



Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

ANTIPASTI STARTERS

Il Classico di Casa Masi

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)

€ 20

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole

Tuscan Cured Ham with Fried Pastry Balls (1-5-8)

€ 12

Tortino di Ricotta con Zucchine Trifolate alla Nepitella

Ricotta Soufflé with Sautéed Courgettes and Wild Nepeta Herb (3-7)

€ 12

Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero

Grilled Pecorino with Fresh Black Truffle (7)

€ 18

Manzo Marinato al Pepe Rosa

Marinated Beef with Pink Pepper (5-8-12)

€ 12

Insalata Caterina con Cestino di Parmigiano

Salad with Dry Fruits, Cheese and Balsamic Vinaigrette on Parmesan Basket (7-8-12)

€ 14

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 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
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) € 20
 - **Al Lardo del Chianti**
Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Lard of the Chianti Area (1-6-8-12) € 8
 - **All'Olio e Rosmarino**
Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Olive Oil and Fresh Rosemary (1-6-8) € 7
 - **Con Terrina di Fegato e Cipolle al Vin Santo**
Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Liver Terrine, Vin Santo-Glazed Onions, and Sesame (1-4-6-7-8-9-11-12) € 14
 - **Al Carbone Vegetale con Pomodoro Fresco, Basilico e Pecorino di Grotta**
Homemade Black Edible Carbon Bruschetta with Fresh Tomatoes, Basil and Cave Aged Pecorino (1-6-7) € 14
- Cornetto di Pane Ripieno di Sfilacciato di Maiale e Mele**
Pulled Pork and Apple Wrapped in Bread Dough (1-5-6-7-8-12) € 14





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Nidi di Borrachine con Coniglio al € 15

Rosmarino

Homemade Tagliolini with Borrageo and Rabbit
(1-3)

Risotto alle Fragole e Scaglie di Mandorle € 13

Risotto with Fresh Strawberry and Almond
(8-9-12)

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 Verdi al Pesto Rosso € 14

Homemade Green Lasagna with Red Pesto
(1-3-5-6-7-8)

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

(1-3-5-8)

€ 5,00/hg

Faraona Arrosto con Pere al Vinsanto

Roasted Guinea Hen with Pears in
Vinsanto Sauce

(1-7-9-12)

€ 22

Bistecca alla Fiorentina

(min 1 kg)

Traditional T-Bone Steak from the Grill

€ 5,00/hg

Scamerita di Maiale alla Griglia con Pomodori, Cipolla e Origano

Pork Neck Cut with Tomatoes and Onion
Salad

€ 18

Filetto di Manzo in Corona d'Alloro e Rigatino

Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves and
Tuscan Pancetta

€ 28

Piccione al Forno con Patate e Olive Nere

Baked Pigeon with Roasted Potatoes and
Black Olives

(9-12)

€ 25

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

Fagioli Bianchi Saltati

Sautéed White Beans

€ 7

Patate al Rosmarino

Roasted Potatoes with Rosemary

€ 6

Verdure al Forno

Baked Mixed Seasonal Vegetables

€ 7

Insalata di Pomodori, Cipolla e Basilico

Fresh Tomatoes, Onions and Basil

€ 6

Insalata Mista Verdure di Stagione

Mixed Salad with Seasonal Vegetables

€ 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
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 € 4
Artigianale di Casa Masi
Porzione Bimbo
Casa Masi Homemade Custard IceCream
(Half Portion)
(1-3-5-6-7-8)



I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Gran Piatto di Dolci Selezione ai Dessert Casa Masi Dessert Selection (1-3-7-8)	€ 24	Crostata di Crema Pinolata Custard Tart with Toasted Pinenuts (1-3-7-8)	€ 8
Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco Ricotta Cheesecake with Whipped Cream and Wild Fruit Sauce (1-3-7-8)	€ 7	Torta al Cioccolato Fondente Dark Chocolate Cake (1-3-7-8)	€ 8
Torta di Mele con Crema alla Vaniglia Apple Tart with Vanilla Custard (1-3-7)	€ 7	Sorpresa al Cioccolato Hot Chocolate Soufflé (1-3-7-8)	€ 7
Crema Caramellata al Caffè Coffee Crème Brulée (3-7)	€ 7	Cantucci e Vinsanto Traditional Tuscan Homemade Almond Cookies with Vinsanto Sweet Wine (1-3-7-8)	€ 8
Gelato alla Crema Artigianale di Casa Masi: Casa Masi Custard IceCream: (1-3-5-6-7-8-12)	€ 7	Sorbetto alla Mela Verde con Calvados Green Apple Sorbet with Calvados (12)	€ 7
<ul style="list-style-type: none">● 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			





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

COPERTO COVER

Include Acqua Naturale e Frizzante

Microfiltrata

Including Still and Sparkling Microfilter
Water

€ 3

ACQUA WATER

Acqua San Pellegrino e Panna

Frizzante e Naturale 0.75 cl

Bottled Still and Sparkling Water

€ 3



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



