



Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

In caso di intolleranze o allergie alimentari siete pregati di rivolgervi al nostro staff. Grazie

In case of allergies or intolerances you are pleased to inform our staff. Thank You

ANTIPASTI STARTER

Il Classico di Casa Masi

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole, Arista Tartufata, Crostini ai Fegatini al Tartufo, Polenta Fritta con Soppresata
Protomogno tuscan Row Ham with Fried Bread, Pork Loin with truffle, Chicken Liver and Soppresata&Fried Polenta Canapé
(1-5-6-7-8-12)

€15

Pecorino alla Griglia con Tartufo Nero

Slices of Grilled Pecorino with Truffles Flakes
(7)

€18

Prosciutto del Pratomagno con le Coccole

Protomogno Ham and Fried Pastry Ball
(1-5)

€10

Crostone ai Carciofi Saltati e Pecorino

Crostone with Artichokes and Pecorino
(5)

€15

Sformatino di Ricotta con Zucchine e Nepitella

Ricotta Soufflé with Courgettes and Nepeto
(3-7)

€10

La Caterina

Insalata in Cestino di Parmigiano, con Frutta Secca, Pecorino e Vinoigrette al Balsamico
Salad with Dry fruits with Cheese and Balsamic Vinaigrette
(8)

€10

PRIMI PIATTI FIRST COURSES

Nidi di Borragine al Ragù di Coniglio

Homemade Posta with Borrigo and Rabbit Ragout
(1-3)

€13

Tagliatelle di Farina di Ceci con Asparagi e Pomodorini

Pasta with Chickpeo Flour, Cherry Tornato and Asparagus
(1-3)

€15

Linguine al Limone con Baccalà

Linguine Pasta with Lennon and Cod Fish
(1-12)

€13

La Gramigna al Pecorino Dolce

Twisted Green Spinaci Posta with Melted Pecorino
(1-7)

€12

Gnudi agli Spinaci e Ricotta Fresca al Burro e Salvia

Dumplings with Spinach, Ricotta on Butter and sage
(1-7)

€12

Tagliolini all'Uovo con Tartufo Nero

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

€22

Pici al Ragù di Cinta e Garronese

Thick Spaghetti with Organic Pork and Beef Rogout
(1-3-9-12)

€11





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

SECONDI PIATTI SECOND COURSES

Bistecca Fritta con Capperata (min 1,2 kg) Breoded&Fried T-Bone Steak with Side Coper Souce (1-3-5)	€4,50/hg	Rotolo di Coniglio con Asparagi, Pancetta e Formaggio su Patate Rabbt Roll filled with Asporgus, Cheese, Bacon, and side Pototoes (1)	€22
Bistecca alla Fiorentina (min 1,2 kg) Troditionol Fiorentino T-Bone Steok	€4,50/hg	Piccione al Forno con Patate Baked Pigeon with Roasted Potatoes	€24
Filetto di Manzo in Corona d'Alloro Beef Fillet with Laurel Leaves	€25	Gran Fritto del Cortile e dell'Orto Carni Bianche, Verdure e Aromatiche Fried White Meat Nuggets with Mixed Vegs (1-3-5)	€22
Tagliata di Manzo con Salse Thick Slices of Tuscan Beef Steak with Side Sauces (Onions&Vinsanto. Capes&Anchovies. tomatoes&Nuts) (4-8-12)	€22		

CONTORNI SIDE VEGETABLES

Patate Fritte French Fries (5)	€5	Insalata Mista Mixed Salad	€5
Patate al Rosmarino Roast Potatoes with Rosemary	€5	Verdure Grigliate Selection of Grilled Vegs	€5
Carciofi Fritti Fried Artichokes (1)	€7	Finocchi Gratinati Gratin Fennels (7)	€5





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

MENU PINOCCHIO KIDS MENU

Nuvole al Pomodoro

Pasta with Tomato Sauce
(1)

€6

Spiedini di Salsicce con Patate Fritte

Sausages on Sticks with French Fries
(5)

€12

Gnocchi di Patate al Ragù di Carne

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

€6

Gelato alla Crema

Cream Icedcream
(1-3-5-6-7-8)

€3

Braciolina con Patate Fritte

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

€12

Fragole con Panna

Fresh Strawberries with Whipped Cream
(5)

€4

Filetto Pinocchio con Patate al Forno

Beef Filet with Roast Potatoes

€14

I DOLCI FATTI IN CASA HOMEMADE DESSERTS

Gran Piatto di Dolci

Selezione ai Desserts di Casa Masi
Big Desserts Selection of the House
(1-3-7-8)

€22

Sorpresa al Cioccolato

Hot Chocolate Soufflé
(1-3-7-8)

€7

Torta di Ricotta con Panna e Frutti di Bosco

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

€6

Zuppa Inglese

Traditional Sponge Cake with Chocolate and Vanilla
Custard with Alchermes Liqueur
(1-3-7)

€6

Torta di Mele con Crema alla Vaniglia

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

€6

Crema Caramellata al Caffè

Coffee Crème Brulée
(3-7)

€6

Torta al Cioccolato Fondente

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

€7

Cantucci e Vinsanto

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

€7

Crostata di Crema Pinolata

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

€7

Gelato alla Crema

Custard Icecream
(3-7)

€6





Casa Masi

RESTAURANT AND GUEST HOUSE

VINI DELLA CASA HOUSE WINES

Bianco Toscano 0,75 cl Vermentino €14

Rosso Toscano 0,75 cl Sangiovese e Merlot €14

COPERTO COVER

Include Acqua Naturale e Frizzante
Microfiltrata €3

Including Still and Sparkling Microfilter Water

ACQUA WATER

Acqua San Pellegrino e Panna €2

Frizzante e Naturale 0.75 cl
Bottle Still and Sparkling Water

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

