



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 € 18

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole, Arista Tartufata, Crostini ai Fegatini e al Tartufo, Polenta Fritta con Soppressata Agli Agrumi
Tuscan Ham with Fried Pastry Balls, Sliced Pork Loin with Truffle, Assorted Traditional Crostini and Fried Polenta with Soppressata (1-3-4-5-6-7-8-9-12)

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole € 11

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

Tortino di Ricotta e Ortica con Verdure Primavera € 13

Ricotta and Nettle Soufflé with Spring Vegetables (1-3-7)

Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero € 18

Grilled Pecorino with Fresh Black Truffle (7)

Insalatina di Baccelli € 12

Fresh Fava Beans Salad with Pecorino Cheese, Cherry Tomatoes and Songino (7)

Manzo Marinato con Segato di Carciofi € 14

Marinated Beef with Fresh Artichoke Salad (7-12)

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 Asparagi e Pecorino di Grotta € 15

Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Pecorino and Asparagus (1-6-7-8)

Croque Monsieur Toscano € 14

Gratin Sandwich Bread Filled with Tuscan Fennel Salami, Pecorino and Artichokes served with Crunchy Lemony Artichokes (1-3-5-6-7-12)





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Nidi di Borragine con Coniglio al € 15

Rosmarino

Homemade Tagliolini with Borrago and Rabbit

(1-3)

Garmugia € 12

*Traditional Springtime Vegetable Soup with
Croutons*

Gnudi con Spinaci e Ricotta Fresca € 13

al Burro e Salvia

*Spinach and Ricotta Dumplings on
Butter and Sage*

(1-8-9-12)

Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero € 24

*Homemade Tagliolini with Fresh Truffle in
Butter Sauce*

(1-3-7-9)

Lasagnette ai Carciofi € 14

Artichokes Lasagna

(1-3-7)

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)

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

(min 1 kg)

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

€ 5,00/hg

Agnello in Crosta di Pistacchi con Carciofi al Forno a Legna

Pistachio Crusted Lamb with Artichokes
cooked in our Wood Oven
(3-6-8)

€ 25

Bistecca alla Fiorentina

(min 1 kg)

Traditional T-Bone Steak from the Grill

€ 5,00/hg

Baccalà alla Livornese

Salted Codfish with Tomato, Garlic and
Parsley
(1-4-6)

€ 22

Filetto di Manzo in Corona d'Alloro e Rigatino

Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves and
Tuscan Pancetta

€ 28

Coniglio con Asparagi e Patate al Rosmarino

Roasted Rabbit filled with Asparagus and
Cheese on Roast Potatoes
(7-9-12)

€ 22

Tagliata di Manzo con Salse Casa Masi

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

€ 25

CONTORNI SIDE VEGETABLES

Patate Fritte

French Fries
(1-5-6-8)

€ 5

Fagiolini Saltati

Sautéed Green Beans

€ 6

Patate al Rosmarino

Roasted Potatoes with Rosemary

€ 6

Asparagi Gratinati

Gratinated Asparagus
(1-5-7-8)

€ 8

Carciofi Fritti

Fried Artichokes
(1-5-6-8)

€ 8

Insalata Mista con Pomodorini,

Carote, Rucola, Songino e Ravanelli

Mixed Salad with Cherry Tomatoes,
Carrots, Radishes, Rucola and Songino

€ 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 € 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 € 15
Beef Filet with Roasted Potatoes

Spiedini di Salsicce con Patate Fritte € 13
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 DESSERTS

Gran Piatto di Dolci Selezione ai Dessert Casa Masi <i>Dessert Selection</i> (1-3-7-8)	€ 24	Crostata di Crema Pinolata <i>Custard Tart with Toasted Pinenuts</i> (1-3-7-8)	€ 8
Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco <i>Ricotta Cheesecake with Whipped Cream and Wild Fruit Sauce</i> (1-3-7-8)	€ 7	Torta al Cioccolato Fondente <i>Dark Chocolate Cake</i> (1-3-7-8)	€ 8
Torta di Mele con Crema alla Vaniglia <i>Apple Tart with Vanilla Custard</i> (1-3-7)	€ 7	Sorpresa al Cioccolato <i>Hot Chocolate Soufflé</i> (1-3-7-8)	€ 7
Crema Caramellata al Caffè <i>Coffee Crème Brulée</i> (3-7)	€ 7	Cantucci e Vinsanto <i>Traditional Tuscan Homemade Almond Cookies with Vinsanto Sweet Wine</i> (1-3-7-8)	€ 8
Gelato alla Crema con Frutti di Bosco <i>Vanilla Ice-Cream with Fresh Mixed Berries</i> (1-3-5-6-7-8-12)	€ 7		





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

VINI DOLCI & VIN SANTO SWEET WINES



Moscato di Trani

€ 7

Kaloro

Puglia Tormaresca-Antinori
2024

Sovana Doc

€ 5

Aleatico

Sovana Fattoria Aldobrandesca
2022

Petit Manseng Passito

€ 5

Terre de Memoire

Juracon Domaine Bordenave
2019

Umbria Igt Bianco

€ 9

Muffato della Sala

Umbria Castello della Sala-Antinori
2023

Picolit

€ 10

Muzic

Friuli-Venezia Giulia
2016

Recioto di Soave Classico

€ 9

Le Colombare

Veneto - Pieropan
2021

Vin Santo Occhio di Pernice

€ 9

Monterinaldi

Radda In Chianti
2016

Mas Amiel 20 Ans D'Âge

€ 6

Domaine Mas Amiel

Maury Aoc

Vin Santo Doc

€ 10

Caratello

San Miniato Beconcini
2009

Merlino Vino Liquoroso

€ 7

Poier e Sandri

Trento

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

Vermentino

€ 16

Rosso Toscano 0,75 cl

Sangiovese e Merlot

€ 16

BIRRA BEER

Nastro Azzurro 33 cl

€ 4

Nastro Azzurro 66 cl

€ 8

Lybra Italian Grape Ale

€ 8

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



