTI** € 26.00  
(Selection of raw milk cheeses, with cotognata and chestnut oney )5\*

**L'Ovo cotto a 63° con crema di pecorino tartufo e granella di nocciole** € 11.00  
(The egg cooked at 63° with truffle and chopped hazelnuts) 2\*5\*6\*

**Il Tortino di pecorino a latte crudo della Fattoria "Lischeto" dal cuore cremoso co' L' Uva** € 12.00  
(raw milk pecorino pie with a creamy heart and grape ) 2\*5\*6\*

**Le Chioccioline in bianco dell'allevamento "Chioccioland" (del nostro amico Zamperini)** € 12.00  
(Snails in white) 5\*

## PASTASCIUTTE E MINESTRE ( FIRST DISHES )

-  **Il Tagliolino di Grani antichi integrali (verna e Senatore Cappelli)**  
**Al ragù di Coniglio all'Etrusca al coltello coll'olive nere** € 15.00  
(Tagliolino of ancient wholemeal grains with rabbit ragout in white) 1\*7\*2\*
-  **I Tortelli di Chianina, Cinta e Pecorino a latte crudo**  
**Stagionato, burro BIODINAMICO e salvia** € 15.00  
(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 bio Fabbri”** Aglio nero,  
olio, peperoncino coll'Acciughe del mar Cantabrico, capperi e  
pomodorini confit € 15.00  
(Spaghetti with black garlic, oil evo, chili pepper, and anchovies  
from Cantabrian, capers and cherry tomato confit) 1\*-5\*3\*
-  **I' Picio di grani antichi(Frassineto, Gentil rosso, Senatore cappelli)**  
**Al ragù di Colombaccio cacciato co i funghi porcini secchi** 7\*1\* € 15.00  
**All'Aglione in bianco con le briciole alla polvere di funghi porcini**1\* € 15.00  
(Typical long pasta with wood pigeon hunted with dried porcini mushrooms)  
(Typical long pasta with big garlic with dried porcini mushrooms powder)
-  **Gli gnocchi di patata al pesto leggero di cavolo nero,**  
**mandorle, pancetta di Cinta Senese croccante e zabaione salato** € 14.00  
(gnocchi of potatoes with)1\*5\*6\*2\*
- La zuppa di Porcini e Marroni della “Montagnola Senese”**  
**Az. Agr. Mannucci Sabina e “il pan dei santi”** € 15.00  
(Porcini mushroom and “ Marroni from Montagnola Senese” soup)
-  **Le Pappardelle di Grani antichi integrali ( Verna e Senatore Cappelli)**  
**Con ragù di Cinta Senese a coltello in bianco** € 15.00  
(Pappardelle made with flour of ancient grains”( verna , senatore Cappelli )  
and Cinta senese knife ragout ) 1\* 2\*
-  **Il millerighe mono grano (Senatore Cappelli) pastificio Fabbri**  
**Con la Nana a coltello** € 15.00  
(Short pasta with duck knife ragout)1\* 2\*
-  **Pasta lunga o corta (pomodoro)** € 10.00  
**Pasta lunga o corta (ragu di Chianina)** € 14.00  
**Pasta lunga o corta (ragu di Chianina all'antica)** € 15.00  
(long or short pasta with tomato or Chianina bolognese sauce ) 1\* 2\*7\*



Menù



Carta vini

## I CONTINUI ( SECOND COURSES)

Il Piccione in tre cotture e i cappelletti con le sue frattaglie (The Pigeon and the cappelletti pasta with its offal)1*2*7*	€ 24.00
Il Coniglio disossato in porchetta alla vernaccia (boneless rabbit with vernaccia wine in porchetta style)	€ 20.00
Lo Scamone d'agnello con l'Aglio nero e acciughe del mar Cantabrico € 21.00 (rump of lamb with black garlic and anchovies from the Cantabrian sea) -3*	
La Trippa salsiccia di cinta e Zafferano dell' Orto (Tripe with cinta senese sausage and saffron of our garden ) 5*	€ 15.00
Il Baccalà selvaggio pescato ad ami (chiedi com'è oggi) (wild Codfish ask how)3*	€ 20.00
La Pluma all'agresto e miele di castagno (Cinta pork ,chestnut honey and "agresto")	€ 21.00
Lo stracotto di guancia di manzo con cipolla di Certaldo e Chianti classico del Castello di Radda (Beef cheek stew with Certaldo onion and Chianti classic wine from Castello di Radda)	€ 21.00
Il Ganascino e la "Gota Cotta di Colle" con le nostre mostarde (pork cheek and "Gota cotta" di Colle with artisan mustard )	€ 21.00
Il petto di Faraona ripieno con i suoi fegatini e fichi, al vin Santo (Guinea fowl breast stuffed with its livers and figs in vin Santo)5*	€ 21.00

## LA GRIGLIA (the grill)

La Tagliata di Manzo nell'occhio della costola "Ribeye"( circa 250/300 gr) Gnuda	€ 23.00
Con crema di pecorino della fattoria Lischeto	€ 24.00
Con l'acciuga del mar Cantabrico	€ 24.00
Con cristalli di sale affumicato	€ 24.00
(Sliced beef born and raised in Tuscany also with pecorino sauce or with Cantabrian anchovies or smoked salt crystals )	
Il Galletto al mattone €16.00, 1/2 galletto	€ 8.50
(The grilled rooster under the brick € 15.00, ½ grilled rooster € 7.50 )	
La Pluma in tagliata (sliced Cinta pork)	€ 21.00
La Tagliata d'agnello ai profumi toscani (sliced of lamb)	€ 21.00

## I CONTORNI (SIDEDISHES)

Lo sformatino (chiedi come) (vegetable pie )	€ 6.50
Le Patate arrosto (Roasted potatoes)	€ 5.00
L' Erbette saltate aglio olio evo e peperoncino (Pan salted spinach)	€ 4.00
La Misticanza orientale (insalatina) (green salad)	€ 4.00
Le Patate alla Ghiotta (Roasted potatoes with aromas)	€ 5.50
I Fagioli o I Ceci all'olio evo (Beans or chickpeas)	€ 4.50

## DOLCI (Desserts)


€ 5.00, 7.00

Vin santo e Cantuccini artigianali con i grani antichi classici o .....

(tipical Tuscany biscuits served with Vin santo wine) 1\*-2\*-3\*-5\*

 Cheesecake con croccantino alle nocciole e caramello mou salato

(Chesscake with cruncy and salty caramel) 1\*5\*

 La Fondente morbida , 3 cru di cioccolato, di diversa provenienza,  
Mauritius 72%, Equador 70% ,Madagascar64%  
Senza uova, latticini e senza farine, con marmellata di agrumi artigianale

(Dark chocholate cake,with artisan citrus jam)

Crema bruciata alla Vaniglia

(crème Brulée) 5\*2\*

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.)

## **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, i formaggi del pastore, 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”**

*Una riscoperta dei prodotti tipici italiani e la spesa fatta direttamente dai piccoli produttori agricoli stanno attraversando un periodo di forte interesse da parte di noi consumatori e dell'opinione pubblica. Il cibo a km 0 acquistato presso le aziende agricole vicine a noi più fresco a la sua rotazione ci insegna a riscoprire la stagionalità dei prodotti del nostro territorio. Acquistare prodotti locali a kilometro zero consente un risparmio sui costi di trasporto e minor emissione di anidride carbonica, mettendo in luce come la spesa a km 0 sia fondamentale per il sostegno ambientale. Abbracciare la filosofia dei prodotti a km 0 ci consente inoltre di conoscere di persona il produttore agricolo che ci accoglie nel negozio della sua fattoria e ci permette un contatto diretto con l'ambiente, gli animali, i processi e le persone che stanno dietro al formaggio, alla carne, alla frutta e alle verdure che poi consumeremo.*

*Dall'incontro diretto tra produttore e consumatore si ottengono così risultati davvero fantastici. Il contadino può vendere i prodotti tradizionali della sua fattoria, tipici del territorio in cui vive e lavora; mentre il consumatore che fa la spesa a km 0, dal canto suo, sa di comperare merce freschissima, che non ha subito rincari o alterazioni dovute al trasporto .*

*Con questo modo di fare la spesa impariamo inoltre a conoscere la stagionalità e la tipicità dei prodotti, divenendo dei consumatori consapevoli e preparati. In conclusione possiamo dire che l'agricoltura a km 0 e la spesa a kilometro zero sono una filosofia di consumo ecosostenibile; le aziende agricole aprono le porte delle loro fattorie ai consumatori dando la possibilità di poter acquistare prodotti genuini e di prima scelta senza dover passare per forza attraverso intermediari. Siamo tutti profondamente convinti dell'importanza di un ritorno al consumo dei prodotti di stagione, senza più accettare passivamente le scelte che ci vengono imposte dalle multinazionali e dalle grandi catene di distribuzione. Vogliamo promuovere l'importanza di leggere attentamente la provenienza dei prodotti che consumiamo e di preferire, quando è possibile, la spesa diretta dal produttore. Dal produttore al consumatore la distanza è uguale a 'zero'.*

**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 !**

## Alcuni Amici e Collaboratori

fattoria le Caprine formaggi e carni  
<https://www.fattorialecaprine.it/>

Fattoria Lischeto formaggi  
<https://www.agrilischeto.com/>

azienda agricola poggio di Camporbiano formaggi latte burro cereali verdura frutta e derivati  
<https://www.poggiodicamporbiano.it/>

Fattoria di montemorli verdure pomodori uova vino  
<https://www.montemorli.it/>

il Mattone due salumi carni  
<https://www.mattonedue.com/>

I' Gambassi "Terre di Siena" Salumi e carni  
<https://www.terradisienasalumi.it/>

az. Agr. Casamonti salumi e carni  
<http://cintasenese.com/>

Catoggio tartufi  
<https://www.facebook.com/Catoggotartufi/>

Chioccioland chioccioline  
<https://www.facebook.com/chioccioland/>

L'orto di Fogneto cipolla di Certaldo

Antico Molino delle Folci farine di grani antichi macinati a pietra  
<http://molinoparri.com/farine-di-grani-antichi>

**ACQUA "San Pellegrin e Panna"** € 3.50  
(water)

**Birrificio San Gimignano ( Artigianale )**  
(beer)

**Errante (Blanche) 33cl** € 6.00

**Sigeric (Blonde) 33cl** € 6.00

**Menabrea 33cl( premium Lager Italiana)** € 4.50  
(beer)

### BIBITE

**Coca Cola ( Aranciata e Gassosa)** € 3.00

**PANE E COPERTO € 2.00**  
(bread and cover)

**CAFFE' ALLA MOKA € 1.50**  
(coffee with moka)

## LO SAI CHE .....

La Pluma di Cinta Senese è uno dei tagli più pregiati sui quali il cuoco possa mettere le mani. Questo taglio viene usato in Spagna dal famoso maiale Iberico è un trancio di circa 500 700 grammi dalla forma di una piuma vedi il nome “ Pluma” e si trova tra il Lombo e la Scamerita dato che in Italia è una parte nobile per la lavorazione del salame è difficile reperirla.

## LO SAI CHE .....

I Lampredotto è la parte più scura della trippa e corrisponde alla stomaco l'abomaso del ruminante. La parola lampredotto si riallaccia al termine “lampreda” una specie di primordiale anguilla.

La connessione dei due termini è in realtà molto vaga e sembra che nasca dal fatto che il disegno di questa trippa ricordi la bocca della lampreda. Trattoria veramente singolare quella di “Nerbone” posta nell'interno del mercato centrale. (ancora esistente) “Nerbone” Metteva ogni mattina in una grande caldaia una quindicina di chili di lampredotto. E vendeva a dieci centesimi il riso con il brodo preparando invece col lessso di lampredotto veramente appetitoso ,panini ripieni che costituivano la vera specialità di “NERBONE” ceduti a venticinque centesimi l'uno.

Bastava che “NERBONE” lanciasse il grido “Tutti da Nerbone” perché il mercato si mettesse in rivoluzione.

### *I VOHABOLARIO di noiattri.*

*Alcuni proverbi del linguaggio “popolare” toscano.*

**B**accagliare: battibeccare a parole, tassellare provarci.

**Baccellone:** persona di grande corporatura ma poco arguta

**Barbogio:** bisbetico poco socievole

**Bardato:** “bardato a festa” persona vestita di tutto punto

**Baluggina:** apparire e sparire velocemente un'idea improvvisa

**Bengodi:** paese immaginario dove tutto è gioia

**Berciare:** urlare gridare

**Bietolone:** semplice un po' stupido buono a nulla

“A rubar poco si va in galera.”

“A chi piace il bere, parla sempre di vino.”

“Val più un vecchio nel canto, che un giovane nel campo”

“A gusto guasto, non è buono alcun pasto.”

“A chi fa avanzzi mancherà la roba”

“A chi non sta attento al poco perderà l' assai”

“Il ricco mangia quando vuole, il povero quando pole”

### *I TRIPPAIO*

*A Firenze facevo i' trippaio.*

*Mi successe un grossissimo guaio,  
la mi moglie, una donna piacente,  
dava a tutti la trippa pe niente...*

### *I CARRETTO DI TRIPPAIO*

*Ce n'era in Sant'Ambrogio e in San  
Lorenzo,*

*in San Frediano e in via dei  
Cimatori,*

*carretti verdi che mandavan fuori  
l'odoroso bollir del Lampredotto.*

*“La voglio nella croce!” ”A me  
spugnosa!”*

*“Nella cuffia la vòle, sóra sposa?”*

*A sera c'era ressa dal trippaio*

*Al chiaro lume dell'acetilene,  
sostavan l'impiegato e l'operaio,  
intorno c'era un volo di falene.*

*A far tacer lo stomaco bastava*

*Il caldo lampredotto nel panino,*

*e per finire in bello la serata,*

*niente di meglio che un bicchier di  
vino.*

**\*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)**

**#.(prodotto abbattuto da noi da normativa vigente)**