



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)

- 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 la nostra versione del Buccellato** € 11.00
(terrines of chicken liver and pan brioche) 1*2*3*5*
- Selezione di salumi di Cinta Senese** (all Casamonti) e fatti a mano in Trattoria e formaggi(az.agr.Camporbiano , Saba formaggi 🍷 , allevamento le caprine) con composta e indolciti (giardiniera fatta a mano in Trattoria) € 20.00
(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' Piattone insieme** (minimo 2 persone) a persona € 15.00
(Selection of appetizers minimum for two persons € 15.00 for person) 1*-2*-3*5*7*
- I Caci dei nostri amici "Fattoria le caprine" Bio** 3 pezzi € 10.00
az.agricola "Camporbiano Bio " 4 pezzi € 12.00
e "Saba formaggi" 🍷 Bio, tutti a latte crudo 5 pezzi € 15.00
"non termizzato senza aggiunta di fermenti" TUTTI € 30.00
con la cotognata e miele di castagno
(Selection of raw milk cheeses, with cotognata and chestnut oney)5*
- L'Ovo dell'allevamento biologico in musica di "Elia" cotto a 63° con crema di pecorino "Saba formaggi🍷" tartufo e granella di nocciole** € 11.00
.
(The egg cooked at 63° with truffle and chopped hazelnuts)2*5*6*
-  **I Crostoni** € 9.00
(Three croutons)1*-2*-3*-5*
- La Battuta di Maremmana** 🍷 #* a coltello con Asparagi e Cipollotto di Certaldo € 24.00
(Maremma beef tartar with asparagus and Certaldo Onion)

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 Senese" e Pecorino a latte crudo**
Stagionato, burro BIODINAMICO (Camporbiano) e salvia € 15.00
(Tortelli stuffed with Chianina meat, raw milk pecorino cheese with Cinta pork, biodynamic butter and sage) 1*-5*2*
-  **Lo Spaghettono di grano duro " Senatore Cappelli bio Fabbri" Aglio nero,**
olio EVO, peperoncino coll'Acciuga del mar Cantabrico e capperi IGP di
Pantelleria € 15.00
(Spaghetti with black garlic, oil evo, chili pepper, and anchovies from Cantabrian sea, capers from Pantelleria) 1*-5*3*
-  **I' Picio di grani antichi**(Frassineto, Gentil rosso, Senatore cappelli)
Al ragù di Colombaccio cacciato coi funghi porcini secchi 7*1* € 15.00
(Typical long pasta with wood pigeon hunted with dried porcini mushrooms)
-  **Gli gnocchi di patata con asparagi, zabaione di pecorino** 🍷 "Saba formaggi"
mandorle e cipollotto di Certaldo caramellato € 15.00
(gnocchi of potatoes with asparagus, salty eggnog and almonds and baked onion) 1*5*6*
-  **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* 7*
-  **Pasta lunga o corta pomodoro** (Pomarola arrosto fatta in Trattoria) € 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 (rump of lamb with black garlic and anchovies from the Cantabrian sea) -3*	€ 21.00
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

LA GRIGLIA (the grill)

La Rostinciana di Toro (asado grill)	€ 21.00
Il Galletto al mattone €16.00, 1/2 galletto (The grilled rooster under the brick € 16.00, ½ grilled rooster € 8.50)	€ 8.50
La Pluma in tagliata (sliced Cinta pork)	€ 21.00
La Tagliata d'agnello ai profumi toscani (sliced of lamb)	€ 21.00
Il "Ribeye" alla griglia (Controfiletto "Entrecote") di Maremmana o di allevamenti toscani (circa 250/280 gr)	
Gnudo	€ 23.00
Con crema di pecorino "Saba Formaggi" 🍷 Bio	€ 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)	

I CONTORNI (SIDEDISHES)

Le Patate arrosto (Roasted potatoes)	€ 5.00
L' Erbette saltate aglio olio evo e peperoncino (Pan salted spinach)	€ 4.50
Le Patate alla Ghiotta (Roasted potatoes with aromas)	€ 5.50
I Fagioli o I Ceci all'olio evo (Beans or chickpeas)	€ 4.50
La Misticanza (insalatina) (mixed salad)	€ 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 dei piccoli produttori, i formaggi del pastore, le farine di grani antichi, le carni di allevamenti legati ancora ai vecchi valori le uova di allevamenti all'aperto, 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 fornitori Amici e Collaboratori

fattoria le Caprine formaggi , carni e vini BIO

<https://www.fattorialecaprine.it/>

Azienda agricola Saba Formaggi BIO presidio slow food

<http://www.sabaformaggi.it/>

azienda agricola poggio di Camporbiano BIO formaggi latte burro cereali verdura frutta e derivati

<https://www.poggiodicamporbiano.it/>

Fattoria di montemorli BIO verdure pomodori uova vino

<https://www.montemorli.it/>

il Mattone due salumi carni Toscane

<https://www.mattonedue.com/>

I' Gambassi "Terre di Siena" Salumi Cinta senese e Toscana e carni

<https://www.terradisienasalumi.it/>

az. Agr. Casamonti salumi e carni bio

<http://cintasenese.com/>

Catoggio tartufi

<https://www.facebook.com/Catoggiotartufi/>

Chioccioland chioccirole

<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>

Tenuta di Paganico carne Maremmana e Cinta senese vino birra ferine e salumi di Cinta Senese bio

<https://www.tenutadipaganico.it/>

azienda agricola Elia Nicoletti uova biologiche da galline biologiche da "allevamento in musica"

<https://www.elianicolettiuovabio.com/>

Effegi prodotti vari bio

<https://www.effegifood.com/>

Ghini Alessandro ortaggi verdure pomodori

tel 3338150251

Etica distribuzione vini

<https://www.eticadistribuzione.it>

AGB selezione vini

Agricola Gussalli Beretta

<https://www.agbselezione.com>

Nesti Fabio piccioni volatili selvatici allevati e pollame toscano

Campi Bisenzio tel 055891235

Moon import distribuzione vini e distillati

<https://www.moonimport.it/>

ACQUA “San Pellegrino e Panna”	€ 3.50
Birrificio San Gimignano (Artigianale)	
Errante (Blanche)33cl	€ 6.00
Sigeric (Blonde) 33cl	€ 6.00
Menabrea 33cl(premium Lager Italiana)	€ 4.50
Tenuta di Paganico (Artigianale bio con l’aggiunta di grano tenero popolazione evolutiva bio “Solibam” orzo e grano autoprodotta)	
Birra brada millesimata 2020 (Blonde) 33cl	€ 6.50
BIBITE	
Coca Cola (Aranciata e Gassosa)	€ 3.00
PANE E COPERTO € 2.00 (bread and cover)	CAFFE’ ALLA MOKA € 1.50 (coffee with moka)

I VOHABOLARIO di noiattri.

Alcuni proverbi del linguaggio “popolare” toscano.

Baccagliare: battibeccare a parole, tassellare provarci.

Baccellone: persona di grande corporatura ma poco arguta

Barboglio: 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 avanti mancherà la roba”

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

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

Bischerò: poco furbo deriva dalla famiglia “Bischeri”

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:**

Presidio slow food

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)

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...