

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 € 13.00

2 persone € 22.00

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 frita, prosciutto crudo e crescenza
(* 1, 7)

€ 13.00

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)

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, 7, 8, 12)

LA PRIMAVERA

€ 7.00

Mozzarella, pere, mascarpone, rucola, mandorle e miele

(* 1, 7, 8)

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) #

RAVIOLO (Sulla rotta delle mandorle)

€ 15.00

Raviolo ripieno di spinaci e ricotta di pecora, aromatizzato agli
agrumi e zafferano, servito su un'emulsione vellutata di
melanzane fritte con pomodori confit e mandorle, arricchito da
una pioggia di ricotta salata e basilico fresco
(* 1, 3, 7, 12) #

ORO DI SARDEGNA

€ 16.00

Tagliolino di pasta all'uovo con Bottarga di muggine in polvere
e a tocchetti, con scorza di limone e olio extravergine d'oliva
(* 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 (L'alba primaverile)

€ 17.00

Filetto di maiale cotto a bassa temperatura a 68° per 9 ore, finitura allo speck , servito su crema di mele flambè al brandy, noci e pecorino semi stagionato

(* 7, 8)

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 carciofi spadellati, petali di pancetta tesa croccante e grana

(* 7, 8)

II MAIALETTO

€ 25.00

Maialetto sardo cotto lentamente per essere croccante come da tradizione servito su pane carasau e patate arrosto .

Disponibile solo su prenotazione

(*1)

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 DI PRIMAVERA

€ 13.00

Mozzarella, pure' di carote al timo, acciughe, crema di piselli 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, guanciaie 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)

PRATO IN FIORE

€ 15.00

Mozzarella, bresaola, gocce di pesto, ciuffi di stracciatella di burrata, olive riviera e 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 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
WHISKY	€ 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

VALDELLEROSSE-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

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...)