

# 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 mescolata<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 and 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, rocket 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 alcohol*

**Caffè decaffeinato /Caffè 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*