



QUI FU LA LOGGIA DEL BONDELMONTI ARSA DAL
POPOLO MINUTO TUMULTUANTE NELLA SOLLEVAZIONE
DEI CIOMPI L'ANNO MCCCLXXVIII INDI IN PARTE
RISARCITA E FINALMENTE RIDOTTA AD ALTRO USO
QUEST'ANNO MDCCXVIII...

*...nei primi del 1900 venne donato all'Opera Pia Cucine Popolari (ancora oggi
proprietari delle mura) e destinato a mensa per i poveri. Danneggiato dalla tragica
alluvione del 1966 venne restaurato e affidato nel 1968 ai nostri genitori Totò e
Paola che aprirono questo ristorante condotto ora da noi Piero ed Eleonora...
e dai nostri rispettivi figli Lorenzo e Tommaso
Grazie per averci scelto e
Buon Appetito!*

.....

HERE WAS THE BUONDELMONTI'S LODGE BURNT BY THE
RIOTOUS LOW PEOPLE DURING THE CIOMPI'S REBELLION
IN THE YEAR 1378 THEN PARTLY REBUILT AND FINALLY
TURNED INTO SOMETHING ELSE THIS YEAR 1718...

*... in the early 1900's the building was donated to the Church Soup Kitchen (still
owned today). It was damaged by the Flood of 1966, then restored and in 1968
was given to our parents Totò and Paola who opened this restaurant that we
Eleonora and Piero and our respective children Lorenzo and Tommaso are still
managing today...
Thank you for visiting us
Enjoy your meal!*



In questo locale troverai prodotti prevalentemente derivanti da *allevamenti sostenibili*, strutture nelle quali vengono allevati gli animali rispettando il loro benessere e garantendogli uno stile di vita rispettoso e salutare. Al tempo stesso queste strutture rispettano l'ambiente che le circonda abbattendo i tassi di inquinamento.

Carni bovine utilizzate:

- *Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale:*

I profumi delle essenze dei prati e dei pascoli dell'Appennino centrale con cui si alimentano gli animali si ritrovano nell'aroma e nel sapore, distinguendola da tutte le altre carni.

Le carni prodotte dalle razze Chianina, Marchigiana e Romagnola (le uniche a potere essere certificate con il marchio IGP "*Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale*") si collocano tra le produzioni animali di alto pregio anche grazie ad una fortunata combinazione che associa a questa predisposizione genetica, sistemi naturali di allevamento e di alimentazione.

- *Scottona:*

La *scottona* è il nome con cui si identificano le bovine che non hanno ancora partorito e di età compresa tra i 15 e i 22 mesi.

Ciò che rende prelibata la carne di scottona è l'elevata presenza degli ormoni, anche conosciuti come estrogeni. Inoltre, la presenza dei grassi (marezzature) che tendono a sciogliersi durante la cottura, aggiungono morbidezza e gusto al taglio di carne scelto.

Non tutte le carni di scottona però sono uguali. Il gusto e la tenerezza sono raggiunti solo quando la bovina è allevata secondo rigorosi standard, all'aria aperta e senza l'aggiunta di estrogeni.



IGP: Indicazione Geografica Tipica

Wifi account: Vodafone RISTORANTE TOTO



Opzione Vegetariana

Wifi Password: ristorantetoto1968



I NOSTRI ANTIPASTI

Antipasto "Vetrina Toscana"

Tagliere consigliato per 2 persone con: Prosciutto Crudo Toscano di Scarpaccia IGP, Salame Toscano DOP, Sbriciolona del Casentino IGP, Soprassata, Salame di Cinghiale, Salsiccia di Cinghiale, Pecorino Toscano DOP, crostini misti.

Portion recommended for 2 people with: salame toscano DOP, Sbriciolona IGP, Soprassata, wild boar salami, wild boar sausage, Pecorino cheese and mixed crostini

€ 20,00

Crostini Toscani

Crostini Toscani di fegatini di pollo

Toasted bread with chicken liver pate

€ 7,50

Lardo di Colonnata

Crostini di Lardo di Colonnata IGP stagionato in conca di marmo

Toasted bread with tuscan Colonnata's Bacon

€ 9,00

Crostone Salsiccia e Stracchino

Crostone al forno con Salsiccia Toscana e Stracchino

Toasted bread with tuscan sausages and Stracchino cheese

€ 9,00

Crudo di Scarpaccia IGP e Burrata pugliese DOP

Tuscan ham and Burrata DOP cheese

€ 14,00



PASTA FRESCA FATTA A MANO

 *Ravioli di Ricotta e Spinaci*     tracce di  

*Fatti a mano ripieni di ricotta e spinaci con ragù di
Scottona o burro e salvia*

*Cheese and spinach Ravioli with meatsauce or
butter and sage*

€ 12,00

 *Pici Senesi*     tracce di  

Fatti a mano con: ragù di cinghiale o Cacio e Pepe o all'Aglione*

Handmade Pici Senesi with: wild boar sauce, or pepper and pecorino
cheese or tomato's sauce and garlic*

€ 12,00

Tortelli del Mugello    tracce di  

Tortelloni di patate del Mugello al ragù di Scottona

Potatoes ravioli with meatsauce

€ 12,00

Tagliatelle alla Totò     tracce di  

*Tagliatelle con ragù di Scottona, prosciutto cotto e funghi freschi
Champignons*

Noodles with meat sauce, parma ham, fresh champignons mushrooms

€ 12,00

**in mancanza di prodotti freschi i prodotti potrebbero essere congelati*



PRIMI PIATTI

Parmigiana di Melanzane

fatta in casa con pomodoro fresco, grana padano DOP, fior di latte e basilico

Home made Eggplant Parmigiana with tomato's sauce, grana padano DOP, mozzarella cheese and basil

€ 11,00

Ribollita

Zuppa di verdure fatta in casa con pane, fagioli e cavolo nero IGT

Vegetable's soup with bread, beans and black cabbage

€ 10,00

Pappa al Pomodoro

Pappa al pomodoro classica con pomodoro, pane raffermo, aglio e basilico

Tomato soup with bread, garlic and basil

€ 10,00



SECONDI PIATTI

Bistecca alla Fiorentina

peso minimo 700-800g circa

Florentine BeefSteak, minimum 700-800g

€ 4,80 / 100 G

Bistecca alla Fiorentina di Chianina



peso minimo 700-800g circa

Chianina Florentine BeefSteak, minimum 700-800g

€ 6,00 / 100 G

Tagliata di Filetto al Rosmarino

Tagliata di Filetto di manzo condita con olio evo e rosmarino

Grilled beef fillet steak served with olive oil and rosemary

€ 24,00

Tagliata di Filetto con rucola e aceto balsamico



Tagliata di filetto di manzo servita su un letto di rucola, olio, sale e aceto balsamico

grilled beef cut in small pieces served with rucola and balsamic vinegar

€ 24,00

Tagliata di Pollo



Filetto di Pollo tagliato a fettine servito su letto di rucola, olio e aceto balsamico

Chicken chest in slice with rucola, olive oil and balsamic vinegar

€ 15,00



SECONDI PIATTI

Salsiccia Toscana alla griglia 🌿

2 Salsicce Toscane alla griglia accompagnate da pane abbrustolito

2 Tuscan Sausages on the grill with toasted bread

€ 12,00

Trippa alla Fiorentina 🌿

Trippa Fiorentina Classica al pomodoro

Fiorentine Tripe with tomato sauce

€ 12,00

Burger di Scottona tracce di 🍷 🍷

servito con insalata, pomodorini e patatine fritte

Scottona beef Burger served with salad, tomatoes and fried potatoes

€ 16,00



CONTORNI

 *Patate Fritte* o al Forno*

Fried french fries or baked potatoes

€ 4,50

 *Spinaci Saltati**

Spinaci saltati con aglio, olio e peperoncino

Cooked spinach with garlic and chili peppers

€ 5,00

 *Insalata mista*

insalatina e pomodorini

mix salad with tomatoes

€ 4,50

 *Fagioli Cannellini all'Uccelletto*

fagioli Cannellini PTT con pomodoro, salvia e aglio

white tuscan beans with tomato sauce, garlic and sage

€ 5,00



La farina utilizzata per le nostre pizze può contenere tracce di *senape* e *soia*



The flour used to make our pizzas could contain traces of *mustard* and *soy*

LE NOSTRE PIZZE

MARINARA 	€6,50
tomato sauce, garlic, origano, olive oil	
MARGHERITA  	€7,50
tomato sauce, mozzarella cheese, basil, olive oil	
VEGETARIANA   tracce di  	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, eggplants, mushrooms, black olives, artichokes, rucola	
NAPOLETANA   	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, anchovies, cappers, origano	
PROSCIUTTO E FUNGHI  	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, mushrooms	
4 FORMAGGI  	€11,00
tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola DOP, grana padano DOP, fontina cheese	
ALLA TOTÒ   	€10,00
mozzarella cheese, cherry tomatoes, black olives, anchovies, rucola	
SALAMINO PICCANTE  	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame	
PORCINI  	€11,00
tomato sauce, mozzarella cheese, wild mushrooms	
CAPRICCIOSA   tracce di  	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame, artichokes, black olives, mushrooms	
4 STAGIONI   tracce di  	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, ham, artichokes, black olives, mushrooms	
SALSICCIA E CIPOLLA  	€10,00
tomato sauce, mozzarella cheese, tuscan sausages, onions	
MAIALONA  	€11,00
tomato sauce, mozzarella cheese, spicy salame, tuscan sausages, ham, würstel	
SPECK E GORGONZOLA  	€11,00
tomato sauce, mozzarella cheese, gorgonzola DOP cheese, Sudtirol Speck	
O'SOLE E NAPULE       	€12,50
tomato sauce, cherry tomatoes, Bufala mozzarella cheese during the cooking, pesto basil	
LA BURRATA DOP  	€12,50
tomato sauce, cherry tomatoes, Burrata DOP cheese in the middle, basil	
COVACCINO LARDELLATO 	€9,50
Covaccino pizza with Lardo di Colonnata DOP	
MEZZALUNA TOTÒ  	€12,50
Half Calzone with ham and mozzarella cheese, half tomato sauce, mozzarella, Parma ham, rucola	

BEVANDE

<i>Acqua minerale San Benedetto 75cl</i>	€ 2,50
<i>Birra alla Spina Pedavena 20 cl</i>	€ 3,50
<i>Birra alla Spina Pedavena 40 cl</i>	€ 6,00
<i>Birra Artigianale in bottiglia 33cl</i>	€ 6,00
<i>Coca Cola, Fanta, Sprite, Lemon Soda 33cl</i>	€ 3,50
<i>Caffè Espresso</i>	€ 2,00
<i>Amari e Limoncello</i>	€ 5,00
<i>Grappa Toscana Bianca o Barricata</i>	€ 5,00

VINO DELLA CASA

<i>Fiaschetto "Totò" da 0,5 L</i>	€ 9,00
<i>Fiaschetto "Totò" da 1 L</i>	€ 16,00
<i>Calice "Totò"</i>	€ 4,00
<i>Coperto</i>	€2,50

Legenda Allergeni

 Glutine (Cereals)	 Sedano (Celery)	 Lupini (Lupin)
 Latte (Milk)	 Frutta a guscio (Nuts)	 Soia (Soybeans)
 Pesce (Fish)	 Arachidi (Peanuts)	 Solfiti (Sulphites)
 Uova (Eggs)	 Senape (Mustard)	