



la BETTOLA

cucina tradizionale pistoiese

ANTIPASTI

Starters

TOSCANO

SALUMI - PECORINO - CROSTINI

Typical Tuscan appetizer with crostini, pecorino cheese and salami

€ 10.00

MORTADELLA DI CINGHIAIE CON BURRATA E PISTACCHI

Wild boar mortadella with pistachio and burrata cheese

€ 13.00

SFORMATO DI VERDURE

vegetable flan

€ 10.00

TAGLIERE DI SALUMI

BILORDO, MORTADELLA DI PRATO,
RIGATINO COTTO, COPPA

Bilordo, mortadella from Prato,
cooked rigatino, coppa

€ 13.00

CROSTONE CON FAGIOLI AL FIASCO E LARDO DI COLONNATA

Bruschetta with al fiasco beans and Lard of Colonnade

€ 10.00

CROSTINI DI POLENTA CON FUNGHI E FEGATINI

Croutons of polenta with mushrooms and livers

€ 10.00

PRIMI

First course

LASAGNE

Lasagna artichokes

€ 11.00

LINGUINE LIMONE E PEPE AL RAGÙ DI FINOCCHIONA

Lemon and pepper linguine with finocchiona sauce

€ 13.00

TIMBAILO DI PAPPA AL POMODORO CON BURRATA

Pappa al pomodoro casserole with burrata cheese

€ 10.00

TORTELLI DI PATATE AL RAGÙ DI CINTA SENESE

Potato-filled ravioli with Cinta Senese pork meat sauce

€ 13.00

MACCHERONI SUL'ANATRA

Macaroni pasta with duck sauce

€ 13.00

ZUPPA DEL CARCERATO

Typical soup of Pistoia

€ 10.00

STRACCETTI ALE GERME DI GRANO AL RAGÙ DI LAMPREDOTTO

Mafalde pasta with lampredotto tripe

€ 13.00

SECONDI

Second course

TRIPPA ALLA FIORENTINA

Florentine style tripe

€ 11.00

LAMPREDOTTO CON SALSE

Lampredotto tripe with sauces

€ 11.00

PEPOSO DEL'IMPRUNETA

Impruneta-style beef stew

€ 15.00

TAGLIATA AL ROSMARINO CON FIOCCHI DI SAIE AFFUMICATO

Sliced beef with rosemary and smoked salt

€ 17.00

TAGLIATA CON LARDO DI COLONNATA

Sliced beef with lardo di Colonnata

€ 18.00

FRITTO DEL'AIA

Mixed fried

€ 15.00

CONTORNI

Side dish

FAGIOLI AL FIASCO

Beans cooked in flask

€ 5.00

PATATE FRITTE

French fries

€ 5.00

VERDURE DI STAGIONE COTTE

Seasonal vegetables cooked

€ 5.00

INSALATA MISTA

Mixed salad

€ 5.00

VERDURE DI STAGIONE FRITTE

Fried seasonal vegetables

€ 7.00

DOLCI

Dessert

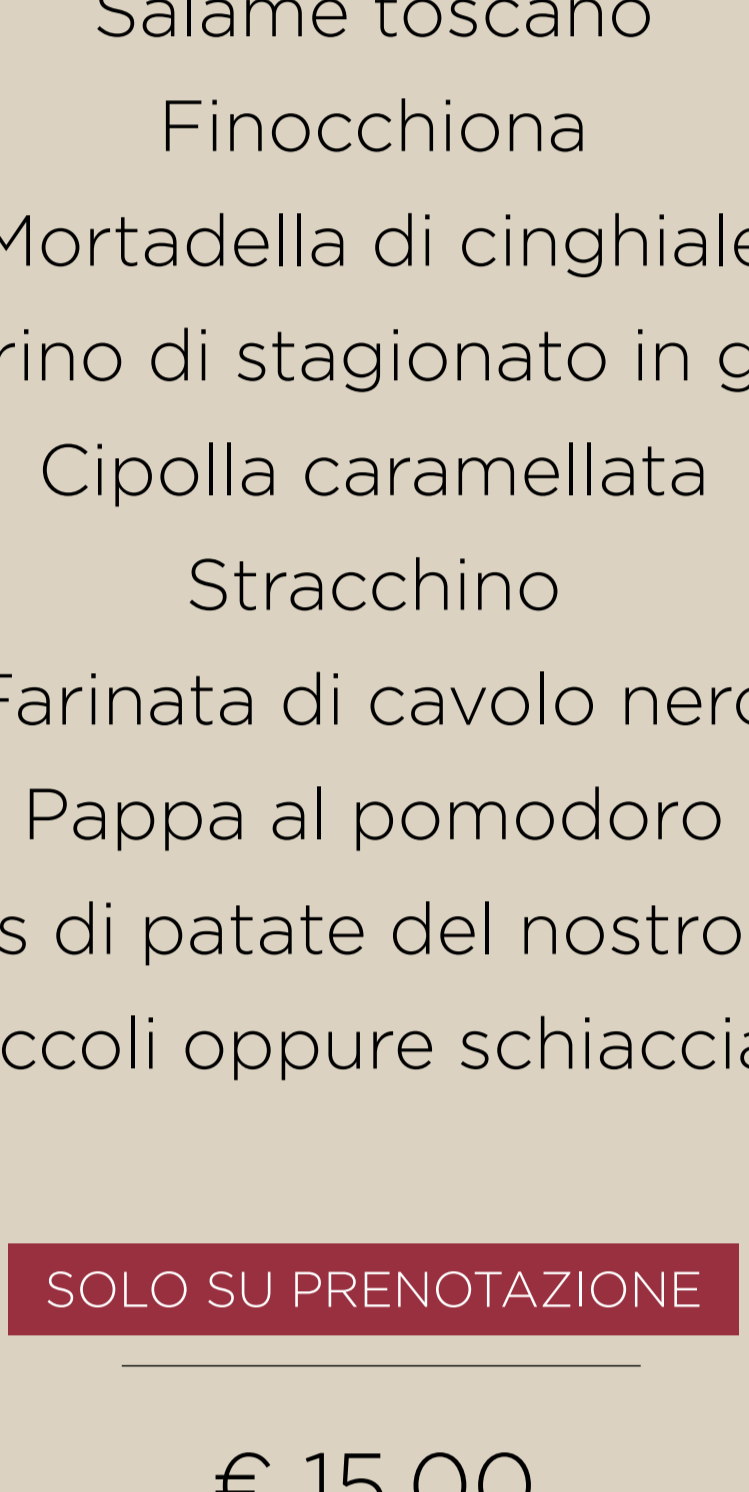
DOLCI DI NOSTRA PRODUZIONE

Homemade desserts and cakes

€ 5.00

Pane e coperto 2.00€

APERITIVO



APERIBOX

Crostini

Prosciutto al pepe rosa

Salame toscano

Finocchiona

Mortadella di cinghiale

Pecorino di stagionato in grotta

Cipolla caramellata

Stracchino

Farinata di cavolo nero

Pappa al pomodoro

Chips di patate del nostro orto

Coccoli oppure schiacciata

SOLO SU PRENOTAZIONE

€ 15.00

bevute escluse

CARTA DEI VINI

Wine List

BOLICINE

CHAMPAGNE

Barbier Louvet d'Assemble Grand Cru € 55.00
(Montagne de Reims - 60% P.N 40% CH) 40 mesi sui lieviti

Pierre Arnould Selection Grand Cru € 55.00
(Montagne de Reims - 75% P.N 25% CH) 48 mesi sui lieviti

Voirin Jumel Blanc de Noirs 1er Cru € 55.00
(Valle della Marne - 100% P.N) 36 mesi sui lieviti

FRANCIACORTA

Franciacorta dosaggio zero DOCG "La Fiorita" € 35.00
(Chardonnay e Pinot Nero)

Franciacorta Brut DOCG "La Fiorita" € 35.00
(Chardonnay e Pinot Nero)

Franciacorta Brut Saten DOCG "La Fiorita" € 35.00
(100% Chardonnay)

Franciacorta Brut Rosè DOCG "La Fiorita" € 35.00

METODO CHARMAT

Pinot Brut Varietale € 15.00
(100% Pinot Nero) Ornella Molon - Salgareda, TV

Prosecco Extra Dry DOC Treviso € 13.00
Ornella Molon - Salgareda, TV

Lambrusco di Modona DOC Secco € 13.00
Gavioli - Modena, MO

Prosecco Valdobbiadene € 15.00

VINI BIANCHI

Chardonnay IGT Toscana l' Meriggio € 13.00
(100% Chardonnay) Podere Virginiolo - Certaldo, FI

Sauvignon Blanc IGT Toscana "L'Alba Chiara" € 13.00
(100% Sauvignon Blanc) Podere Virginiolo - Certaldo, FI

Bianco DOG Colli di Luni "Gladius" € 18.00
(Vermentino Trebbiano Albarola e Malvasia)
La Baia del Sole - Luni, SP

Bianco IGT Toscana "Artumes" € 20.00
(40% Sangiovese, Chardonnay, Riesling, Sauvignon Blanc Tenuta)
Artimino - Prato, Po

VINI ROSATI

Rosato IGT Toscana "Tramonto" € 13.00
(100% Sangiovese) Podere Virginiolo - Certaldo, FI
*Criomacerazione

Prosecco Rosato Frizzante "Contarini" € 13.00
Vazzola - TV

Rosè Primis € 18.00
Colli di Luni

Rosato DOC Toscana "Vin Ruspo" € 20.00
(Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)
Barco Reale, Carmignano - Prato, PO

VINI ROSSI

I'Salci Chianti DOC € 13.00
Podere Virginiolo - Certaldo, FI

L'Incontro Chianti Ris. DOCG € 18.00
Podere Virginiolo - Certaldo, FI

Chianti Classico DOCG € 18.00
Fattoria Vallacchio - Mercatale V. di Pesa- FI

Masseo IGT Toscana € 18.00
(100% Merlot affinato in barriques)
Podere Virginiolo - Certaldo, FI

Cantina del Farnio Chianti Montalbano DOCG € 18.00
Betti - Quarrata, PT

Ciliegiolo Maremma Toscana Doc Capoccia € 18.00
(Ciliegiolo 85%, Alicante 15%)
Scansano - Grosseto, GR

Prunideo IGT Toscana € 21.00
(90% Sangiovese - 10% Cabernet Sauvignon) Betti - Quarrata, PT

Barco Reale DOC Biologico € 25.00
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Canaiolo
Barco Reale - Carmignano - Prato, PO

Ripensis IGT Toscana € 23.00
(100% Merlot affinato in barriques)
Castello di Ripa D'orcina - San Quirico D'Orcia, SI

Pinot Nero S. Lorenzo IGT delle Dolomiti € 23.00
(100% Pinot Nero) Bellavender - Faedo, TN

Borro alle Streghe IGT Toscana € 26.00
(100% Syrah affinato in Tonneaux)
Castello di Ripa D'orcina - San Quirico D'Orcia, SI

Rosso di Montalcino DOC € 26.00
La Fortuna - Montalcino, SI

I Tirreni Bolgheri GOG "Beccaia" € 28.00
(40% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 20% Cabernet franc,
10% Petit Verdot)
Castagneto Carducci, LI

CANTINA BOCELLI

Sangiovese Toscana 2017 € 20.00
(100% Sangiovese)

Tenor Red € 23.00
(34% Cabernet Sauvignon - 33% Sangiovese - 33% Merlot)

Chardonnay Toscana Bianco € 22.00
(100% Chardonnay)

Rosé premium cuvee Extra dry € 23.00
Cantina Bocelli

In Canto € 55.00
(100% Cabernet Sauvignon)

Alcide Sangiovese Cabernet Sauvignon € 70.00
Cantina Bocelli

Guidoalberto € 80.00
Tenuta di san Guido, Castagneto Carducci

VINO DOLCE SPUMANTE

Moscato Spumante Varietale € 13.00
(100% Moscato Bianco) Ornella Molon - Salgareda TV

Vin Santo del Chianti Ris. DOC € 18.00
Podere Virginiolo - Certaldo FI

LA NOSTRA SELEZIONE

Emilio Primo € 40.00
Fattoria del Marchesato Bolgheri

Adèo, Bolgheri rosso € 40.00
Campo alla Sughera

Le Volte dell'Ornellaia 2019 € 45.00
Castagneto Carducci

Poliziano, Montepulciano € 55.00
Azienda Poliziano Federico Carletti

Magnum Poggilarca 1,5l € 60.00
Artimino

Alcide Sangiovese Cabernet Sauvignon € 70.00
Cantina Bocelli

Guidoalberto € 80.00
Tenuta di san Guido, Castagneto Carducci

la BETTOLA

cucina tradizionale toscana