

## ANTIPASTI STARTERS

### Il Classico di Casa Masi

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 with Soppressata  
 (1-4-5-6-7-8-9-12)

€ 17

### Prosciutto del Pratomagno con le Coccole

Tuscan Ham with Fried Pastry Balls  
 (1-5)

€ 10

### Tortino di Ricotta con Castagne su Crema di Zucca

Chestnuts Ricotta Soufflé on Pumpkin Cream  
 (3-7-8)

€ 12

### Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero

Grilled Pecorino with Fresh Black Truffle  
 (7)

€ 18

### Crostino Autunnale

Crostino al Peposo  
 Crostino al Cavolo Nero e Fagioli  
 Polenta con Soppressata  
 Crostino ai Fegatini  
 Polpette  
 Four Varieties of Traditional Crostini and Meat-Balls  
 (1-3-5-7-8-12)

€ 14

## ANTIPASTI DAL FORNO A LEGNA

STARTERS FROM THE WOOD OVEN

### Ciambellina alle Castagne, Ricotta, Rigatino e Cipollata allo Zafferano

Chestnuts Donut with Bacon Ricotta and Saffron Onion Sauce  
 (1-2-3-4-5-6-7-8-9-11-12)

€ 12

### Schiacciata al Lardo

Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Lard  
 (1-6-8-12)

€ 8

### Schiacciata all'Olio e Rosmarino

Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Olive Oil and Rosemary  
 (1-8)

€ 7

**Schiacciata ai Grani Antichi**  
 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 and Truffle Slices - with side Confit Cherry Tomato and Sweet and Sour Red Onions  
 (1-8-12)

€ 19

### Lampredotto in Crosta e Salsa Verde

Lampredotto Baked In Bread Crust with Side Green Sauce  
 (1-4-6-7-8-12)

€ 15

### Cornetto Ripieno di Sfilacciato di Maiale e Mele

Pulled Pork and Apple Wrapped in Bread Dough  
 (1-5-6-8-9-10-11-12)

€ 14





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## PRIMI PIATTI FIRST COURSES

- Tortellone di Fagiano con Zabaione  
Tartufo Nero** € 24  
Pheasant Tortello with Zabaione and Truffle  
(1-3-5-6-7-8-12)
- Pappardelle al Cinghiale** € 13  
Homemade Pasta with Wild Boar Ragout  
(1-8-9-12)
- La Gramigna al Pecorino Dolce** € 14  
Twisted Green Spinach Pasta with Melted  
Pecorino Cheese  
(1-7)
- Tagliolini all’Uovo con Tartufo Nero** € 24  
Homemade Tagliolini with Fresh Truffle in  
Butter Sauce  
(1-3-7)
- Vellutata di Porri** € 10  
Leek Cream Soup  
(1)-(7)
- Risotto alla Zucca con Tartufo Nero** € 22  
Pumpkin Risotto with Black Truffle  
(9-12)
- Pici al Ragù di Cinta e Garronese** € 13  
*\*Contiene Funghi\**  
Thick Spaghetti with Organic Pork and  
White Beef Ragout *\*It contains mushrooms\**  
(1-8-9-12)





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## SECONDI PIATTI SECOND COURSES

- |  |                  |  |             |
|--|------------------|--|-------------|
| <b>Bistecca Fritta con Capperata</b><br>(min 1 kg)<br>Breaded & Fried T-Bone Steak with Side<br>Caper and Anchovies Sauce<br>(1-3-5)                                     | <b>€ 5,00/hg</b> | <b>Cinghiale alla Montaionese con<br/>Polenta</b><br>Stewed Wild Boar with Polenta<br>(8-9-12)                 | <b>€ 22</b> |
| <b>Bistecca alla Fiorentina</b><br>(min 1 kg)<br>Traditional T-Bone Steak from the Grill   | <b>€ 5,00/hg</b> | <b>Petto D'Anatra Arrosto con Spinaci<br/>Saltati</b><br>Roast Duck Breast with Sautéed Spinach<br>(1-9-12)    | <b>€ 24</b> |
| <b>Filetto di Manzo in Corona d'Alloro</b><br>Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves   | <b>€ 26</b>      | <b>Filetto di Maiale alle Erbe con Cavolo<br/>Viola</b><br>Baked Pork Fillet with Purple Cabbage<br>(1-7-9-12) | <b>€ 24</b> |
| <b>Tagliata di Manzo con Salse Casa<br/>Masi</b><br>Thick Slices of Tuscan Beef Steak with Side<br>Sauces (Onions & Vinsanto, Capers & Porcini<br>Mushrooms)<br>(4-8-12) | <b>€ 24</b>      |  |             |

## CONTORNI SIDE VEGETABLES

- |   |            |
|---|------------|
| <b>Patate Fritte</b><br>French Fries<br>(1-5)   | <b>€ 5</b> |
| <b>Patate al Rosmarino</b><br>Roasted Potatoes with Rosemary                                    | <b>€ 6</b> |
| <b>Cavolfiore Gratinato al Forno a Legna</b><br>Cauliflower au Gratin in Wood Oven<br>(1-6-7-8) | <b>€ 6</b> |
| <b>Fagioli all'Olio Nuovo</b><br>White Beans with Freshly Pressed Olive Oil                     | <b>€ 6</b> |
| <b>Spinaci Saltati</b><br>Sautéed Spinach   | <b>€ 6</b> |
| <b>Cardi Fritti</b><br>Fried Cardoons<br>(1-5-6)  | <b>€ 6</b> |





# 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  
Potato Dumplings with Beef Ragout  
(1-3-9-12)

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

**Filetto Pinocchio con Patate al Forno** € 14  
Beef Filet with Roasted Potatoes

**Spiedini di Salsicce con Patate Fritte** € 12  
Sausages on Sticks with French Fries  
(5)

**Gelato alla Crema/Fragola/Cioccolato** € 3  
Custard/Strawberry/Chocolate Ice-cream  
(1-3-5-6-7-8)



## I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERT

### Gran Piatto di Dolci

Selezione ai Desserts di Casa Masi  
Dessert Selection  
(1-3-7-8)

€ 24

### Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco

Ricotta Cheesecake with Whipped Cream  
and Wild Fruit Sauce  
(1-3-7-8)

€ 6

### Torta di Mele con Crema alla Vaniglia

Apple Tart with Vanilla Custard  
(1-3-7)

€ 6

### Torta al Cioccolato Fondente

Dark Chocolate Cake  
(1-3-7-8)

€ 7

### Crostata di Crema Pinolata

Custard Tart with Toasted Pinenuts  
(1-3-7-8)

€ 8

### Gelato al Cioccolato Fondente e Rum

Dark Chocolate Ice Cream with Rhum  
(1-3-5-6-7-8-12)

€ 6

### Gelato alla Crema con Frutti di Bosco

Vanilla Ice-Cream with Fresh Mixed Berries  
(1-3-5-6-7-8-12)

€ 6

### Schiacciata Fiorentina con Crema al Cacao e Crema all'Alchermes

Florentine Traditional Cake with Cacao  
Cream and Alchermes Cream  
(1-3-6-7-12)

€ 7

### Castagnaccio con Ricotta e Marmellata di Cachi

Chestnut Cake with Pinenuts Ricotta and  
Kaki Jam  
(7-8-12)

€ 7

### Pan Co' Santi con Burro Salato e Marmellata Calda

Traditional Tuscan Bread with Raisins and Dry  
Fruit with Salted Butter and Jam  
(1-3-6-7-8)

€ 7

### Cantucci e Vinsanto

Traditional Tuscan Homemade Almond  
Cookies with Vinsanto Sweet Wine  
(1-3-7-8)

€ 7

### Sorbetto alla Mela Verde con Calvados

Green Apple Sorbet with Calvados  
(12)

€ 7





# Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

## VINI DOLCI SWEET WINES



<b>Moscato di Trani</b> <u>Kaloro</u> Puglia Tormaresca-Antinori 2020	€ 5	<b>Sovana Doc</b> <u>Aleatico</u> Sovana Fattoria Aldobrandesca 2019	€ 5
<b>Sauternes</b> <u>Chateau Fontebride</u> Francia 2020	€ 6	<b>Umbria Igt Bianco</b> <u>Muffato della Sala</u> Umbria Castello della Sala-Antinori 2018	€ 9
<b>Recioto di Soave Docg</b> <u>Le Colombare</u> Soave Pieropan 2018	€ 8	<b>Moscadello di Montalcino</b> <u>Florus</u> Montalcino Castello Banfi 2018	€ 7
<b>Petit Manseng Passito</b> <u>Terre de Memoire</u> Juracon Domaine Bordenave 2019	€ 5	<b>Malvasia delle Lipari</b> <u>Giona</u> Sicilia-Passito 2020	€ 7
<b>Merlino Vino Liquoroso</b> <u>Poier e Sandri</u> Trento 2018	€ 7	<b>Vino Aromatizzato al Cardo</b> <u>Cardamaro</u> Canelli-Bosca	€ 5

## VIN SANTO & OCCHIO DI PERNICE SWEET WINES



<b>Occhio Di Pernice</b> <u>Vinsanto del Chianti Classico</u> Toscana, Monterinaldi 2014	€ 9	<b>Vin Santo Doc</b> <u>Armida</u> Terricciola Castelvechio 2016	€ 6
<b>Vin Santo Doc</b> <u>Caratello</u> San Miniato Beconcini 2010	€ 10		





# 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  
Microfiltrata € 3

Including Still and Sparkling Microfilter  
Water

## ACQUA WATER

Acqua San Pellegrino e Panna  
Frizzante e Naturale 0.75 cl € 3

Bottled Still and Sparkling Water



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



