



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 il "microonde"
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 ricordae c'è anche
i librone,
scrivi la tu opinione.



PRINCIPI (APPETIZERS)

 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*

Il “Bel Mì Principio” vari assaggi dei nostri antipasti € 19.00
(various tastings of our appetizers) 1*-2*-3*-5*-#*

 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 (Terre di Siena salumi, Macelleria Gori) 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) € 26.00
(Cinta Senese salami platter and cheeses with mustards) 5*

I nostri Tonni di terra, del Chianti, di coniglio, con maionese all’olio evo e mandorle, Indolciti (la nostra giardiniera) e carciofo sott’olio € 16.00
(our land tuna, of Chianti, of rabbit, with mayonnaise with extra virgin olive oil and almonds, and sweetened (our gardener) artichokes in oil) 2*-6*

I Caci dei nostri amici “Saba Formaggi” 🍷 Bio 3 pezzi € 10.00
az. agricola “Camporbiano” Bio 4 pezzi € 12.00
e “Fattoria le Caprine” Bio, tutti a latte crudo 5 pezzi € 15.00
“non termizzato senza aggiunta di fermenti” TUTTI € 30.00
con miele di castagno e l’Uva
(Selection of raw milk cheeses, with cotognata and chestnut honey and grape) 5*-6*

L’Ovo dell’allevamento biologico in musica di “Elia” cotto a 63° con crema di pecorino “Saba formaggi 🍷” tartufo e granella di nocciole
€ 13.00
(The egg cooked at 63° with truffle and chopped hazelnuts) 2*-5*-6*

I Crostoni € 12.00
(The croutons) 1*-2*-3*-5*-8*

 Il Tortino di pecorino a latte crudo di “Saba formaggi 🍷” dal cuore cremoso e la pesca tabacchiera al forno con sangiovese € 14.00
(raw milk pecorino pie with a creamy heart and cooked peach sangiovese wine) 2*-5*-6*

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

Il Collo con Salsa Tonnata e la Maionese all’olio evo € 13.00
(Chicken neck stuffed and our mayonnaise and tuna fish sauces) 1*-2*-3*-5*-#*

PASTASCIUTTE E MINESTRE (FIRST DISHES)

-  **Il Tagliolino di Grani antichi integrali** (filiera PIF progetti integrati di filiera Toscana)
(Senatore Cappelli, verna, inallettabile, andriolo, sieve, gentil rosso, anatomia B)
Al ragù di Coniglio all'Etrusca al coltello coll'olive nere € 16.00
(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 BIO (Camporbiano) e salvia € 17.00
(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 pastificio Fabbri"**
Aglio nero, olio EVO, peperoncino coll'Acciuga del mar Cantabrico e capperi di Salina (Sapori Eoliani) € 16.00
(Spaghetti with black garlic, oil evo, chili pepper, and anchovies from Cantabrian sea, capers from Salina) 1*-5*3*
-  **I' Piccio di grani antichi (Frassineto, Gentil rosso, Senatore cappelli)**
all'Aglione del nostro orto € 16.00
Al ragù di Colombaccio cacciato coi funghi porcini secchi € 16.00
(Typical long pasta with typical tuscan big garlic and tomato or wood pigeon hunted with dried porcini mushrooms) 7*1*
-  **Le Pappardelle di Grani antichi integrali (Verna e Senatore Cappelli)**
Con ragù di Cinta Senese a coltello in bianco € 17.00
(Pappardelle made with flour of ancient grains" (verna , senatore Cappelli) and Cinta senese knife ragout) 1* 2*
-  **Il nostro Maccherone di grani antichi (PIF e Senatore Cappelli)**
Con il ragù di Salsiccia della macelleria "Gori" funghi porcini trombette di morto querciola di "Camporbiano " vin santo e tartufo estivo € 20.00
(Maccheroni pasta with Sausage ragù with Vin Santo, porcini mushrooms, trumpets of the dead mushrooms, "Camporbiano" querciola and summer truffle) 1*-7*-2*
-  **I Dischi volanti Toscani mono grano (Senatore Cappelli) pastificio Fabbri**
Con il ragù Nana (anatra) Toscana a coltello € 16.00
(Short pasta with goat knife ragout) 1*-7*
-  **Il cappelletto con il "Granchio Blu" , salsa di granchio al forno verdure croccanti e pesca** € 17.00
(Cappelletto with "Blue Crab", baked crab sauce, crunchy vegetables and peach) 1*-2* - 5* 7* #*
-  **Il Tagliolino di Grani antichi integrali** (filiera PIF progetti integrati di filiera Toscana)
(Senatore Cappelli, verna, inallettabile, andriolo, sieve, gentil rosso, anatomia B)
Al ragù di Maremmana al rosmarino € 17.00
(Tagliolino of ancient wholemeal grains With Maremmana ragù and rosemary) 1*7*2*
-  **Pasta lunga o corta pomodoro (Pomarola arrosto fatta in Trattoria)** € 11.00
Pasta lunga o corta (ragu di Chianina) € 14.00
Pasta lunga o corta (ragu di Chianina all'antica con funghi porcini secchi) € 15.00
(long or short pasta with tomato or Chianina bolognese sauce) 1* 2*7*

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*#*	€ 28.00
Il Coniglio disossato alla vernaccia (boneless rabbit with vernaccia wine)	€ 23.00
Lo Scamone d'agnello con l'Aglione nero e acciughe del mar Cantabrico (rump of lamb with black garlic and anchovies from the Cantabrian sea) -3*#*	€ 26.00
La Trippa salsiccia di cinta e Zafferano dell' Orto (Tripe with cinta senese sausage and saffron of our garden) 5*#*	€ 16.00
Il Bacalà selvaggio pescato ad ami (chiedi com'è oggi) (wild Codfish ask how) 3*#*	€ 23.00
La Pluma della macelleria "GORI" all'agresto e miele di castagno (Cinta pork ,chestnut honey and "agresto") #*	€ 24.00
La rostinciana di Toro (grilled Bull "rostinciana" ribs) #*	€ 27.00
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)	€ 24.00
Il Ganascino e la "Gota Cotta di Colle" con le nostre mostarde (pork cheek and "Gota cotta" di Colle with artisan mustard) 1*#*	€ 22.00
La Battuta di Maremmana 🍷 o Chianina a coltello con acciughe del mar Cantabrico e capperi di Salina (Sapori Eoliani) 🍷 o al naturale (Maremma beef tartar with and anchovies from Cantabrian sea, capers from Salina 🍷 or natural) #*3*	€ 22.00

LA GRIGLIA (the grill)

Il Galletto al mattone €20.00, 1/2 galletto (The grilled rooster under the brick € 20.00, ½ grilled rooster € 12.00)	€ 12.00
La Pluma della macelleria "GORI" in tagliata (sliced Cinta pork) #*	€ 24.00
La Tagliata d'agnello ai profumi toscani (sliced of lamb) #*	€ 26.00
Il "Ribeye" alla griglia o (Tagliata, Controfiletto "Entrecote") Manzo nato e allevato in Toscana o Chianina secondo disponibilità	
Gnudo	€ 28.00
Con crema di pecorino "Saba Formaggi" Bio	€ 29.00
Con l'acciuga del mar Cantabrico	€ 29.00
Con cristalli di sale affumicato	€ 29.00
(Beef, subject to availability, may also be born and raised in Tuscany, also with pecorino sauce or with Cantabrian anchovies or smoked salt crystals.)	
Di MAREMMANA 🍷	
secondo disponibilità, e prezzo chiedi	

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
Lo Sformatino di verdure di stagione (vegetable pie) #*	€ 7.50
La misticanza (insalatina) (green salad)	€ 4.50
Il Tuttoinsieme al forno (baked ratatouille)	€ 6.00

Olio extra vergine di oliva Toscano € 2.00

Colto franto : raccolto a mano e franto entro le 8 ore oleificio Morettini Monte san Savino

Casa alle vacche : raccolto a mano e franto entro le 8 ore San Gimignano

Azienda olearia Santella: Il terzo seme IGP raccolto a mano e franto entro le 8 ore Castel del Piano

DOLCI (Desserts)

€ 7.00, 8.00



Carta vini



Menù

 Vin santo e Cantuccini artigianali con i grani antichi classici o

(typical 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*

Il gelato mantecato al momento con il latte di “Camporbiano “

(freshly churned ice cream) 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 hostess,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

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 TOSCANI di FILIERA “PIF-progetti integrati di filiera” 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 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/>



Azienda agricola Biologica la Vallata di Carlo Giusti

<https://www.lavallatalajatico.it/azienda-agricola/>



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

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



Catoggio tartufi

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



Chioccioland chiocciole

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



L'orto di Fogneto cipolla di Certaldo e verdure

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



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

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



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

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



Effegi prodotti vari bio

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



Ghini Alessandro ortaggi verdure pomodori

[tel 3338150251](tel:3338150251)



Etica distribuzione vini

<https://www.eticadistribuzione.it>



AGB selezione vini

Agricola Gussalli Beretta

<https://www.agbselezione.com>



Rossi Mauro piccioni selvaggina , pollame e carne di manzo ,conigli e ovini

Toscani Castellina in Chianti Tel. 0577740445

Moon import distribuzione vini e distillati

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



Azienda agricola Sapori Eoliani 🌱

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



Antica macelleria Gori salumi carne di maiale Toscana

Colle di val d'Elsa Tel 0577928805

Montorzo farine di grani antichi macinati a pietra legumi e cereali

https://www.facebook.com/montorzo/?locale=it_IT

ACQUA “San Pellegrino e Panna”

€ 4.00

Birrificio San Gimignano € 6.00

Strade (Artigianale wheat saison con frumenti Toscani BIO GLUTEN FREE) 33cl

Sigeric (Artigianale Blonde Lager con fiori di luppolo Bio) 33cl

Roma (Artigianale Blonde I.P.A. con fiori di luppolo Toscani GLUTEN FREE) 33cl

Menabrea 33cl(premium Lager Italiana)

€ 4.50

Birrificio Borgo al Cornio € 8.00

Mercatale (bionda american spicy ale in chiave Italiana ad alta fermentazione) 50cl

Giolica (bionda wheat saison in chiave Italiana ad alta fermentazione) 50cl

BIBITE

Coca Cola (Aranciata)

€ 4.00

PANE E COPERTO € 2.50

(bread and cover)

CAFFE' ALLA MOKA € 1.50

(coffee with moka)

I VOHABOLARIO di noiatri.

Alcuni proverbi del linguaggio “popolare” toscano.

Baccagliare: 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 avanti mancherà la roba”

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

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

Bischero: 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)

#.(il prodotto può essere anche 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...*