Casa Masi
RESTAURANT AND GUEST HOUSE

*Alcuni nostri prodotti contengono allergeni, per cui non possiamo garantire l'assenza di eventuali contaminazioni incrociate. In caso di intolleranze o allergie alimentari siete pregati di informare il nostro staff.*
*Grazie*
*Some of our products contain allergens, therefore it is not possible to grant the absolute absence of any potential contamination. In case of allergies or intolerances, please inform our staff. Thank You*

## ANTIPASTI
## STARTERS

**Il Classico di Casa Masi** € 20
Prosciutto del Pratomagno con le Coccole, Arista Tartufata, Crostini ai Fegatini e al Tartufo, Polenta Fritta con Rigatino
Tuscan Ham with Fried Pastry Balls, Sliced Pork Loin with Truffle, Assorted Traditional Crostini and Fried Polenta with Bacon
(1-3-4-5-6-7-8-9-12)

**Prosciutto del Pratomagno con le Coccole** € 12
Tuscan Cured Ham with Fried Pastry Balls
(1-5-8)

**Tortino di Ricotta con Castagne su Crema di Zucca** € 14
Ricotta and Chestnut Soufflé On Pumpkin Cream
(3-7-8)

**Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero** € 18
Grilled Pecorino with Fresh Black Truffle
(7)

**Involtini di Verza con Mostarda ai Peperoni** €12
Savoy Cabbage Rolls with Bell Pepper Mostarda
(1-3-7-9)

**Antipasto Autunnale** €28
Minitortino di Ricotta e Castagne su Crema di Zucca, Crostino al Tartufo, Pecorino Grigliato al Tartufo, Crostino all'Uovo e Tartufo
Minisoufflé with Ricotta and Chestnuts on Pumpkin Cream, Crostino with Truffle, Grilled Pecorino with Truffle and Egg Crostino with Truffle
(1-3-4-5-7-8)

## ANTIPASTI DAL FORNO A LEGNA
## STARTERS FROM THE WOOD OVEN

**Schiacciate ai Grani Antichi Toscani:**
**Types of Focaccia:**

- Con **Tartare di Manzo e Tartufo Nero** e Lardo, accompagnata da Salsa di Pomodorini Confit e Salsa di Cipolline Rosse Caramellate € 20
  Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Lard, Beef Tartare and Truffle Slices, Served with Confit Cherry Tomatoes and Sweet and Sour Red Onions
  (1-6-8-12)
- Al **Lardo del Chianti** € 8
  Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Lard of the Chianti Area
  (1-6-8-12)
- All'**Olio e Rosmarino** € 7
  Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Olive Oil and Fresh Rosemary
  (1-6-8)
- Con **Terrina di Fegato e Cipolle al Vin Santo** € 14
  Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Liver Terrine, Vin Santo-Glazed Onions, and Sesame
  (1-4-6-7-8-9-11-12)
- Con **Pecorino e Tartufo Nero** € 18
  Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Pecorino Cheese and Black Truffle
  (1-6-7)

**Panino con Trippa alla Fiorentina** € 12
Traditional Tuscan Beef Tripe, Slow Cooked in Tomato Sauce, served in a Soft Italian Bread Roll and Topped with Freshly Grated Parmesan
(1-3-6-7-9-12)

Casa Masi
RESTAURANT AND GUEST HOUSE

# PRIMI PIATTI
# FIRST COURSES

**Tagliatelle all'Anatra** — **€ 14**
Tagliatelle with Duck Ragout
(1-3-7-9-12)

**Risotto alla Zucca Invernale** — **€ 14**
**Su richiesta: con **Tartufo Nero** €24**
Pumpkin Risotto
(7-9-12)

**Tortellone di Fagiano con Zabaione al Parmigiano e Tartufo Nero** — **€ 25**
Pheasant Tortellone with Parmesan Zabaione and Black Truffle
(1-3-6-7-8-9-12)

**Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero** — **€ 24**
Homemade Tagliolini with Fresh Truffle in Butter Sauce
(1-3-6-7)

**Pasta e Fagioli** — **€ 12**
White Beans Soup with Homemade Short Pasta
(1-3-9)

**Pici al Ragù di Cinta e Garronese** — **€ 14**
**Contiene Funghi**
Thick Spaghetti with Organic Pork and White Beef Ragout **It contains mushrooms**
(1-6-8-9-12)

**La Gramigna al Pecorino Dolce** — **€ 14**
Twisted Green Spinach Pasta with Melted Pecorino Cheese
(1-7-12)

Casa Masi
RESTAURANT AND GUEST HOUSE

# SECONDI PIATTI
## SECOND COURSES

**Bistecca Fritta con Capperata** — **€ 5,50/hg**
(min 1 kg)
Breaded & Fried T-Bone Steak with Side Caper and Anchovies Sauce
(1-3-5-8)

**Bistecca alla Fiorentina** — **€ 5,50/hg**
(min 1 kg)
Traditional T-Bone Steak from the Grill

**Bistecca alla Fiorentina di Scottona Simmental** — **€ 7/hg**
(min 1 kg)
Traditional T-Bone Steak – Bavarian Simmental Beef from the Grill

**Tagliata di Manzo con Salse Casa Masi** — **€ 25**
Thick Slices of Tuscan Beef Steak with Side Sauces (Onions & Vinsanto, Capers & Anchovies, Tomatoes & Nuts)
(4-8-12)

**Pernice Ripiena con Zucca Gialla Marinata e Crema di Cavolo Nero** — **€ 25**
Stuffed Partridge with Marinated Golden Pumpkin and Tuscan Kale Cream
(8)

**Lepre in Dolce e Forte con Polenta** — **€ 20**
Stewed Hare with Dark Chocolate, Vinegar, Raisins and Pinenuts with Polenta
(8-9-12)

**Filetto di Manzo in Corona d'Alloro e Rigatino** — **€ 28**
Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves and Tuscan Pancetta

# CONTORNI
## SIDE VEGETABLES

**Patate Fritte** — **€ 5**
French Fries
(1-5-6-8)

**Patate al Rosmarino** — **€ 6**
Roasted Potatoes with Rosemary

**Spinaci Saltati all'Uvetta e Pinoli** — **€ 7**
Sautéed Spinach Leaves with Raisins and Pine Nuts
(1-5-6-8)

**Fagioli Zolfini all'Olio Nuovo** — **€ 7**
Zolfini Beans with Olive Oil

**Cavolfiore Gratinato al Forno** — **€ 7**
Cauliflower au Gratin in Oven
(7-8)

Casa Masi
RESTAURANT AND GUEST HOUSE

# MENU PINOCCHIO
## KIDS MENU
PER RAGAZZI FINO AI 14 ANNI/FOR KIDS UNDER 14 YEARS OLD

Nuvole al Pomodoro — € 9
Short Pasta with Tomato Sauce
(1)

Gnocchi di Patate al Ragù di Carne — € 9
*Contiene Funghi*
Potato Dumplings with Beef Ragout *It contains mushrooms*
(1-3-9-12)

Braciolina con Patate Fritte — € 13
Braciolina - Fried Chopped Pork with Fries
(1-3-5-8)

Mini-Burger al Piatto con Patate Fritte — € 15
Bare Beef Burger with Side French Fries

Spiedini di Salsicce con Patate al Rosmarino — € 13
Sausages on Sticks with Roasted Potatoes
(5-8)

Il Gelato alla Crema Artigianale di Casa Masi — € 4
*Porzione Bimbo*
Casa Masi Homemade Custard IceCream
*(Half Portion)*
(1-3-5-6-7-8)

Casa Masi
RESTAURANT AND GUEST HOUSE

# I DOLCI FATTI IN CASA
## HOMEMADE DESSERTS

**Gran Piatto di Dolci** — € 24
Selezione ai Dessert Casa Masi
Dessert Selection
(1-3-6-7-8-10)

**Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco** — € 7
Ricotta Cheesecake with Whipped Cream and Wild Fruit Sauce
(1-3-6-7-10)

**Torta di Mele con Crema alla Vaniglia** — € 7
Apple Tart with Vanilla Custard
(1-3-6-7-10)

**Cremoso al Tabacco, Cioccolato Fondente e Rum** — € 9
Tobacco, Dark Chocolate and Rhum Bavarois
(1-3-6-7-8)

**Gelato alla Crema Artigianale di Casa Masi:** — € 7
Casa Masi Custard Ice-Cream:
(3-7-8-12)

- Affogato al Caffè
  "Coffee Affogato"
  Topped with a Shot of Espresso
- con Cioccolato Fondente
  With Melted Dark Chocolate
- con Salsa ai Frutti di Bosco
  With Wild Fruits Coulis

**Crostata di Crema Pinolata** — € 8
Custard Tart with Toasted Pinenuts
(1-3-6-7-8)

**Torta al Cioccolato Fondente** — € 8
Dark Chocolate Cake
(1-3-6-7-8-10)

**Castagnaccio con Ricotta, Pinoli e Uvetta al Vinsanto** — € 7
Traditional Chestnut Crepe with Ricotta, Pinenuts and Vinsanto Raisins
(7-8-12)

**Cantucci e Vinsanto** — € 8
Traditional Tuscan Homemade Almond Cookies with Vinsanto Sweet Wine
(1-3-6-7-8)

**Sorbetto alla Mela Verde con Calvados** — € 7
Green Apple Sorbet with Calvados
(12)

Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

# VINI DOLCI & VIN SANTO
## SWEET WINES

**Moscato di Trani** — € 7
Kaloro
Puglia Tormaresca-Antinori
2024

**Petit Manseng Passito** — € 5
Terre de Memoire
Juracon Domaine Bordenave
2019

**Vin Santo Di Carmignano Riserva** — € 18
Capezzana
Toscana Carmignano
2016

**Vin Santo Occhio di Pernice** — € 9
Monterinaldi
Radda In Chianti
2016

**Vin Santo Doc** — € 10
Caratello
San Miniato Beconcini
2009

**Sovana Doc** — € 5
Aleatico
Sovana Fattoria Aldobrandesca
2022

**Umbria Igt Bianco** — € 9
Muffato della Sala
Umbria Castello della Sala-Antinori
2023

**Recioto di Soave Classico** — € 9
Le Colombare
Veneto - Pieropan
2021

**Mas Amiel 20 Ans D'Âge** — € 6
Domaine Mas Amiel
Maury Aoc

**Merlino Vino Liquoroso** — € 7
Pojer e Sandri
Trento

Casa Masi
RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## VINI DELLA CASA
## HOUSE WINES

| | |
|---|---|
| Bianco Toscano 0,75 cl<br>Vermentino | € 16 |
| Rosso Toscano 0,75 cl<br>Sangiovese e Merlot | € 16 |

## BIRRA
## BEER

| | |
|---|---|
| Nastro Azzurro 33 cl | € 4 |
| Nastro Azzurro 66 cl | € 8 |

## COPERTO
## COVER

| | |
|---|---|
| Include Acqua Naturale e Frizzante Microfiltrata<br>Including Still and Sparkling Microfilter Water | € 3 |

## ACQUA
## WATER

| | |
|---|---|
| Acqua San Pellegrino e Panna<br>Frizzante e Naturale 0.75 cl<br>Bottled Still and Sparkling Water | € 3 |

Casa Masi
GUEST HOUSE AND RESTAURANT

CARTA DEI VINI
WINE LIST

Wi-Fi: **CASAMASI R**
Password: *casamasi1995*

## LISTA ALLERGENI

1. CEREALI contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivati
2. CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
3. UOVA e prodotti a base di uova
4. PESCE e prodotti a base di pesce
5. ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
6. SOIA e prodotti a base di soia
7. LATTE e prodotti a base di latte
8. FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
9. SEDANO e prodotti a base di sedano
10. SENAPE e prodotti a base di senape
11. SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiore a 10 mg/l in termine di anidride solforosa totale
13. LUPINI e prodotti a base di semi di lupini
14. MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi