

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.

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 servito con frutta e confettura
(* 1, 7, 8, 12)

€ 14.00

I BOCCONCINI DEL BISTROT

Bocconcini di pasta fritta, prosciutto crudo e crescenza
(* 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 (150g) 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)

LA VENETA € 7.00

Pomodoro, mozzarella, mascarpone, speck e radicchio

(* 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, 4, 7, 10, 12)

L' AUTUNNALE

€ 7.00

Mozzarella, zucca, rucola, grana e glassa di aceto balsamico

(* 1, 4, 7, 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

| | |
|---|---------|
| UNA CAMPIDANESE | € 13.00 |
| Malloreddus con ragù alla campidanese (salsiccia fresca, salsa di pomodoro, zafferano di San Gavino Monreale e pecorino) (* 1, 7, 9) | |
| CULURGIONES | € 14.00 |
| Raviolo ripieno di patate e menta servito con salsa di pomodoro, basilico e scaglie di pecorino (* 1, 3, 7) # | |
| RAVIOLO DI CAMPAGNA | € 14.00 |
| Raviolo ripieno di spinaci e ricotta, aromatizzato al limone, arancia e zafferano e servito su un letto di crema di broccoli, arricchito con zucca al timo, crema ai 4 formaggi e mandorle (* 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 AL RESPIRO DEL BOSCO | € 17.00 |
| Filetto di maiale cotto a bassa temperatura a 70° per 6 ore servito con crema di funghi porcini, rucola e scaglie di pecorino (* 7) | |
| MIRTO IN COPPA | € 16.00 |
| Coppa di maiale cotta alla griglia e servita con glassa fatta in casa al mirto sardo, misticanza, pecorino e granella di pistacchio (* 7, 8) | |
| BEEE | € 19.00 |
| Agnello cotto a bassa temperatura a 75° per 5 ore, marinato con zafferano e aromi mediterranei (* 9) | |
| MUUU | € 19.00 |
| Entrecôte di manzo cotto alla griglia, servita con pere, grana e noci (* 7, 8) | |
| II MAIALETTO | € 23.00 |
| <i>Maialetto sardo cotto lentamente per essere croccante come da tradizione servito su pane carasau . Disponibile solo su prenotazione (*1)</i> | |

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

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

| | |
|--|---------|
| SAPORE D'AUTUNNO | € 13.00 |
| Mozzarella, zucca, acciughe, crema di broccoli e gocce di burrata (* 1, 7, 4, 12) | |
| VEGETARIANA | € 10.00 |
| Mozzarella, zucchine, melanzane, e verdure di stagione (* 1, 7) | |
| QUATTRO FORMAGGI | € 10.00 |
| Mozzarella, pecorino, burrata, gorgonzola e grana (* 1, 7, 8, 12) | |
| TIROLESE | € 13.00 |
| Mozzarella, radicchio, speck, gorgonzola e noci (* 1, 2, 3, 4, 7, 12) | |
| BOSCAIOLA | € 10.00 |
| Mozzarella, salsiccia e funghi champignon (* 1, 7) | |
| CARRETTIERA | € 10.00 |
| Mozzarella, pomodorini, rucola e scaglie di grana (* 1, 7) | |
| TRICOLORE | € 12.00 |
| Mozzarella, crudo, rucola grana (* 1, 7) | |
| LA SAMASSESE | € 13.00 |
| Mozzarella, carciofi, provola, guanciaie e grana (* 1, 7) | |

PIZZE

Le preferite di Stefania

| | |
|---|---------|
| SANGAVINESE | € 15.00 |
| Mozzarella, mustela(Lonzino di maiale), misticanza, ricotta allo zafferano e mandorle (* 1, 7, 12) | |
| LA MIA GARFAGNANA | € 14.00 |
| Pomodoro, mozzarella di bufala, prosciutto crudo, misticanza e pecorino (* 1, 7) | |
| LA BOLOGNESE | € 14.00 |
| Mozzarella, mortadella, pistacchio, pomodorino confit e mozzarella di bufala fuori cottura (* 1, 7, 8, 12) | |
| L' ORCIANESE (Impasto al carbone vegetale) | € 15.00 |
| Mozzarella, bresaola, rucola, grana e pomodorini (* 1, 7) | |
| LA CTB (impasto al carbone vegetale) | € 14.00 |
| Mozzarella, provola, patate arrosto e salsiccia (* 1, 7) | |
| LA BARBARICINA | € 15.00 |
| Pomodoro, mozzarella, salsiccia sarda, guanciale e pecorino (* 1, 7) | |
| IL MARE SARDO | € 15.00 |
| Mozzarella, rosmarino, olio evo, pepe nero e bottarga a fine cottura con scorza di limone (* 1, 4, 7) | |

DOLCI

CHEESECAKE COTTO € 5.00

Cheesecake cotto servito con frutti di bosco, cioccolato, caffè o caramello

(* 1, 3, 7)

SORBETTO AL LIMONE € 4.00

Sorbetto al limone

(* 1, 7)

LA CROSTATA € 5.00

Cestino di pasta frolla guarnito con crema chantilly servito con frutti di bosco, cioccolato, caffè o caramello

(* 1, 3, 6, 7, 8, 13)

SEADAS € 7.00

Dolce tipico sardo ripieno di formaggio aromatizzato al limone/arancia, fritto e servito con miele

(* 1, 7) #

SOUFFLE' AL CIOCCOLATO € 6.00

Soufflè al cioccolato e rum (essenza non alcolico) servito su crema chantilly

(* 3, 7)

€ 5.00

CANTUCCI E VIN SANTO/ VERNACCIA DI ORISTANO

Biscotti secchi alle mandorle con vin santo o con vernaccia di Oristano

(* 1, 3, 6, 7, 8, 10, 12)

BEVANDE

| | |
|--|---------|
| ACQUA SAN FELICE NATURALE/FRIZZANTE | € 2.50 |
| BIBITE COCA/FANTA/SPRITE | € 3.00 |
| BIRRA ICHNUSA 33 cl | € 3.00 |
| BIRRA ICHNUSA NON FILTRATA 33 cl | € 5.00 |
| BIRRA MENABREA 33 cl | € 4.00 |
| BIRRA MENABREA ROSSA 33 CL | € 5.00 |
| BIRRA PERONI 33 CL | € 3.00 |
| BIRRA ARTIGIANALE DEMETRA 75cl | € 13.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE DEMETRA 33cl | € 6.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE BRAMA 75cl | € 13.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE BRAMA 33cl | € 6.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE GLAUX 75cl | € 13.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE GLAUX 33cl | € 6.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE NOCTUA 75cl | € 13.50 |
| BIRRA ARTIGIANALE NOCTUA 33cl | € 6.50 |
| CAFFE' | € 1.50 |
| GRAPPA | € 4.00 |
| AMARO | € 3.00 |
| LIQUORI | € 4.00 |
| WHYSKY | € 5.00 |
| RUM SPECIAL | € 7.00 |
| PANE E COPERTO | € 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 SO₂ - 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...)