

Gran piatto
Hamburger
di Chianina
gr.250

€ 18,00

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



Super Grigliata
con bistecca, pollo,
salsiccia, rosticciana..

Dolci
Dessert

Cantucci fatti in casa col vin santo 7€
(1,3,6,8,12)

Almond biscuits home made and sweet wine

Tartufi neri o bianchi 5€
(1,3,6,7,8)

White or black truffles

Dolci fatti in casa 5,5€
(1,3,7,8,12)

Homemade desserts from the our buffet

Bar e caffetteria
Bar and coffees

Caffè 0,80€
Coffee



Caffè corretto 2€
Espresso with alchool

Caffè d’orzo 1,5€
Barley coffee

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

Whisky e riserve da 6€
Whisky

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio *;
b) maltodestrine a base di grano *;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato *;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattitolo.
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (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 i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1. Cereals containing gluten, namely: wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and products thereof, except:
(a) wheat based glucose syrups including dextrose (1);
(b) wheat based maltodextrins (1);
(c) glucose syrups based on barley;
(d) cereals used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
2. Crustaceans and products thereof;
3. Eggs and products thereof;
4. Fish and products thereof, except:
5. Peanuts and products thereof;
6. Soybeans and products thereof, except:
(b) natural mixed tocopherols (E306), natural D-alpha tocopherol, natural D-alpha tocopherol acetate, and natural D-alpha tocopherol succinate from soybean sources;
(c) vegetable oils derived phytosterols and phytosterol esters from soybean sources;
(d) plant stanol ester produced from vegetable oil sterols from soybean sources;
7. Milk and products thereof (including lactose), except:
(a) whey used for making alcoholic distillates including ethyl alcohol of agricultural origin;
(b) lactitol;
8. 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;
9. Celery and products thereof;
10. Mustard and products thereof;
11. Sesame seeds and products thereof;
12. Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/litre in terms of the total SO2 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as reconstituted according to the instructions of the manufacturers;
13. Lupin and products thereof;
14. 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"



Coperto, pane e condimento⁽¹⁾
Cover charge, bread and dressing

2,2€

Bevande Drink's

Acqua in bottiglia da ½ litro
Mineral water ½ liter

1,5€

Acqua in bottiglia da 0,75 litro
Mineral water 0,75 liter

2€

Bevande in lattina⁽¹⁾
Soft drink

3,5€

Birra Bionda alla spina UNION⁽¹⁾
blonde draft beer

0,2 lt 3,5€
0,4 lt 5€

Birra in bottiglia⁽¹⁾ bottled beers 0,33lt
(Icnusa, Ceres, Tennent's, Corona)

da 4€

Vino della casa mescita⁽¹²⁾House wine

Bianco frizzante Vigne Verdi 13°prov. Veneto
White sparkling wine

½ litro½ liter 7€
1 litro1 liter 13€

Rosso Toscano provenienza Bolgheri 13°
Red Tuscan's

½ litro ½ liter 8€
1 litro 1 liter 14€

Le nostre proposte per iniziare
Our starter suggestion's

Tavolaccio salumi e formaggi toscani^(7,8)
Mix salami and cheeses from the region

12€

Tavolaccio "Gran Selezione" Pecorini
(freschi, stagionati, affinati)Miele e Conserve^(7,8)
Best selection of local cheeses with honey and jam

15€

Tavolaccio di salumi selezione Toscana^(7,8)
Mixed salami from the region

10€

Crostini misti ^(1,4,7,9,12)
Mixed canapés typical of the region

7€

Bruschettone alla toscana ^(1,7)
Bruschetta with fresh tomato

7€

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

Tortelli mugellani col pomodoro o ragù ^(1,3,9,12)
Homemade tortelli stuffed with potatoes in tomato or
meat sauce

12€

Ravioli di spinaci e ricotta al burro e salvia^(1,3,7)
Ravioli pasta stuffed with spinach and ricotta cheese,
butter an sage

12€

Tagliatelle all'ovo co' porcini*^(1,3,7)
Fresh eggs tagliatelle noodles home made with porcini
mushrooms

12€

Pappardelle col cinghiale*^(1,3,9,12)
Large eggs tagliatelle noodles home made with wild

10€

GranTRIS

3 specialità di Fiorentina
(min 800 gr. per tipo)

compresi contorno di patate e fagioli

Bistecca alla fiorentina
al hg

Florentine "T" bone steak
for 100 gr.

"la Classica" Garronese -Francia

Euro 5,00/hg/100 gr.

Speciale Scottona Finlandia

Euro 5,50/hg/100 gr.

Scottona Austria

Euro 5,50/hg/100 gr.

Manzetta (scottona) Prussiana

Euro 5,50/hg/100 gr.

Marchigiana certificata igp

Euro 5,50/hg/100 gr.



La Chianina Italia certificata

Euro 6,5/hg/100 gr.



Angus Italia certificata

Euro 7,5/hg/100 gr.



la fiorentina



Primi Piatti First courses (pastas)

Minestra di fagioli ^(1,3,9) 8€
White beans soup typical of the region

Ribollita ^(1,7,9) 8€
Vegetables soup re-boiled with bread on country stile

Gran Padella strascicata^(1,7,9,12) 10€
Penne with meat sauce and cream

Menù bambini (penne ragu/pom+ patate fritte*+ gelato) 10€
Baby menu(penne meat/tomato + frenchfries*+ ice-cream)
(1,3,6,7,8,9,12) max 12anni/ years

Secondi Griglia Second courses from the grill

Bistecca alla Fiorentina (taglio ½ kg) 25€
Florentine "T" bone steak (½ kg)

Gran Piatto Hamburger di Chianina 250gr 18€
(Patatine fritte, insalata mista, fagioli all'olio bono)
(hamburger gr 250, french fries, mixed salad, beans)

Tagliata, rucola e grana ^(3,7) 22€
Antrecote from the grill, roket salade and parmeasan cheese

Super Grigliata con bistecca, pollo, salsiccia, rosticciana... 40€
e con 3 assaggi di contorni (min. per 2 persone)⁽⁷⁾
Mixed kinds of meat from the grill with Florentine steak
with 3 side dishes (for 2 persons)

Filetto alla griglia 24€
File mignon from the grill

Gran Pollo al girarrosto a legna 15€
(1/2 pollo con verdure grigliate e patate arrosto)
Roast chicken with vegetables and potatoes

Maialino di Latte al girarrosto a legna 22€
(piatto con verdure grigliatee patate arrosto)
Baby Pork with vegetables and potatoes

Salsiccia alla griglia⁽⁷⁾ 10€
Grilled sausages of pork

Rosticciana alla griglia 10€
Pork ribs from the grill

Secondi piatti dalla cucina
Second courses from the kitchen

Filetto al pepe verde ^(1,4,7) 24€
File mignon in green pepper sauce

Filetto al Chianti^(1,7,12) 24€
File mignon in Chianti wine sauce

Spezzatino con patate ^(9,12,7) 11€
Small pieces beef with potatoes in tomato sauce typical of region

Salsiccia e fagioli 10€
Sausages and white beans country stile

Tripa alla fiorentina ^(7,9) 10€
Tripe (part of intestine) Florentine style in tomato sauce

Contorni Side dishes

Fagioli all'olio bono sul coccio 5€
White beans with olive oil

Patate arrosto 5€
Roast potatoes

Grigliata di verdure 6,5€
Grilled vegetables

Patatine fritte* 4,5€
French fries*

Insalata mista 4,5€
Mixed salad

Funghi Porcini di stagione (fritti o alla griglia) ⁽¹⁾ 10€
Porcini mushrooms (fried or grilled)

Carciofi freschi fritti di stagione ^(1,3) 9€
Fried artichokes



Maestrale - Fattoria Mantellassi 2018

(Ciliegiolo Maremma Toscana DOC - 13 % Vol.)

 24€  5€

Mentore - Fattoria Mantellassi 2018

(Morellino di Scansano DOCG - 13 % Vol)

 24€  5€

Bolgheri Ferrugini - Chiappini 2017

(Bolgheri DOC - 14 % Vol)

 26€  5€

Com'era - Galardi 2014

(Rosso di Toscana IGT - 13,5 % Vol)

 24€  5€

Chianti Riserva 2012 - Galardi

(Vino Chianti Riserva - 13,5 % Vol)

 26€  5€

Nero - Az Agr Canneto III 2015

(Merlot 100% - 13,5 % Vol)

 32€

Blend - Az Agr Canneto III 2016

(Sangiovese 50%, Merlot 50% - 13,5 % Vol)

 38€

Assieve - podere fortuna 2016

(Rosso Toscana 13 % Vol)

 26€  5€



Cantine Banfi

Collepino

(Toscana I.G.T. 2017 Merlot - Sangiovese- 13,5 % Vol.)

 18€  4€

Fonte alla Selva

(Chianti classico 2017- 13,5 % Vol.)

 24€  5€

Chianti Classico Docg Riserva 2015

(13,5 % Vol)

 26€  5€

Poggio alle Mura

(Rosso di Montalcino Doc 2017 - 15 % Vol.)

 26€  5€

Aska - Bolgheri Doc 2016

(Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc - 13,5 % Vol.)

 28€

Poggio alle Mura - Brunello

(Brunello di Montalcino Docg 2014 - 14,5 % Vol.)

 48€



Vini del Mugello

Lucumone - Mantellassi 2019

(Vermentino Maremma Toscana DOC 12,5% Vol.)

 24€  5€

Beneficio - La Bollina 2019

(Bianco del Monferrato 13% Vol.)

 24€  5€

Pecorino 2019 - Bellisario

(Pecorino 100% 12% Vol.)

 22€  5€

La Pettegola - Banfi

(Toscana Vermentino IGT 2018)

 26€

Ribolla Gialla Brut - Fantinel

(Ribolla Gialla 100% 2019)

 25€

alcuni vini possono contenere solfiti

Bianchi

