

ANTIPASTI STARTERS

Il Classico di Casa Masi

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole, Arista Tartufata, Crostini ai Fegatini e al Tartufo, Polenta Fritta con Soppresata
 Tuscan Ham with Fried Pastry Balls, Sliced Pork Loin with Truffle, Assorted Traditional Crostini and Fried Polenta with Soppresata
 (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 Carciofi su Crema di Pecorino

Artichoke Soufflé on Pecorino Cream
 (3-5-7)

€ 12

Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero

Grilled Pecorino with Fresh Black Truffle
 (7)

€ 18

Coniglio con Giardiniera

Pulled Rabbit Meat with Mixed Pickled Vegetables
 (9-12)

€ 13

ANTIPASTI DAL FORNO A LEGNA

STARTERS FROM THE WOOD OVEN

Panino del Contadino

con Lesso e Lingua rifatti con le Cipolle
 THE FARMERS'S BUN: Stewed Beef Meat and Tongue with Onions
 (1-3-6-8-9)

€ 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

Schiacciata ai Grani Antichi con Carciofi Saltati e Pecorino Fuso

Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Melted Pecorino and Sautéed Artichoke
 (1-6-7-8)

€ 17





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Nidi di Borragine al Ragù di Coniglio € 14

Homemade Borrago Tagliolini with and Rabbit

Ragout

(1-3)

Gnudi con Spinaci e Ricotta Fresca al Burro e Salvia € 14

Dumplings with Spinach and Ricotta on Butter and

Sage

(1-8-9-12)

La Gramigna al Pecorino Dolce € 14

Twisted Green Spinach Posta with Melted

Pecorino Cheese

(1-7)

Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero € 24

Homemade Tagliolini with Fresh Truffle in

Butter Sauce

(1-3-7)

Straccetti alle Germe di Grano Duro con Carciofi € 14

Durum Wheat Short Pasta with Artichokes

(1-8-12)

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

Bistecca Fritta con Capperata

(min 1 kg)

Breaded & Fried T-Bone Steak with Side
Caper and Anchovies Sauce
(1-3-5)

€ 5,00/hg

Bistecca alla Fiorentina

(min 1 kg)

Traditional T-Bone Steak from the Grill

€ 5,00/hg

Filetto di Manzo in Corona d'Alloro

Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves

€ 26

Tagliata di Manzo con Salse Casa

Masi

Thick Slices of Tuscan Beef Steak with Side
Sauces (Onions & Vinsanto, Capers & Porcini
Mushrooms)
(4-8-12)

€ 24

Faraona Porchettata al Pecorino con

Bietole Saltate e Crema di Sedano

Rapa Arrosto

Guinea-Hen Roll Stuffed with Lard, Wild Fennel
and Pecorino, Side Sautéed Chards and Cream
of Roasted Celeriac
(1-7-9-12)

€ 23

Rosa di Filetto Fritto

Fried Beef Fillet Stuffed with Cured Ham and
Pecorino Cheese with Side Marjoram Sauce
(1-3-5-7)

€ 28

Guancia di Manzo Brasata al Chianti

con Patate Cremose

Beef Cheek Braised in Chianti Red Wine
with Creamy Potatoes
(7-9-12)

€ 22

CONTORNI SIDE VEGETABLES

Patate Fritte

French Fries
(1-5)

€ 5

Patate al Rosmarino

Roasted Potatoes with Rosemary

€ 6

Finocchi Gratinati al Forno a Legna

Gratin Fennels Baked in Wood Oven with Cheese
(1-6-7-8)

€ 6

Ceci all'Olio

Boiled Chickpea with Olive Oil

€ 6

Rape Saltate

Sautéed Turnips

€ 5

Carciofi Fritti

Fried Artichokes
(1-5-6)

€ 7





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

Short Pasta with Tomato Sauce
(1)

€ 9

Gnocchi di Patate al Ragù di Carne

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

€ 9

Braciolina con Patate Fritte

Braciolina - Fried Pork Chopped with Fries
(1-3-5)

€ 13

Filetto Pinocchio con Patate al Forno

Beef Filet with Roasted Potatoes

€ 14

Spiedini di Salsicce con Patate

Fritte

Sausages on Sticks with French Fries
(5)

€ 12

Gelato alla Crema/Cioccolato Fondente € 3

Custard/Dark 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	Sorpresa al Cioccolato Hot Chocolate Soufflé (3-7-8)	€ 7
Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco Ricotta Cheesecake with Whipped Cream and Wild Fruit Sauce (1-3-7-8)	€ 6	Torta al Cioccolato Fondente Dark Chocolate Cake (1-3-7-8)	€ 7
Torta di Mele con Crema alla Vaniglia Apple Tart with Vanilla Custard (1-3-7)	€ 6	Frolla Cremosa al Caffè e Banana Caramellata Coffee Crust Pastry with Caramelized Banana (1-3-7-8-11)	€ 7
Crostata di Crema Pinolata Custard Tart with Toasted Pinenuts (1-3-7-8)	€ 8	Cantucci e Vinsanto Traditional Tuscan Homemade Almond Cookies with Vinsanto Sweet Wine (1-3-7-8)	€ 7
Soffice al Cacao con Pere e Cremoso al Cioccolato Cocoa and Pear Soufflé on Creamy Chocolate (3-6-7-8)	€ 7	Sorbetto alla Mela Verde con Calvados Green Apple Sorbet with Calvados (12)	€ 7
Gelato alla Crema con Frutti di Bosco Vanilla Ice-Cream with Fresh Mixed Berries (1-3-5-6-7-8-12)	€ 6		





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

VINI DOLCI SWEET WINES



Moscato di Trani

€ 5

Kaloro

Puglia Tormaresca-Antinori

2020

Sovana Doc

€ 5

Aleatico

Sovana Fattoria Aldobrandesca

2019

Petit Manseng Passito

€ 5

Terre de Memoire

Juracon Domaine Bordenave

2019

Umbria Igt Bianco

€ 9

Muffato della Sala

Umbria Castello della Sala-Antinori

2018

Merlino Vino Liquoroso

€ 7

Pojer e Sandri

Trento

2018

Moscadello di Montalcino

€ 7

Florus

Montalcino Castello Banfi

2018

VIN SANTO & OCCHIO DI PERNICE SWEET WINES



Occhio Di Pernice

€ 16

Vin Santo del Chianti

Toscana, Beconcini

2008

Vin Santo Doc

€ 6

Armida

Terricciola Castelvechio

2016

Vin Santo Doc

€ 10

Caratello

San Miniato Beconcini

2010

Vin Santo Di Carmignano Riserva

€ 18

Capezzana

Toscana Carmignano

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 € 3

Frizzante e Naturale 0.75 cl

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



