

# 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

Le nostre bruschette della casa dal peso di 100g, sono più grandi delle classiche bruschette ed offrono un'esperienza ricca e gustosa perchè preparate con ingredienti freschi e di qualità

**SIGNORINA MARGHERITA** € 5.00

Pomodoro, mozzarella e basilico

(\* 1, 7)

**NAPUL'E** € 6.00

Pomodoro, mozzarella, acciughe e capperi

(\* 1, 4, 7)

**BRUSCHETTA 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** € 7.00

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 cipolla rossa

(\* 1, 4, 7, 12)

## **ZOLA E NOCI**

€ 6.00

Mozzarella, gorgonzola e noci

(\* 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

I CULURGIONES, I RAVIOLI E LE SEADAS SONO I NOSTRI PRODOTTI ARTIGIANALI, REALIZZATI A MANO SECONDO LA TRADIZIONE, POI ABBATTUTI E CONGELATI PER GARANTIRE FRESCHEZZA E QUALITÀ FINO AL MOMENTO DEL CONSUMO

<b>UNA CAMPIDANESE</b>	€ 13.00
Malloreddus con ragù alla campidanese (salsiccia fresca, salsa di pomodoro, zafferano di San Gavino Monreale e pecorino) (* 1, 7, 9)	
<b>CULURGIONES</b>	€ 14.00
Raviolo ripieno di patate e menta servito con salsa di pomodoro, basilico e scaglie di pecorino (* 1, 3, 7) #	
<b>RAVIOLO DI CAMPAGNA</b>	€ 14.00
Raviolo ripieno di spinaci e ricotta, aromatizzato al limone, arancia e zafferano e servito con crema di melanzane al rosmarino, gocce di pomodoro fresco e pancetta (* 1, 3, 7, 12) #	

# SECONDI

## **LE POLPETTE DI NONNA GIOVANNA**

€ 14.00

Polpette di carne mista suino/bovino marinate e cotte in salsa di pomodoro a fuoco lento

(\* 1, 3, 7)

## **FILETTO DELL'EDEN**

€ 17.00

Filetto di maiale cotto alla griglia, laccato al lardo e servito con mele flambè, mandorle e pecorino fresco

(\* 7, 8)

## **MIRTO IN COPPA**

€ 16.00

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 5 ore, marinato con zafferano e aromi mediterranei

(\* 9)

## **MUUU**

Entrecôte di manzo cotta alla griglia, servita con lardo, grana e noci

€ 19.00

(\* 7, 8)

# CONTORNI

**PATATE ARROSTO AL ROSMARINO**

€ 5.00

*(\* No allergeni)*

**PATATE FRITTE ( \*)**

€ 5.00

*(\* 1)*

**ERBA SALTATA**

€ 5.00

*(\* No allergeni)*

**INSALATA MISTA**

€ 5.00

*(\* No allergeni)*

**VERDURE GRIGLIATE**

€ 5.00

*(\* No allergeni)*

# PIZZE TRADIZIONALI ROSSE

<b>MARINARA</b>	€ 7.00
Pomodoro, aglio, prezzemolo e origano (* 1)	
<b>MARGHERITA</b>	€ 8.00
Pomodoro, mozzarella e basilico (* 1, 7)	
<b>NAPOLI</b>	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, capperi e acciughe (* 1, 3, 7, 12)	
<b>PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI</b>	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, prosciutto cotto e funghi champignon (* 1, 7)	
<b>CAPRICCIOSA</b>	€ 11.00
Pomodoro, mozzarella, cotto, olive, carciofi e champignon (* 1, 7, 12)	
<b>DIAVOLA</b>	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, salame piccante e olive nere (* 1, 7)	
<b>TONNO E CIPOLLA</b>	€ 10.00
Pomodoro, mozzarella, tonno e cipolla (* 1, 7, 12)	
<b>SPECK E MASCARPONE</b>	€ 11.00
<i>Pomodoro, mozzarella, speck e mascarpone</i> (* 1, 7)	
<b>BUFALA</b>	€ 10.00
<i>Pomodoro, mozzarella di bufala e basilico</i> (* 1, 7)	

# PIZZE TRADIZIONALI BIANCHE

<b>SAPORE D'ESTATE</b>	€ 13.00
Mozzarella, pomodoro fresco armonizzato, acciughe, pesto e gocce di burrata (* 1, 7, 4, 12)	
<b>VEGETARIANA</b>	€ 10.00
Mozzarella, zucchine, melanzane, e verdure di stagione (* 1, 7)	
<b>QUATTRO FORMAGGI</b>	€ 10.00
Mozzarella, pecorino, burrata, gorgonzola e grana (* 1, 7, 8, 12)	
<b>TIROLESE</b>	€ 13.00
Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola e noci (* 1, 2, 3, 4, 7, 12)	
<b>BOSCAIOLA</b>	€ 10.00
Mozzarella, salsiccia e funghi champignon (* 1, 7)	
<b>CARRETTIERA</b>	€ 10.00
Mozzarella, pomodorini, rucola e scaglie di grana (* 1, 7)	
<b>TRICOLORE</b>	€ 12.00
Mozzarella, crudo, rucola grana (* 1, 7)	
<b>LA SAMASSESE</b>	€ 13.00
Mozzarella, carciofi, provola, guanciaie e grana (* 1, 7)	

# PIZZE

## Le preferite di Stefania

<b>FOCACICCIA</b>	€ 17.00
Focaccia condita con olio e rosmarino, battuta di manzo, grana, rucola e pomodorino confit (* 1, 7, 12)	
<b>LA MIA GARFAGNANA</b>	€ 14.00
Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, misticanza e pecorino (* 1, 7)	
<b>LA BOLOGNESE</b>	€ 14.00
Focaccia condita con olio e pepe nero, mozzarella di bufala, mortadella, pistacchio e pomodorino confit (* 1, 7, 8, 12)	
<b>L' ORCIANESE ( Impasto al carbone vegetale )</b>	€ 15.00
Mozzarella, bresaola, rucola, grana e pomodorini (* 1, 7)	
<b>LA CTB ( impasto al carbone vegetale )</b>	€ 14.00
Mozzarella, provola, patate arrosto e salsiccia (* 1, 7)	
<b>LA BARBARICINA</b>	€ 15.00
Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, guanciale e pecorino (* 1, 7)	

# DOLCI

<b>CHEESECAKE COTTO</b>	€ 5.00
Cheesecake cotto servito con frutti di bosco o caramello (* 1, 3, 7)	
<b>SORBETTO AL LIMONCELLO</b>	€ 4.00
Sorbetto al limone con aggiunta di 1/2 shot di limoncello (* 1, 7)	
<b>LA CROSTATA</b>	€ 5.00
Cestino di pasta frolla guarnito con crema chantilly e frutti di bosco (* 1, 3, 6, 7, 8, 13)	
<b>SEADAS</b>	€ 7.00
Dolce tipico sardo ripieno di formaggio aromatizzato al limone/arancia, fritto e servito con miele (* 1, 7) #	
<b>SOUFFLE' AL CIOCCOLATO</b>	€ 6.00
Soufflè al cioccolato e rum (essenza non alcolico ) servito su crema chantilly (* 3, 7)	
<b>CANTUCCI E VIN SANTO</b>	€ 5.00
<i>Biscotti secchi alle mandorle con vin santo</i> (* 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)	

# BEVANDE

<b>ACQUA SAN FELICE NATURALE/FRIZZANTE</b>	€ 2.50
<b>BIBITE COCA/FANTA/SPRITE</b>	€ 3.00
<b>BIRRA ICHNUSA 33 cl</b>	€ 3.00
<b>BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl</b>	€ 5.00
<b>BIRRA MENABREA 33 cl</b>	€ 4.00
<b>BIRRA MENABREA ROSSA 33 CL</b>	€ 5.00
<b>BIRRA IPA- LA GUANITAS 33 CL</b>	€ 6.00
<b>BIRRA PERONI NO GLUTINE 33 CL</b>	€ 7.00
<b>BIRRA ARTIGIANALE DEMETRA 75cl</b>	€ 13.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE DEMETRA 33cl</b>	€ 6.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE BRAMA 75cl</b>	€ 13.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE BRAMA 33cl</b>	€ 6.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE GLAUX 75cl</b>	€ 13.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE GLAUX 33cl</b>	€ 6.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE NOCTUA 75cl</b>	€ 13.50
<b>BIRRA ARTIGIANALE NOCTUA 33cl</b>	€ 6.50
<b>CAFFE'</b>	€ 1.50
<b>GRAPPA</b>	€ 4.00
<b>AMARO</b>	€ 3.00
<b>LIQUORI</b>	€ 4.00
<b>WHYSKY</b>	€ 5.00
<b>RUM SPECIAL</b>	€ 7.00
<b>PANE E COPERTO</b>	€ 2.50

# VINI ROSSI

## **CONTINI 1898-CABRAS (OR)-Sardegna**

**Sartiglia 2023 -Cannonau di Sardegna Doc** € 25.00

90 % Cannonau 10 % uve locali

**Tonaghe 2022- Cannonau di Sardegna Doc** € 23.00

90 % Cannonau 10 % uve locali

**Maluentu 2022-Rosso Tharros igt** € 28.00

25 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 25% Nieddera  
25% Syrah

**Inu 2020-Cannonau di Sardegna Doc Riserva** € 36.00

100 % Cannonau

## **CANTINA OLIENA-OLIENA(NU)**

**Nepente di Oliena- Cannonau di Sardegna Doc** € 28.00

100 % Cannonau

## **CANTINA MESA-SANT'ANNA ARRESI (SU)**

**Buio- Carignano del sulcis Doc** € 29.00

100 % Carignano del sulcis Doc

## **AZIENDA AGRICOLA SELVI-TAVERNELLE (FI)**

**Turrione Rosso di Toscana 2023** € 18.00

85 % Sangiovese 15% Ciliegiolo

**Turrione Chianti 2023** € 22.00

90 % Sangiovese 10% Petit Verdot

## **CAMPO AL PERO-BOLGHERI (LI)**

**Zephyro Bolgheri rosso 2023** € 28.00

60 % Merlot 40 % Cabernet Sauvignon

## **ANTICA-SCANSANO(GR)**

**Morellino di scansano 2021** € 24.00

90 % Sangiovese 10 % Ciliegiolo

## VINI BIANCHI

### **FERRUCCIO DEIANA- SETTIMO SAN PIETRO (CA)- Sardegna**

#### **Donnakalia- Vermentino di Sardegna Doc 2023**

€ 26.00

100 % Vermentino di Sardegna

### **CONTINI 1898-CABRAS (OR)- Sardegna**

#### **Karmis**

€ 28.00

90 % Vermentino di Sardegna Doc 10 % Vernaccia di Sardegna

#### **Tyrsos**

€ 22.00

100% Vermentino di Sardegna Doc

### **AZIENDA AGRICOLA SELVI-TAVERNELLE (FI)**

#### **Turrione Bianco di Toscana 2023**

€ 18.00

75 % Malvasia Bianco 25% Trebbiano

## VINI ROSATI

### **CONTINI 1898-CABRAS (OR)**

#### **Nieddera rosato**

€ 22.00

100 % Nieddera

### **FIBBIANO - TERRICCIOLA (PI)**

#### **Sofia Rosato Toscano Biologico i.g.t.**

€ 25.00

100% Sangiovese

## BOLLICCINE

### **CONTESSA CAROLA S.P.A. - CAZZANO DI TREMIGNA (VR)**

#### **Ca' Ernesto-Blanc de Blanc- Brut**

€ 20.00

100% chardonnay

### **FRATELLI BERLUCCHI- CORTE FRANCA**

#### **Freccianera Franciacorta**

€ 40.00

100% chardonnay

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

## **GLUTINE - 1**

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

## **CROSTACEI E DERIVATI - 2**

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

## **UOVA - 3**

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

## **PESCE E DERIVATI - 4**

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

## **ARACHIDI E DERIVATI - 5**

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

## **SOIA E DERIVATI - 6**

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

## **LATTE E DERIVATI - 7**

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

## **FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI - 8**

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

## **SEDANO E DERIVATI - 9**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

## **SENAPE E DERIVATI - 10**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

## **SEMI DI SESAMO E DERIVATI - 11**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

## **ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 12**

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

## **LUPINO E DERIVATI - 13**

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

## **MOLLUSCHI E DERIVATI - 14**

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)