

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 € 20

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)

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole € 12

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

Tortino di Ricotta con Zucchine € 12

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

Pecorino alla Griglia € 18

con Tartufo Nero
Grilled Pecorino with Fresh Black Truffle
(7)

Manzo Marinato al Pepe Rosa € 12

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

Involtini di Melanzane al Prosciutto € 13

con Pomodoro e Basilico
Fried Eggplant Rolls stuffed with Cheese and Cured Ham with Tomato and Basil
(1-3-5-6-7-8)

Casa Masi Estivo € 20

Manzo Marinato al Pepe Rosa
Caterina con Cestino di Parmigiano
Tortino di Ricotta con Zucchine Trifolate alla Nepitella
Marinated Beef with Pink Pepper
Salad with Dry Fruits, Cheese and Balsamic Vinaigrette on Parmesan Basket
Ricotta Soufflé with Sautéed Courgettes and Wild Nepeta Herb
(1-3-4-5-6-7-8-9-12)

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 € 20

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)

• 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 € 14

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)

• Con Pecorino, Fichi, Miele di € 14

Castagno e Limone
Tuscan Wholemeal Flour Focaccia with Pecorino Cheese, Figs, Chestnut Honey, and Lemon
(1-6-7)

Cappella di Porcino in Crosta di € 15

Pane
Porcino Mushroom Hat with Truffle in Pastry Crust
(1-6)



PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Pappardelle Dell'Orto con Olio al € 14

Basilico

Pappardelle with Seasonal Vegetables Sauce
and Basil Oil
(1-6-7-9)

Risotto ai Funghi Porcini € 15

Risotto with Fresh Porcini Mushroom Sauce
(7-9-12)

Gnudi con Spinaci e Ricotta Fresca € 14

al Burro e Salvia

Spinach and Ricotta Dumplings on
Butter and Sage
(1-6-7-8-9-12)

Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero € 24

Homemade Tagliolini with Fresh Truffle in
Butter Sauce
(1-3-6-7)

Tortelli Lucchesi Funghi e Salsiccia € 15

Traditional Meat-Filled Tortelli with Sautéed
Mushrooms and Italian Sausage Sauce
(1-3-5-6-7-9-12)

Pici al Ragù di Cinta e Garronese € 14

Contiene Funghi

Thick Spaghetti with Organic Pork and
White Beef Ragout *It contains mushrooms*
(1-6-8-9-12)

La Gramigna al Pecorino Dolce € 14

Twisted Green Spinach Pasta with Melted
Pecorino Cheese
(1-7-12)



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)

€ 5,50/hg

Bistecca alla Fiorentina
(min 1 kg)
Traditional T-Bone Steak from the Grill

€ 5,50/hg

**Filetto di Manzo in Corona d'Alloro
e Rigatino**
Grilled Beef Fillet with Laurel Leaves and
Tuscan Pancetta

€ 28

**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

**Saccottino al Prosciutto con
Funghi Porcini e Tartufo**
Pork Cutlet Filled with Ham and Cheese in
Porcini Mushrooms Sauce and Truffle
(1-6-7-8-9-12)

€ 25

**Scamerita di Maiale alla Griglia con
Pomodori, Cipolla e Origano**
Pork Neck Cut with Tomatoes and Onion
Salad

€ 19

Galletto al Forno
Oven-Roasted Cockerel

€ 24

CONTORNI SIDE VEGETABLES

Patate Fritte
French Fries
(1-5-6-8)

€ 5

Fagioli Borlotti Freddi con Cipolla
Cold Borlotti Beans with Fresh Onion

€ 7

Patate al Rosmarino
Roasted Potatoes with Rosemary

€ 6

Verdure alla Griglia
Grilled Mixed Seasonal Vegetables

€ 7

**Insalata di Pomodori, Cipolla e
Basilico**
Fresh Tomatoes, Onions and Basil

€ 6

Funghi Porcini Fritti
Fried Porcini Mushrooms
(1-5-6-8)

€ 8



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

Contiene Funghi
Potato Dumplings with Beef Ragout *It
contains mushrooms*
(1-3-9-12)

€ 9

Braciolina con Patate Fritte

Braciolina - Fried Chopped Pork with Fries
(1-3-5-8)

€ 13

Mini-Burger al Piatto con Patate

Fritte

Bare Beef Burger with Side French Fries

€ 15

Spiedini di Salsicce con Patate al

Rosmarino

Sausages on Sticks with Roasted Potatoes
(5-8)

€ 13

Il Gelato alla Crema

Artigianale di Casa Masi

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

€ 4



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

Pan di Spagna al Limoncello con Mousse al Limone e Crumble alla Nocciola

Limoncello Sponge Cake with Lemon Mousse
and Hazelnut Crumble
(3-7-8-12)

€ 8

Pesca Caramellata con Scaglie di Mandorle e Gelato alla Crema

***Su richiesta: Flambata al Gran Marnier €10 ***
Baked Peach with Almond and Vanilla Ice
Cream
(3-7-8-12)

€ 8

Cantucci e Vinsanto

Traditional Tuscan Homemade Almond
Cookies with Vinsanto Sweet Wine
(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

- 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



VINI DOLCI & VIN SANTO
SWEET WINES



Moscato di Trani
Kaloro
Puglia Tormaresca-Antinori
2024

€ 7

Sovana Doc
Aleatico
Sovana Fattoria Aldobrandesca
2022

€ 5

Petit Manseng Passito
Terre de Memoire
Juracon Domaine Bordenave
2019

€ 5

Umbria Igt Bianco
Muffato della Sala
Umbria Castello della Sala-Antinori
2023

€ 9

Vin Santo Di Carmignano Riserva
Capezzana
Toscana Carmignano
2016

€ 18

Recioto di Soave Classico
Le Colombare
Veneto - Pieropan
2021

€ 9

Vin Santo Occhio di Pernice
Monterinaldi
Radda In Chianti
2016

€ 9

Mas Amiel 20 Ans D'Âge
Domaine Mas Amiel
Maury Aoc

€ 6

Vin Santo Doc
Caratello
San Miniato Beconcini
2009

€ 10

Merlino Vino Liquoroso
Poier e Sandri
Trento

€ 7



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



