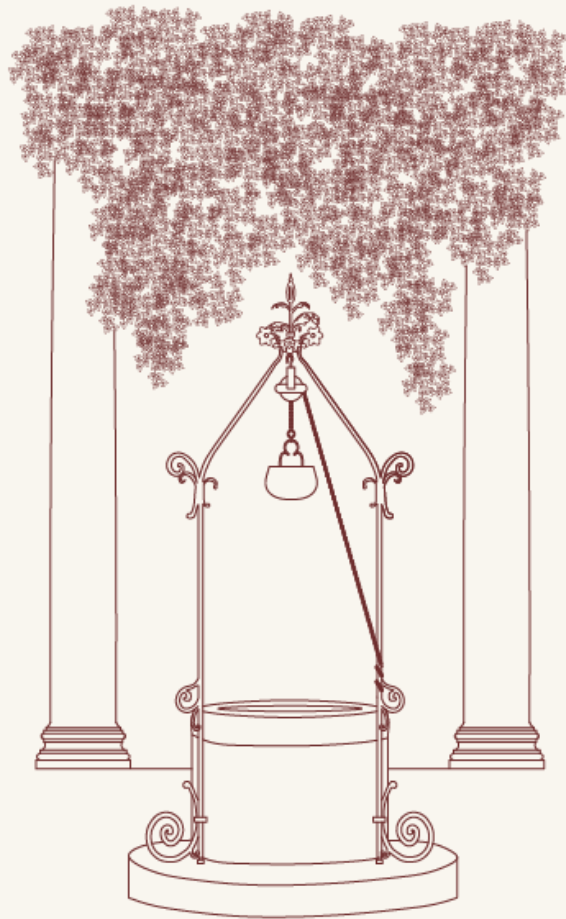


Menu



TERRAE CASAGRANDE
RISTORANTE



ANTIPASTI - APPETIZERS

TARTARE DI FASSONA SPUGNA DI GRANA, TROMBE DI MORTO E SENAPE AL MIELE

FASSONA BEEF TARTARE WITH GRANA PADANO SPONGE, BLACK TRUMPET MUSHROOMS AND HONEY MUSTARD
(1,3,10)

20€

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI E CROSTINO TOSCANO
CURED MEATS AND CHEESES BOARD WITH TUSCAN CROSTINO

(1,3,7,8,10)

22€

CROSTONI DI POLENTA (RAGÙ, TALEGGIO E LARDO)
POLENTA CROSTONI WITH RAGÙ, TALEGGIO CHEESE AND LARD

(1,7,9,12)

16€

SFORMATO DI CAVOLFIORE CON CREMA DI PECORINO E ZAFFERANO

CAULIFLOWER FLAN WITH PECORINO AND SAFFRON CREAM
(3,7)

14€

RIBOLLITA

TRADITIONAL TUSCAN VEGETABLE AND BREAD SOUP

(1,9)

16€

ZUPPA DI CIPOLLA E FARINA COTTA

ONION SOUP WITH COOKED FLOUR

(1,7)

16€



PRIMI - FIRST COURSES

RISOTTO ALLA ZUCCA CON SALSA DI BLU DI BUFALA,
AMARETTI E RIDUZIONE DI AMARETTO DI SARONNO
*PUMPKIN RISOTTO WITH BUFFALO BLUE CHEESE SAUCE,
AMARETTI AND AMARETTO DI SARONNO REDUCTION*
(7,12)

21€

PICIO CACIO E PEPE
PICI PASTA WITH CHEESE AND PEPPER
(1,7)

18€

GNOCCHI DI CASTAGNE AL RAGÙ DI CINGHIALE
CHESTNUT GNOCCHI WITH WILD BOAR RAGOUT
(1,3,9,12)

19€

TORTELO DI RICOTTA E SPINACI BURRO E SALVIA,
CREMA DI PARMIGIANO E GOCCE DI ACETO BALSAMICO
*RICOTTA AND SPINACH TORTELLO WITH BUTTER AND SAGE,
PARMESAN CREAM AND BALSAMIC DROPS*
(1,3,7,12)

20€

FETTUCCINE AL RAGÙ DI ANATRA
FETTUCCINE WITH DUCK RAGOUT
(1,3,9,12)

18€

VELLUTATA DI PORRI E PATATE
CREAMY LEEK AND POTATO SOUP
(7)

16€



SECONDI - MAIN COURSES

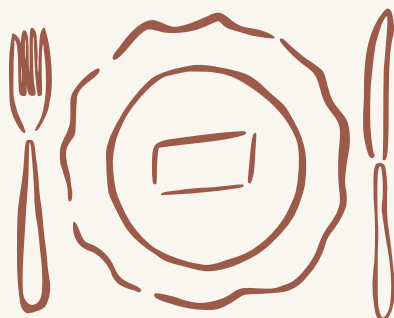
FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE OLD FASHION
BEEF FILLET WITH GREEN PEPPER "OLD FASHION" STYLE
(7,10,12) 28€

GRAN FRITTO CON POLLO, CONIGLIO, CERVELLO E
VERDURE CROCCANTI
*MIXED TUSCAN FRIED PLATTER WITH CHICKEN, RABBIT,
BRAIN AND CRISPY VEGETABLES*
(1,3,7) 22€

AGNELLO IN CROSTA DI PANE AROMATICO, SOFFICE DI
PATATE ALLA CURCUMA E CARCIOFO CONFIT
*LAMB IN AROMATIC BREAD CRUST, TURMERIC POTATO
PURÉE AND CONFIT ARTICHOKE*
(1) 25€

FARAONA CBT SU CREMA DI CASTAGNE E PORCINI
*LOW-TEMPERATURE GUINEA FOWL WITH CHESTNUT AND
PORCINI CREAM*
(7,12) 24€

PEPOSO TERRAE (CON SALSA DI PERE COSCIA E VINO
COTTO)
*"PEPOSO TERRAE" BEEF STEW WITH PEAR AND COOKED WINE
SAUCE*
(12) 21€



GRIGLIA - GRILL



BISTECCA ALLA FIORENTINA
FLORENTINE T-BONE STEAK

65€ / KG

TAGLIATA CON LARDO E ROSMARINO
SLICED BEEF STEAK WITH LARD AND ROSEMARY

28€

AGNELLO SCOTTADITO FATTORIA DI RIMAGIO CON
CARCIOFI STUFATI
*GRILLED LAMB CHOPS FROM FATTORIA DI RIMAGIO WITH
STEWED ARTICHOKEs*

25€

CONTORNI - SIDE DISHES

FAGIOLI ZOLFINI
ZOLFINI BEANS

8€

PATATE ARROSTO
ROAST POTATOES

7€

INSALATA MISTA
MIXED SALAD

5€

BIETOLE SALTATE
SAUTÉED CHARD

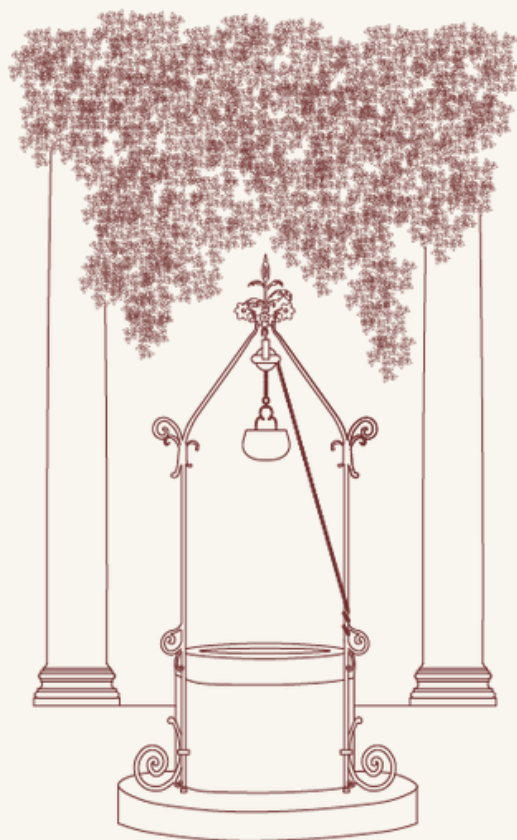
7€

CARCIOFI FRITTI
FRIED ARTICHOKEs

8€



Menu Dolci



TERRAE CASAGRANDE
RISTORANTE



DOLCI - DESSERTS

TIRAMISÙ
TIRAMISU
(1,3,7)

7€

PICCOLO PROFITEROLE
MINI PROFITEROLE
(1,3,7)

7€

TARTELLETTA CON CREMA AL LIMONE E MELE SALTATE
CON BRANDY E CANNELLA
*TARTLET WITH LEMON CREAM AND SAUTÉED APPLES WITH
BRANDY AND CINNAMON*
(1,3,7,12)

8€

BABÀ
RUM-SOAKED BABÀ CAKE
(1,3,7,9,12)

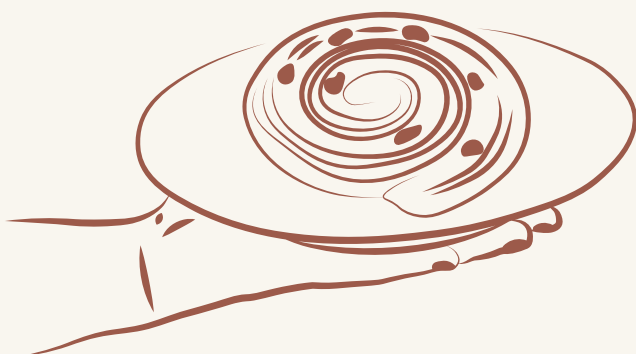
8€

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE E
PANNA
CHOCOLATE FONDANT CAKE WITH WHIPPED CREAM
(1,3,7)

8€

CANTUCCI CON VINSANTO
ALMOND BISCUITS WITH VIN SANTO DESSERT WINE
(1,3,7,8)

7€



ALLERGENI - ALLERGENS

1. GLUTINE – *GLUTEN*
2. CROSTACEI – *CRUSTACEANS*
3. UOVA – *EGGS*
4. PESCE – *FISH*
5. ARACHIDI – *PEANUTS*
6. SOIA – *SOY*
7. LATTE E DERIVATI – *MILK AND DAIRY PRODUCTS*
8. FRUTTI A GUSCIO (*NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE ECC...*)
– *TREE NUTS (WALNUTS, ALMONDS, HAZELNUTS, ETC.)*
9. SEDANO – *CELERY*
10. SENAPE – *MUSTARD*
11. SEMI DI SESAMO – *SESAME SEEDS*
12. SOLFITI (USATI COME CONSERVANTI NEI CIBI) –
SULPHITES (USED AS FOOD PRESERVATIVES)
13. LUPINI – *LUPIN BEANS*
14. MOLLUSCHI – *MOLLUSCS*

