

## ANTIPASTI STARTERS

### Il Classico di Casa Masi

€ 16

*Prosciutto del Pratomagno con le Coccole, Arista Tartufata, Crostini ai Fegatini e al Tartufo, Polenta Fritta con Soppressata*

*Tuscan Ham with Fried Pastry Balls, Sliced Pork Loin with Truffle, Assorted Traditional Crostini and Fried Polenta*  
(1-4-5-6-7-8-12)

### Prosciutto del Pratomagno con le Coccole

€ 10

*Tuscan Ham with Fried Pastry Balls*  
(1-5)

### Tortino di Ricotta con Zucchine Trifolate e Nepitella

€ 12

*Ricotta Soufflé with Courgettes and Nepeta*  
(3-7)

### Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero

€ 18

*Grilled Pecorino with Fresh Truffle Slices*  
(7)

### Manzo Marinato con Pepe Rosa

€ 14

*Marinated Beef with Pink Pepper*  
(12)

## ANTIPASTI DAL FORNO A LEGNA

STARTERS FROM THE WOODEN OVEN

### Schiacciata ai Grani Antichi

€ 18

*con Lardo, Tartare di Manzo e Tartufo e con Pomodorini Confit e Cipolline Rosse Caramellate a Parte*  
*Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Lard, Beef Tartare with Truffle Slices - with side Confit Cherry Tomato and Sweet and Sour Red Onions*

(1-8-12)

### Lampredotto in Crosta e Salsa Verde

€ 16

*Lampredotto Under Baked Bread Crust with Side Green Sauce*

(1-4-8-9)

### Asparagi all'Occhio

€ 13

*Gratinated Asparagus with Egg, Butter, and Cheese*

(3-7)

### Tronchetto di Pane con Patè di Fegatini, Sesamo e Cipollata Bianca al Vinsanto

€ 14

*Homemade Bread with Liver Patè, Sesame, and Sweet&Sour Vinsanto Onions*

(1-4-6-7-8-9-11-12)

### Schiacciata all'Olio e Rosmarino

€ 6

*Tuscan Flat Bread with Olive Oil and Rosemary*

(1-8)





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

**Nidi di Borrachine al Ragù di Coniglio € 15**

*Homemade Tagliolini with Borrago and Rabbit Ragout*

(1-3)

**Pici al Ragù di Cinta e Garronese € 12**

*Thick Spaghetti with Organic Pork and Beef Ragout*

(1-8-9-12)

**Gnudi con Spinaci e Ricotta Fresca al Burro e Salvia € 13**

*Dumplings with Spinach and Ricotta on Butter and Sage*

(1-3-7)

**La Gramigna al Pecorino Dolce € 13**

*Twisted Green Spinach Posta with Melted Pecorino*

(1-7)

**Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero € 22**

*Homemade Tagliolini with Fresh Truffle in Butter Sauce*

(1-3-7)

**Linguine al Limone e Pepe con € 14**

**Baccalà**

*Linguine with Lemon, Black Pepper and Salted Codfish*

(1-12)





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

### Bistecca Fritta con Capperata

(min 1 kg)

*Breaded & Fried T-Bone Steak with Side  
Caper and Anchovies Sauce*

(1-3-5)

€ 5,00/hg

### Piccione Arrosto con Patate alle

Olive Nere

*Baked Pigeon with Roasted Potatoes and  
Black Olives*

(8-12)

€ 24

### Bistecca alla Fiorentina

(min 1 kg)

*Traditional T-Bone Steak from the Grill*

€ 5,00/hg

### Bistecchina di Cinta Senese con

Pomodori e Cipolla

*Grilled Organic Pork Steak with Tomatoes  
and Onions*

€ 20

### Filetto di Manzo in Corona d'Alloro

*Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves*

€ 25

### Gran Fritto del Cortile e dell'Orto

*Fried White Meat Nuggets with Mixed  
Fried Veggies*

€ 22

### Tagliata di Manzo con Salse Casa

Masi

*Thick Slices of Tuscan Beef Steak with Side  
Sauces (Onions & Vinsanto,  
Capers & Anchovies, Tomatoes & Nuts)*

€ 22

(4-8-12)

### Baccalà con Vinsanto e Uvetta

*Codfish Salted with Vinsanto and Raisins*

€ 22

(1-8-12)

## CONTORNI SIDE VEGETABLES

### Patate Fritte

*French Fries*

(5)

€ 5

### Insalata Mista con Songino, Rucola,

Ciliegini, Carota e Cetriolo

*Mixed Salad with Rucola, Cherry Tomatoes,  
Carrots and Cucumber*

€ 6

### Patate al Rosmarino

*Roasted Potatoes with Rosemary*

€ 6

### Verdure Fritte

*Fried Seasonal Vegetables*

(1-5-8)

€ 8

### Verdure alla Griglia

*Mixed Grilled Seasonal Vegetables*

€ 7

### Insalata di Pomodori, Cipolla e

Origano

*Fresh Tomatoes and Onions with Oregano*

€ 6





# 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

€ 6

*Short Pasta with Tomato Sauce*

(1)

#### Gnocchi di Patate al Ragù di Carne

€ 6

*Potato Dumplings with Beef Ragout*

(1-3-9-12)

#### Braciolina con Patate Fritte

€ 12

*Braciolina - Fried Pork Chopped with Fries*

(1-3-5)

#### Filetto Pinocchio con Patate al Forno

€ 15

*Beef Filet with Roasted Potatoes*

#### Spiedini di Salsicce con Patate Fritte

€ 12

*Sausages on Sticks with French Fries*

(5)

#### Gelato alla Crema

€ 3

*Vanilla Ice-cream*

(1-3-5-6-7-8)



## I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERT

<b>Gran Piatto di Dolci</b> <i>Selezione ai Desserts di Casa Masi</i> <i>Dessert Selection</i> (1-3-7-8)	<b>€ 22</b>	<b>Sorpresa al Cioccolato</b> <i>Hot Chocolate Soufflé</i> (1-3-7-8)	<b>€ 7</b>
<b>Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco</b> <i>Ricotta Cheesecake with Whipped Cream and Wild Fruit Sauce</i> (1-3-7-8)	<b>€ 6</b>	<b>Torta Tenerina Cioccolato e Pere</b> <i>Tender Chocolate and Pear Pie</i> (1-3-6-7)	<b>€ 6</b>
<b>Torta di Mele con Crema alla Vaniglia</b> <i>Apple Tart with Vanilla Custard</i> (1-3-7)	<b>€ 6</b>	<b>Crema Caramellata al Caffè</b> <i>Coffee Crème Brûlée</i> (3-7)	<b>€ 6</b>
<b>Torta al Cioccolato Fondente</b> <i>Dark Chocolate Cake</i> (1-3-7-8)	<b>€ 7</b>	<b>Gelato alla Crema</b> <i>Vanilla Ice-cream</i> (1-3-5-6-7-8)	<b>€ 6</b>
<b>Crostata di Crema Pinolata</b> <i>Custard Tart with Toasted Pinenuts</i> (1-3-7)	<b>€ 7</b>	<b>Cantucci e Vinsanto</b> <i>Traditional Tuscan Homemade Almond Cookies with Vinsanto Sweet Wine</i> (1-3-7-8)	<b>€ 7</b>
<b>Cremoso al Limone con Crumble</b> <b>Salato e frutta Fresca</b> <i>Lemon Bavarese with Salty Crumble and Fresh Fruits</i> (3-7-8)	<b>€ 6</b>	<b>Sorbetto alla Mela Verde con Calvados</b> <i>Green Apple Sorbet with Calvados</i>	<b>€ 6</b>





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## VINI DOLCI SWEET WINES



### Moscato di Trani

€ 5

Kaloro

Puglia Tormaresca-Antinori

2020

### Petit Manseng Passito

€ 5

Terre de Memoire

Juracon Domaine Bordenave

2019

### Occhio Di Pernice

€ 9

Vinsanto del Chianti

Toscana, Usiglian del Vescovo

2015

### Recioto di Soave Docg

€ 8

Le Colombare

Soave Pieropan

2018

### Sovana Doc

€ 5

Aleatico

Sovana Fattoria Aldobrandesca

2019

### Umbria Igt Bianco

€ 9

Muffato della Sala

Umbria Castello della Sala-Antinori

2018

### Moscadello di Montalcino

€ 7

Florus

Montalcino Castello Banfi

2018

### Malvasia delle Lipari Doc

€ 8

Giona Malvasia

Salina-Isole Eolie Gionasalina

2017

## VIN SANTO & OCCHIO DI PERNICE SWEET WINES



### Vin Santo Doc

€ 6

Vin Santo della Signora

Fucecchio Montellori

2016

### Vin Santo Doc

€ 12

Capezzana

Carmignano Fattoria di Capezzano

2014

### Vin Santo Doc

€ 5

Armida

Terricciola Castelvechio

2016

### Occhio di Pernice

€ 7

Occhio di Pernice

Radda in Chianti Castello di  
Monterinaldi

2016





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## VINI DELLA CASA HOUSE WINES

Bianco Toscano 0,75 cl € 15

Rosso Toscano 0,75 cl Sangiovese e  
Merlot € 15

## BIRRA

### BEER

La Biretta Elbana 0,50 cl € 9

## COPERTO COVER

Include Acqua Naturale e Frizzante € 3

### Microfiltrata

*Including Still and Sparkling Microfilter  
Water*

## ACQUA WATER

Acqua San Pellegrino e Panna € 2  
*Frizzante e Naturale 0.75 cl*

*Bottled Still and Sparkling Water*

## 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



