

COLLI TOSCANI

-BISTRÒT-

I sapori autentici della tradizione si fondono con l'accoglienza genuina che Samuele e Stefania hanno esportato dalla Sardegna, offrendo un'esperienza gastronomica e di convivialità, immersa nel verde e nella tranquillità dei colli toscani.



Fai un piccolo viaggio in Sardegna con noi

Ogni domenica a pranzo su prenotazione

Degustazione isolana di terra

Malloreddus alla campidanese

Maialetto sardo arrosto

Patate arrosto

Seadas

acqua, 1/4 vino a persona, caffè

€ 50.00 a persona

ANTIPASTI

ESSENZA DEI TERRITORI

Affettati misti di suino di produzione Sardo/Toscana
(* 1, 7, 12)

1 persona € 12.00
2 persone € 20.00

C'ERA UNA VOLTA IL PASTORE

Assaggi di formaggio dal più fresco al più stagionato
Di produzione Sardegna/Toscana
(* 1, 7, 8, 12)

€ 14.00

I BOCCONCINI DEL BISTROT

Bocconcini di pasta fritta, prosciutto crudo, stracchino
(* 1, 7)

€ 12.00

LA NATURA IN TERRINA

Tre terrine in terra cotta con fantasie vegetariane stagionali
(* 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 11, 12)

€ 12.00

LA TARTARE DEI COLLI

Battuta di manzo al coltello marinata con olio, sale e pepe
Servita con pane carasau, cipolle in agrodolce e varietà di salse
(* 1, 3, 4, 7, 10, 12)

€ 15.00

BRUSCHETTE ROSSE

SIGNORINA MARGHERITA	€ 5.00
Pomodoro, mozzarella e basilico (* 1, 7)	
NAPUL'E	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi (* 1, 4, 7)	
PRUSCHETTA E FUNGHI	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, champignon e prosciutto cotto (* 1, 7,)	
INDIAVOLATA	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive (* 1, 7, 12)	
LA SARDA	€ 6.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda e pecorino (* 1, 4, 7)	

BRUSCHETTE BIANCHE

L'EMILIANA

€ 6.00

Mozzarella, mortadella, burrata e pistacchio

(* 1, 5, 7, 8)

TONNINA

€ 6.00

Mozzarella, tonno e cipolle di tropea

(* 1, 4, 7, 12)

ZOLA E NOCI

€ 6.00

Mozzarella, gorgonzola, noci, valeriana e glassa di aceto balsamico

(* 1, 7, 8, 12)

CARCIOFETTA

€ 7.00

Mozzarella, carciofi, pancetta e pomodoro confit

(* 1, 7, 12)

LA LEGGERA

€ 7.00

Mozzarella, lardo, gorgonzola, pistacchio e pomodoro confit

(* 1, 3, 4, 7, 10, 12)

PRIMI

UNA CAMPIDANESE

€ 13.00

Malloreddus con ragù alla campidanese (salsiccia fresca, salsa di pomodoro, zafferano di San Gavino Monreale e pecorino sardo

(* 1, 7, 9)

CULURGIONES

€ 14.00

Raviolo ripieno di patate e menta servito con salsa di pomodoro, basilico e scaglie di pecorino sardo

(* 1, 3, 7)

RAVIOLO DI CAMPAGNA

€ 14.00

Raviolo ripieno di spinaci e ricotta, aromatizzato al limone, arancia e zafferano e servito con carciofi, pancetta e pecorino

(* 1, 3, 7, 12)

SECONDI

LE POLPETTE DI NONNA GIOVANNA	€ 13.00
Polpette di carne mista suino/bovino marinate e cotte in salsa di pomodoro a fuoco lento (* 1, 7)	
FILETTO DELL'EDEN	€ 16.00
Filetto di maiale cotto alla griglia, laccato al lardo e servito con mele flambè, mandorle e pecorino fresco (* 7, 8)	
MIRTO IN COPPA	€ 14.00
Coppa di maiale cotta alla griglia e servita con glassa fatta in casa al mirto sardo, pecorino e granella di pistacchio (* 7, 8)	
BEEE	€ 18.00
Agnello cotto a bassa temperatura a 75° per 4 ore e servito con carciofi samassesi aromatizzati allo zafferano di San Gavino Monreale (* 9)	
MUUU	€ 18.00
Entrecôte di manzo cotta alla griglia e servita con misticanza, grana e glassa di aceto balsamico (* 7, 12)	

CONTORNI

PATATE ARROSTO AL ROSMARINO

€ 5.00

(No allergeni)*

PATATE FRITTE

€ 5.00

(No allergeni)*

ERBA SALTATA

€ 5.00

(No allergeni)*

INSALATA MISTA

€ 5.00

(No allergeni)*

VERDURE GRIGLIATE

€ 5.00

(No allergeni)*

PIZZE TRADIZIONALI ROSSE

MARINARA	€ 6.50
Pomodoro, aglio, prezzemolo e origano (* 1)	
MARGHERITA	€ 7.00
Pomodoro, mozzarella e basilico (* 1, 7)	
NAPOLI	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe (* 1, 3, 7, 12)	
PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon (* 1, 7)	
CAPRICCIOSA	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, cotto, olive, carciofi e champignon (* 1, 7, 12)	
DIAVOLA	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive nere (* 1, 7)	
TONNO E CIPOLLA	€ 9.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (* 1, 7, 12)	
SPECK E MASCARPONE	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella, speck e mascarpone</i> (* 1, 7)	
BUFALA	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i> (* 1, 7)	

PIZZE TRADIZIONALI BIANCHE

VEGETARIANA	€ 9.00
Mozzarella, zucchine, melanzane, e verdure di stagione (* 1, 7)	
QUATTRO FORMAGGI	€ 10.00
Mozzarella, pecorino, burrata, gorgonzola e grana (* 1, 7, 8, 12)	
TIROLESE	€ 12.00
Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola e noci (* 1, 2, 3, 4, 7, 12)	
BOSCAIOLA	€ 9.00
Mozzarella, salsiccia e funghi champignon (* 1, 7)	
CARRETTIERA	€ 10.00
Mozzarella, pomodorini, rucola e scaglie di grana (* 1, 7,)	
TRICOLORE	€ 11.00
Mozzarella, crudo, rucola grana (* 1, 7,)	
LA SAMASSESE	€ 13.00
Mozzarella, carciofi, provola, guanciale e grana (* 1, 7,)	

PIZZE

Le preferite di Stefania

FOCACICCIA	€ 17.00
Focaccia condita con olio e rosmarino, battuta di manzo, grana, rucola e pomodorino confit (* 1, 7, 12)	
LA MIA GARFAGNANA	€ 14.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo (Bazzone), misticanza e pecorino (* 1, 7)	
LA BOLOGNESE	€ 14.00
Focaccia condita con olio e pepe nero, mozzarella di bufala, mortadella, pistacchio e pomodorino confit (* 1, 7, 8, 12)	
LA BIETOLIZZIA	€ 14.00
Mozzarella, bietola, salsiccia, provola e peperoncino (* 1, 7, 8)	
PORCINI GNAM GNAM	€ 15.00
Mozzarella, porcini leggermente saltati in padella, rucola, scaglie di grana e pomodorini (* 1, 7)	

DOLCI

CHEESECAKE COTTO	€ 5.00
Cheesecake cotto servito con frutti di bosco o caramello (* 1, 7)	
SORBETTO AL LIMONCELLO	€ 5.00
Sorbetto al limone con aggiunta di 1/2 shot di limoncello (* 1, 7, 8)	
LA CROSTATA	€ 5.00
Cestino di pasta frolla guarnito con crema chantilly e frutti di bosco (* 1, 7)	
SEADAS	€ 7.00
Dolce tipico sardo ripieno di formaggio aromatizzato al limone/arancia, fritto e servito con miele (* 1, 7)	
SOUFFLE' AL CIOCCOLATO E RUM	€ 6.00
Soufflè al cioccolato e rum servito su crema chantilly (* No allergeni)	
CANTUCCI E VIN SANTO	€ 5.00
Biscotti secchi alle mandorle con vin santo (* 1, 7, 8)	