

# CUCINA toscana



## SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

- Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
  - sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio \*;
  - maltodestrine a base di grano \*;
  - sciroppi di glucosio a base di orzo;
  - cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova.
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
  - gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
  - gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne:
  - olio e grasso di soia raffinato \*;
  - tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
  - oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
  - estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
  - siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
  - lattiolio.
- Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus vellana*), noci (*Juglans regia*), noci di cagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e loro prodotti, tranne per la frutta a uscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO<sub>2</sub> totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

## SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

- Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
  - wheat based glucose syrups including dextrose (1);
  - wheat based maltodextrins (1);
  - glucose syrups based on barley;
  - cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Crustaceans and products thereof;
- Eggs and products thereof;
- Fish and products thereof, except:
- Peanuts and products thereof;
- Soybeans and products thereof, except:
  - natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
  - vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
  - plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
- Milk and products thereof (including lactose), except:
  - whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
  - lactitol;
- Nuts, namely: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecan nuts (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof, except for nuts used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
- Celery and products thereof;
- Mustard and products thereof;
- Sesame seeds and products thereof;
- Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO<sub>2</sub> which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
- Lupin and products thereof;
- Molluscs and products thereof

\* **Prodotti Surgelati quando non reperibili di stagione**  
Products with \* will be frozen

**TORRACCHIONE.IT**

Per intolleranze o allergie  
chiedere al personale  
o consultate il libro ingredienti

For intolerances or allergies  
ask to the staff  
or take a look to ingredients book"

# CUCINA toscana



<b>Coperto, pane e condimento<sup>(1)</sup></b> <i>Cover charge, bread and dressing</i>	<b>2,5€</b>
<b>Bevande Drink's</b>	
<b>Acqua in bottiglia da ½ litro</b> <i>Mineral water ½ liter</i>	<b>1,5€</b>
<b>Acqua in bottiglia da 0,75 litro</b> <i>Mineral water 0,75 liter</i>	<b>2€</b>
<b>Bevande in lattina<sup>(1)</sup></b> <i>Soft drink</i>	<b>3,5€</b>

<b>Birra Bionda alla spina UNION<sup>(1)</sup></b> <i>blonde draft beer</i>	0,4 lt	<b>5€</b>
--	--------	-----------

<b>Birra in bottiglia<sup>(1)</sup></b> <i>bottled beers 0,33lt</i> <i>(Icnusa, Messina, Tennent's, Corona)</i>	<b>da 4€</b>
--	--------------

### Vino della casa mescita<sup>(12)</sup> House wine

<b>Bianco frizzante Vigne Verdi 13°prov. Veneto</b> <i>White sparkling wine</i>	
	½ litro ½ liter <b>8€</b>
	1 litro 1 liter <b>14€</b>

<b>Rosso Toscano Sangiovese</b> <i>Red Tuscan's</i>	
	½ litro ½ liter <b>8€</b>
	1 litro 1 liter <b>14€</b>

### Le nostre proposte per iniziare Our starter suggestion's

<b>Tavolaccio salumi e formaggi toscani<sup>(7,8)</sup></b> <i>Mix salami and cheeses from the region</i>	<b>13€</b>
<b>Tavolaccio "Gran Selezione" Pecorini</b> <b>(freschi, stagionati, affinati) Miele e Conserve<sup>(7,8)</sup></b> <i>Best selection of local cheeses with honey and jam</i>	<b>15€</b>
<b>Tavolaccio di salumi selezione Toscana<sup>(7,8)</sup></b> <i>Mixed salami from the region</i>	<b>11€</b>
<b>Crostini misti<sup>(1,4,7,9,12)</sup></b> <i>Mixed canapés typical of the region</i>	<b>8€</b>
<b>Bruschettone alla toscana<sup>(1,7)</sup></b> <i>Bruschetta with fresh tomato</i>	<b>7€</b>

### Primi piatti di Pasta all'uovo fatta in casa First homemade egg pasta dishes

<b>Tortelli mugellani col pomodoro o ragù<sup>(1,3,9,12)</sup></b> <i>Homemade tortelli stuffed with potatoes in tomato or meat sauce</i>	<b>13€</b>
<b>Ravioli di spinaci e ricotta al burro e salvia<sup>(1,3,7)</sup></b> <i>Ravioli pasta stuffed with spinach and ricotta cheese, butter an sage</i>	<b>13€</b>
<b>Tagliatelle all'ovo co' porcini*<sup>(1,3,7)</sup></b> <i>Fresh eggs tagliatelle noodles home made with porcini mushrooms</i>	<b>13€</b>
<b>Pappardelle col cinghiale*<sup>(1,3,9,12)</sup></b> <i>Large eggs tagliatelle noodles home made with wild pork</i>	<b>13€</b>

### Primi Piatti First courses (pastas)

<b>Minestra di fagioli<sup>(1,3,9)</sup></b> <i>White beans soup typical of the region</i>	<b>10€</b>
<b>Ribollita<sup>(1,7,9)</sup></b> <i>Vegetables soup re-boiled with bread on country stile</i>	<b>10€</b>
<b>Gran Padella strascicata<sup>(1,7,9,12)</sup></b> <i>Penne with meat sauce and cream</i>	<b>12€</b>
<b>Menù bambini (penne ragu/pom+ patate fritte*+ gelato)</b> <i>Baby menu (penne meat/tomato + frenchfries*+ ice-cream)</i> <small>(1,3,6,7,8,9,12) max 12anni/ years</small>	<b>12€</b>

### Secondi Griglia Second courses from the grill

<b>Costata taglio 800 gr.</b> <i>steak 800gr.+side dishes</i> <b>(piatto con contorno patate al forno o fritte)</b>	<b>50€</b>
<b>Bistecca alla Fiorentina (taglio ½ kg)</b> <b>(piatto con contorno patate al forno o fritte)</b> <i>Florentine "T" bone steak (½ kg)+ side dishes</i>	<b>30€</b>
<b>Gran Piatto Hamburger di Chianina 250gr</b> <i>(Patatine fritte, insalata mista, fagioli all'olio bono)</i> <i>(hamburger gr 250, french fries, mixed salad, beans)</i>	<b>22€</b>
<b>Tagliata, rucola e grana<sup>(3,7)</sup></b> <i>Antrecote from the grill, roket salade and parmeasan cheese</i>	<b>28€</b>

<b>Super Grigliata con bistecca, pollo, salsiccia, rosticciana... e con contorno di patate e fagioli (min. per 2 persone)<sup>(7)</sup></b> <i>Mixed kinds of meat from the grill with Florentine steak with white beans and roast potatoes (for 2 persons)</i>	<b>50€</b>
--	------------

<b>Filetto alla griglia(chiedere disponibilità)</b> <i>File mignon from the grill</i>	<b>28€</b>
<b>Gran Pollo al girarrosto a legna</b> <b>(1/2 pollo con contorno patate al forno o fritte)</b> <i>Roast chicken with roast potatoes or french fries</i>	<b>16€</b>
<b>Maiolino di Latte al girarrosto a legna</b> <b>(piatto contorno patate al forno o fritte)</b> <i>Baby Pork with roast potatoes or french fries</i>	<b>24€</b>
<b>Salsiccia alla griglia<sup>(7)</sup></b> <b>(piatto contorno patate al forno o fritte)</b> <i>Grilled sausages of pork with roast potatoes or french fries</i>	<b>16€</b>
<b>Rosticciana alla griglia con patate al forno o fritte</b> <i>Pork ribs from the grill with roast potatoes or french fries</i>	<b>16€</b>

### Secondi piatti dalla cucina Second courses from the kitchen

<b>Salsiccia e fagioli</b> <i>Sausages and white beans country stile</i>	<b>12€</b>
<b>Trippla alla fiorentina<sup>(7,9)</sup></b> <i>Tripe (part of intestine) Florentine style in tomato sauce</i>	<b>16€</b>

### Contorni Side dishes

<b>Fagioli all'olio bono sul cocchio</b> <i>White beans with olive oil</i>	<b>6€</b>
<b>Patate arrosto</b> <i>Roast potatoes</i>	<b>5,5€</b>
<b>Patatine fritte*</b> <i>French fries*</i>	<b>4,5€</b>
<b>Insalata mista</b> <i>Mixed salad</i>	<b>5€</b>
<b>Funghi Porcini di stagione (fritti o alla griglia)<sup>(1)</sup></b> <i>Porcini mushrooms (fried or grilled)</i>	<b>12€</b>
<b>Carciofi freschi fritti di stagione<sup>(1,3)</sup></b> <i>Fried artichokes</i>	<b>12€</b>

# la fiorentina

Gran Selezione

min. kg 1,2

taglio T-bone



"la Classica" Garronese - Francia  
Euro 6,00/hg/100 gr.

"la Selezionata" Scottona - Irlanda  
Euro 6,50/hg/100 gr.

"la Certificata" Chianina - Italia   
Euro 7,00/hg/100 gr.

### Dolci Dessert



**Cantucci fatti in casa col vin santo**  
(1,3,6,8,12) **7€**  
*Almond biscuits home made and sweet wine*

**Tartufi neri o bianchi<sup>(1,3,6,7,8)</sup>** **5€**  
*White or black truffles*

**Dolci fatti in casa<sup>(1,3,7,8,12)</sup>** **6€**  
*Homemade desserts from the our buffet*

### Gran piatto Hamburger di Chianina gr.250

**22€**

*(Patatine fritte, insalata mista, fagioli all'olio bono)*  
*(hamburger gr 250, french fries, mixed salad, beans)*



**50€** *(x 2 persone, for 2 persons)*  
**con bistecca, pollo,  
salsiccia, rosticciana..**  
con contorno di fagioli e patate al forno

**GRAN PIATTO DI COSTATA 800 GR.**  
piatto con contorno patate al forno o fritte  
**50€**

### Bar e caffetteria Bar and coffees

**Caffè**  
*Coffee*  **1,80€**

**Caffè corretto** **2,5€**  
*Espresso with alchool*

**Caffè decaffeinato /Caffe d'orzo** **2€**  
*decaffeinated coffee / barley coffee*

**Amari, Brandy, Limoncino, Grappa della Casa** **3,5€**  
*Liquors , brandy , limoncello , grappa of the house*

**Whisky e riserve** **da 6€**  
*Whisky*



# Carta delle bistecche

*Gran Selezione*

*Gran Selezione*

La carne,  
quella  
**buona!**



Chianina  
Piemontese  
Romagnola  
Limousine Francia  
Simmenthal Germania  
Angus Irlanda  
Galega Spagna  
Finlandia Sashi  
Masuria Polacca



## CHIANINA

L'allevamento è basato su un'agricoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di pascoli naturali e la somministrazione di mangimi naturali.

Le nostre lombate vengono selezionate dalle migliori scottone. La loro carne è famosa per la sua alta qualità organolettica, caratterizzata da una texture soda e compatta e un sapore intenso e delicato allo stesso tempo. La sua carne di Chianina è anche molto nutriente, grazie al suo basso contenuto di grassi e al suo alto contenuto di proteine.

€ 7.5 hg

## FASSONA DAL PIEMONTE

Magra e saporita con una bassa percentuale di grasso, ma allo stesso tempo è ricca di sapore intenso e caratteristico, con note di dolcezza e una leggera vena acidula.

Gli animali sono allevati in modo naturale, con pascoli all'aperto e una dieta bilanciata.

7.0€ hg



## ROMAGNOLA

Dalla Romagna, carne dal sapore intenso e una buona tenuta alla cottura.

La carne romagnola si presenta di un colore rosa intenso con una mazzatura fine che ne conferisce un sapore deciso e succulento. Si tratta di una delle carni più pregiate nel panorama nazionale ed internazionale anche per via della sua scarsa reperibilità.

7.0 € hg

## ANGUS IRLANDESE

Aberdeen Angus da allevamenti irlandesi. I bovini di razza Aberdeen vengono sottoposti a un'alimentazione a base di cereali e buccia di riso.

Caratteristica particolare conferita dal loro metodo di allevamento è il colore bianco del grasso dalla consistenza tenera (tipo Wagyu), un'ottima mazzatura, un colore chiaro delle carni, un gusto dolce e delicato ma allo stesso tempo intenso.

7.5€ hg

**“Consigliamo vivamente  
una cottura delle carni  
al sangue!”**

**GranTRIS**  
3 specialità di Fiorentina  
(min 800 g . per tipo)  
compresi contorno di patate e fagioli

## SIMMENTHAL TEDESCCA

Una carne molto particolare di una delicatezza unica. Possiamo distinguere i tagli dei bovini giovani dal caratteristico colore bianco del grasso esterno che racchiude una carne internamente magra, perfetta per la cottura al sangue.

Viceversa la vacca presenta grasso sia esternamente sia internamente, è quindi caratterizzata da una tipica mazzatura, un gusto deciso ma delicato allo stesso tempo

7.5€ hg

## LIMOUSINE FRANCESE

La bistecca di Limousine è un taglio pregiato proveniente da una razza bovina francese, allevata tradizionalmente nella regione del Limousin. Carne magra e saporita un giusto equilibrio tra magrezza e mazzatura. Questo la rende gustosa e tenera.

La carne ha una grana fine, che contribuisce alla sua piacevolezza al palato. Il sapore è intenso e caratteristico, con note leggermente dolci.

7.0€ hg

## SASHI FINLANDESE

Carne molto mazzata: caratterizzata da una distribuzione uniforme di grasso intramuscolare, che la rende particolarmente tenera e gustosa. Provenienza esclusivamente da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, alimentati esclusivamente con erba. Considerata una delle migliori carni al mondo, spesso premiata in competizioni internazionali.

8.0€ hg

## RUBIA GALLEGA SELEZIONE LUISMI

Il Maestro Luismi seleziona vacche di razze bovine provenienti esclusivamente da piccoli allevatori dalle regioni della Galizia e dalle zone limitrofe.

E' considerata la carne migliore al mondo per intensità di gusto e delicatezza allo stesso tempo. Le sue particolari caratteristiche sono la copertura di grasso dorato che in fase di cottura, si scoglie e insaporisce e ammorbidisce la carne, regalandogli il suo profumo unico, difficile da trovare in altre tipologie di carne.

9.0€ hg



## MASURIA PREMIUM MEAT

Una selezione di scottone polacche, proveniente dalla Masuria (patrimonio dell'UNESCO).

Caratterizzata da un'infiltrazione di grasso nella carne, la mazzatura. Solo pochi capi presentano un'infiltratura interna. Ciò è dovuto ad un fattore genetico e non ad un'alimentazione forzata.

8.0€ hg



WHITE WINE

INOSTRI BIANCHI

PROSECCO, BRUT, CHAMPAGNE



CASTELLO BANFI - *Montalcino*

La Pettegola (Vermentino Toscano I.G.T.)

6€ 26€<sup>75cl</sup>

DOMINI CASTELLARE - *Castellina in chianti*

Canonico (Chardonnay Toscano I.G.T.)

7€ 28€<sup>75cl</sup>

ST. MICHAEL EPPAN - *Alto Adige*

Schulthaus (Pinot Bianco DOC)

36€<sup>75cl</sup>

VILLA SANDI - *Conegliano Valdobbiadene*

Il Fresco Brut (Blanc de Blancs)

6€ 24€<sup>75cl</sup>

DOMINI CASTELLARE - *Castellina in chianti*

Tenuta Montenisa (Blanc de Blancs)

60€<sup>75cl</sup>

PERRIER JOUËT - *Francia*

Champagne (Blanc de Blancs)

180€<sup>75cl</sup>



**Wine!**   
Le nostre cantine

[torracchione.it](http://torracchione.it)

# ROSSI ● RED WINE

MARCHESE ANTINORI

## TENUTA LA BRACCESCA *Montepulciano - Cortona*

Vino nobile di Montepulciano D.O.C.G.

 36€

Sabazio Rosso di Montepulciano D.O.C.

 6€  24€

## TENUTA DI GUADO AL TASSO - *Bolgheri*

Il Bruciato Bolgheri D.O.C.

 48€

## FATTORIA LE MORTELLE - *Castiglione della Pescaia*

Botrosecco Maremma Toscana D.O.C. Cabernet

 42€

## VILLA ANTINORI - *Chianti*

Villa Antinori Toscana I.G.T. Rosso

 7€  28€

Villa Antinori Chianti Classico riserva D.O.C.G.

 42€

## TENUTE DEL CHIANTI CLASSICO - *Badia a Passignano*

Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione

 78€

## PRUNOTTO - *Alba*

Pian Romualdo Barbera d'Alba D.O.C.

*Piemonte*

 34€

## *Castellina in Chianti*

Chianti Classico Banfi D.O.C.G.

 6€  26€

Chianti Classico Riserva Banfi D.O.C.G.

 7€  30€

## *Montalcino*

Poggio alle mura rosso di Montalcino D.O.C.

 7€  28€

Poggio alle mura Brunello di Montalcino D.O.C.G.

 60€

## *Bolgheri*

Aska (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) Bolgheri D.O.C.

 38€

CASTELLO BANFI

SELEZIONE CANTINE ZANIERI

## FATTORIA MANTELLASSI - *Scanzano*

Maestrale ciliegio Maremma Toscana D.O.C.

 6€  26€

Mentore Morellino di Scansano D.O.C.G.

 7€  28€

## AZIENDA AGRICOLA PETRA - *Suvereto*

Hebo (Cabernet Sauvignon - Merlot - Sangiovese)

 7€  28€

## AZIENDA AGRICOLA CANNETO III - *Mugello*

Blend (Sangiovese 50% - Merlot 50%)

 42€

## AZIENDA VINICOLA CASTELLARE - *Castellina in chianti*

Coniale (Cabernet Sauvignon I.G.T.)

 88€

Il Poggiale (Sangiovese 90% - Ciliegio 5% - Canaiolo 5%)

 68€

Sodi (Sangiovese 80% - Malvasia Nera 15%)

 130€

## CANTINE ROCCA DI FRASSINELLO - *Gavorrano*

Ornello

(Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot - Syrah)

 7€  28€

Le Sughere di Frassinello

(Sangiovese - Cabernet Sauvignon - Merlot)

 32€

## AZIENDA MARCHI

Il nostro Fiasco Impagliato Chianti Classico D.O.C.G. 1L.

 20€

Il nostro Fiasco Impagliato Chianti Classico D.O.C.G. 1/2

 14€

Rosso Toscano cl 0,375 €

 7€

