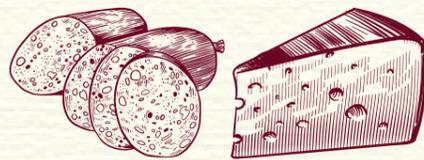


IL NOSTRO BENVENUTO



GRANDE ANTIPASTO DELLE NOSTRE FATTORIE | 22

Un assaggio autentico di Toscana: salumi locali, pecorino stagionato e crostini assortiti preparati secondo la tradizione. Consigliato per due persone.

L'IDEALE
PER DUE

SELEZIONE DI FORMAGGI | 16

Un percorso di degustazione tra le eccellenze casearie toscane: formaggi freschi, stagionati, aromatizzati e a crosta fiorita, esaltati nelle loro sfumature di gusto e consistenza.

BRUSCOTTO DELLA TRATTORIA | 9,80

Rivisitazione della tradizionale bruschetta: crostino di pane toscano tostato con pomodoro integrale sbollentato e scottato, aglio, basilico fresco, stracciatella, olio extravergine d'oliva e una spolverata di pepe.

BATTUTA DI CHIANINA | 16,50

Tartare di Chianina IGP selezionata (160 g), condita con olio EVO del Podere Il Pozzo e sale Maldon aromatizzato.

RADICCHIO FIORE DI TOSCANA | 12,50

Radichio rosso al forno, aceto balsamico, pecorino toscano, miele di castagno e granella di noci tostate.

PERFETTI
INSIEME



L'ESPERIENZA DELLA NOSTRA TRATTORIA

CARBONARA SFIZIOSA AL PISTACCHIO | 17,50

Pici Senesi Artigianali con Guanciale croccante, Pecorino Romano DOP, Tuorlo d'Uovo e Pistacchio.

PICI ALLA CARBONARA | 13,80

Pici Senesi Artigianali, Guanciale Stagionato, Pecorino Romano DOP e tuorlo d'Uovo.

BEST QUALITY

PICI ALLA MARIO | 13,50

Pici Senesi Artigianali con guanciale stagionato croccante e pomodoro della Valdichiana.

PICI SUL CINGHIALE | 13,50

Pici Senesi Artigianali conditi con un ragù di cinghiale cotto lentamente.

PICI CACIO E PEPE | 13

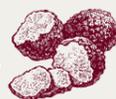
Pici Senesi Artigianali con Pecorino Romano D.O.P. e pepe nero brasiliano.

PACCHERI A MODO MIO | 13,50

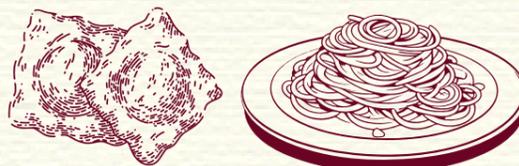
Paccheri fatti in casa con un mix di spezie, aglio fresco, peperoncino, Grana e Pecorino Romano D.O.P.

UN'ESPERIENZA AL TARTUFO

Il nostro chef ha selezionato una serie di piatti della casa a cui abbinare il **tartufo nero pregiato** per rendere la tua **esperienza indimenticabile** | +10



LA PASTA D'AUTORE



TORTELLI IN ROSSO | 15,80

Tortelli artigianali di patate fatti a mano, con pomodoro integrale scottato, aglio e basilico.

PACCHERI DELLA TRATTORIA | 13,80

Paccheri artigianali all'uovo con crema di zucca, Sbriciolona di Siena e Pecorino "Il Grezzo", affinato nell'olio EVO.

PICI O PACCHERI AI 4 SUGHI | 36 (18 a Persona)

Minimo 2 Persone:

Pasta saltata all'olio EVO, accompagnata dalle nostre salse esclusive e tradizionali: Ragù alla Chiantigiana, Ragù di cinghiale, Pomodoro integrale, Crema di Zucca. (Opzionale: Fegatino toscano o ragù bianco al fondente +2 € a porzione).

BEST SELLER

DOLCI RAGGI DI LUNA | 16,30

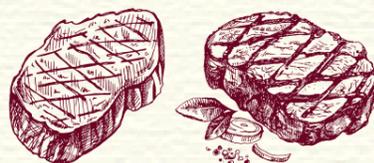
Mezzelune fatte a mano, dal cuore cremoso di pecorino stagionato e pere, servite al burro e salvia con scaglie di Parmigiano.

PICI DEL CAVATORE | 19,30

Pici Senesi Artigianali con Pecorino Romano DOP, guanciale croccante e tartufo fresco.

TORTELLI ALLA MAREMMANA | 15,80

Tortelli artigianali di patate, alla maremmana, con ragù bianco di vitellone e fondente di cacao amaro.



TAGLI PREGIATI

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA | 26

250 g di filetto di manzo alla griglia selezionato dal nostro Chef.

TAGLIATA RUSTICA DELLA TRATTORIA | 28,80

250 g di tagliata di manzo accompagnata da patate arrosto croccanti, crumble di guanciale e cipolle rosse caramellate.

ESPLOSIONE
DI SAPORI

TAGLIATA DI POLLO MEDITERRANEA | 19,80

250 g di pollo marinato alla griglia, servito su letto di rucola selvatica con pomodori secchi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e riduzione di aceto balsamico.

BURGER DELLA TRATTORIA | 19,80

Burger di Chianina da 200g, insalata, Mortadella di Siena, composta di cipolle e pecorino "il Grezzo". Servito con patate al forno.

BIG BLACK ANGUS BURGER | 21,30

Burger di Black Angus da 285g, pane ai 5 cereali, scamorza affumicata, insalata Iceberg, il nostro ketchup al balsamico e composta di cipolle. Servito con patate al forno.

PULLED PORK BURGER | 18,30

Pulled pork (straccetti di maiale) 200g, pane ai 5 cereali, insalata Iceberg, salsa BBQ al balsamico e composta di cipolle. Servito con patate al forno.

Gourmet

Gourmet

Gourmet



BISTECCA DI VITELLONE BIANCO CHIANTINA IGP CON L'OSSO | 85 AL KG

Taglio pregiato, tenero e saporito, come vuole la tradizione. Un piacere semplice ma indimenticabile.



CONTORNI SELEZIONATI



PATATE ALLA GHIOTTA | 6,50

Patate dorate al forno, insaporite con aromi mediterranei e un tocco di sapidità che le rende irresistibili.

CANNELLINI ALLA SALVIA | 6

Fagioli cannellini morbidi e cremosi, saltati con olio extravergine d'oliva e profumati con aglio e salvia.

RATATOUILLE DI VERDURE AL FORNO | 7

Un mix di verdure fresche di stagione, cotte lentamente al forno per esaltarne i sapori naturali.

RADICCHIO AL FORNO | 6,50

Radichio rosso arrostito al forno, condito con olio EVO aromatizzato.

INSALATINA | 5

insalata mista di stagione



INSALATONE SIGNATURE

CATERINA DE MEDICI | 11,40

Insalata iceberg, radichio rosso, noci croccanti, scaglie di Pecorino "Il Chiantigiano", pomodori secchi e riduzione di aceto balsamico.

CAESAR SALAD | 13,80

Insalata iceberg croccante con salsa Caesar leggera al Parmigiano e aglio, pollo grigliato marinato agli aromi, scaglie di Parmigiano Reggiano DOP e crostini di pane.

CAPRESE RUSTICA | 10,40

Iceberg croccante, pomodorini Pachino, mozzarella fior di latte, olive nere, capperi e olio al basilico fresco.

AGGIUNTE O VARIAZIONI

Stracciatella +2,5 | Burrata +4 | Bufala +4

PIATTI VEGETARIANI

PIATTI VEGANI

DAL 1870

RINOMATA D·I·T·T·A BELLINI

L'ARTE DEL GUSTO

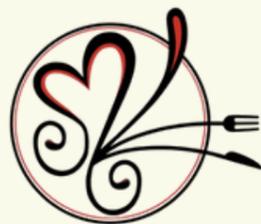
📍 Via Romana 60/R, Firenze, 50125

📌 @Rinomatadittabellini

📷 @Rinomatadittabellini

🎵 @Rinomatadittabellini

☎️ +39 055 7099425



Rinomata Ditta Bellini fa parte del gruppo MY ACCADEMY S.r.l. dona una parte del coperto alla Cooperativa Sociale Il Sicomoro, attività nell'ambito dell'assistenza a madri in difficoltà con figli minori.

Servizio al tavolo e coperto | 3

La storia della Rinomata Ditta Bellini affonda le sue radici nella tradizione agricola di famiglia, che sin dalla fine dell'Ottocento ha coltivato e distribuito prodotti delle proprie fattorie: formaggi, salumi, ortaggi, olio extravergine d'oliva e vini pregiati. Negli anni '50, la Ditta Fratelli Bellini ampliò i suoi orizzonti, esportando i propri vini oltre i confini italiani, dapprima in Europa e poi negli Stati Uniti.



Oggi, giunta alla quinta generazione, la famiglia Bellini continua ad espandere il proprio mercato internazionale, con un'attenzione sempre maggiore alla qualità e all'innovazione. Pur restando a conduzione familiare, l'azienda ha saputo coniugare tradizione e rinnovamento, adottando tecnologie all'avanguardia per esaltare l'eccellenza dei suoi vini. Un impegno costante che si riflette in ogni bottiglia, ambasciatrice di un territorio ricco di storia e passione.

Nel 2025, Andrea, erede del ramo vinicolo della famiglia, e Michael, rinomato ristoratore fiorentino, decidono di aprire un punto vendita dei prodotti tipici della Rinomata Ditta Bellini, affiancato da un bistro dedicato alla cucina toscana. Qui, i sapori autentici del territorio incontrano una visione gastronomica moderna, dando vita a un'esperienza culinaria unica. Seduto al ristorante della Rinomata Ditta Bellini, ti aspetta un viaggio nei sapori di un tempo, reinterpretati con eleganza e passione.



The history of the Renowned Bellini Company is deeply rooted in the family's agricultural tradition, which since the late 19th century has produced and distributed cheeses, cured meats, vegetables, extra virgin olive oil, and fine wines from its own farms. In the 1950s, the Bellini Brothers expanded their reach, exporting wines beyond Italy, first to Europe and later to the United States. Now in its fifth generation, the Bellini family continues to grow its international presence, with a strong focus on quality and innovation. Still family-run, the company has successfully combined tradition and modernity, using cutting-edge technology to enhance the excellence of its wines.



In 2025, Andrea, heir to the family's winemaking branch, and Michael, a renowned Florentine restaurateur, decided to open a store showcasing the typical products of the Renowned Bellini Company, alongside a bistro dedicated to Tuscan cuisine. Here, the authentic flavors of the region meet a modern culinary vision, creating a truly unique dining experience

Andrea - Michael

ITALIANO

DAL 1870

RINOMATA D·I·T·T·A BELLINI

L'ARTE DEL GUSTO

MENÙ FOOD



WWW.DITTABELLINI.COM