

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 fresche 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)

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 € 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

LA CAMPIDANESE

€ 13.00

Malloreddus con ragù alla campidanese (salsiccia fresca al finocchietto selvatico, salsa di pomodoro, zafferano di San Gavino Monreale, il tutto mantecato al pecorino

(* 1, 7, 9)

CULURGIONES

€ 14.00

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

(* 1, 3, 7) #

RAVIOLI DI CAMPAGNA

€ 14.00

Raviolo ripieno di spinaci e ricotta, aromatizzato agli agrumi e servito su un letto di crema di formaggio allo zafferano, arricchito con carciofi spadellati e guanciale croccante

(* 1, 3, 7, 12) #

ORO DI SARDEGNA

€ 15.00

Tagliolino di pasta all'uovo con Bottarga di muggine

(* 1, 3, 4) #

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 DI CAMPAGNA

€ 17.00

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura a 70° per 6 ore laccato al lardo, servito con carciofi, pancetta 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 i.g.p. sardo cotto a bassa temperatura a 74° per 7 ore, marinato con zafferano e aromi mediterranei

(* 9)

MUUU

€ 19.00

Entrecôte di manzo cotto alla griglia, servita con cipolle caramellate, grana e noci

(* 7, 8)

II MAIALETTTO

€ 23.00

Maialetto sardo cotto lentamente per essere croccante come da tradizione servito su pane carasau. Disponibile solo su prenotazione

(*)
*Allergeni pagina 16

pag. 7

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	
(* 7)	
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 peperoni (* 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, guanciale e grana (* 1, 7)	

PIZZE -Le preferite di Stefania

LA GORGONPERA	€ 14.00
Mozzarella, gorgonzola servita a fine cottura con pere e noci	
(* 1, 7, 8)	
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)	
ANATRA IN FIORE - L'EVOLUZIONE -	€ 18.00
Mozzarella, Carpaccio di anatra cotta a bassa temperatura, servita con glassa al mirto e granella di pistacchio	
(* 1, 7, 8, 12)	

DOLCI

CHEESECAKE ALLA PARDULA

€ 6.00

Cheesecake cotto, aromatizzato allo zafferano e arancia, servito con granella di nocciola

(* 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)

CANTUCCI E VIN SANTO/ VERNACCIA DI ORISTANO

€ 5.00

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 ICHNUZA 33 cl	€ 3.00
BIRRA ICHNUZA 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	

VALDELLEROSE-CASTELLINA IN CHIANTI (SI)

Morellino di scansano 2023	€ 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

Tyrosos

€ 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: arrosti, salamini, farine e similari)

MOLLUSCHI E DERIVATI - 14

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