

CUCINA toscana



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) lattiolio.
8. 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], oci 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 origin gricola.
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 S02 totale da calcolarsi per i rodotti 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 ybridised strains, and products hereof, 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 ocopherol 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 uts (*Bertholletia excelsa*), pistachio nuts (*Pistacia vera*), macadamia or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), a roducts thereof, except or 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 S02 which are to be calculated for products as proposed ready for consumption or as econstituted according to the nstructions 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"

CUCINA toscana



Coperto, pane e condimento⁽¹⁾ 2,5€
Cover charge, bread and dressing

Bevande Drink's

Acqua in bottiglia da ½ litro 1,5€
Mineral water ½ liter

Acqua in bottiglia da 0,65 litro 2€
Mineral water 0,65 liter

Bevande in lattina⁽¹⁾ 3,5€
Soft drink

Birra Bionda alla spina UNION⁽¹⁾ 5€
blonde draft beer 0,4 lt

Birra in bottiglia⁽¹⁾ bottled beers 0,33lt 5€
(Icnusa, Messina, Tennent's, Corona)

Vino della casa mescita⁽¹²⁾House wine

Bianco frizzante Vigne Verdi 13°prov. Veneto 8€
White sparkling wine ½ litro ½ liter
1 litro1 liter 14€

Rosso Toscano Sangiovese 8€
Red Tuscan's ½ litro ½ liter
1 litro 1 liter 14€

Le nostre proposte per iniziare
Our starter suggestion's



Tavolaccio salumi e formaggi toscani^(7,8) 15€
Mix salami and cheeses from the region

Crostini misti ^(1,4,7,9,12) 8€
Mixed canapés typical of the region

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

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



Tortelli mugellani col pomodoro o ragù ^(1,3,9,12) 13€
Homemade tortelli stuffed with potatoes in tomato or meat sauce

Tagliatelle all'ovo co' porcini*^(1,3,7) 13€
Fresh eggs tagliatelle noodles home made with porcini mushrooms

Pappardelle col cinghiale*^(1,3,9,12) 13€
Large eggs tagliatelle noodles home made with wild pork

Primi Piatti First courses (pastas) 10€
Minestra di fagioli ^(1,3,9)
White beans soup typical of the region

Ribollita ^(1,7,9) 11€
Vegetables soup re-boiled with bread on country stile

Menù bambini (penne ragu/pom+ patate fritte*+ gelato) 13€
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

la vera fiorentina
Bistecca alla Fiorentina (taglio ½ kg) 30€
(piatto con contorno patate al forno o fritte)
Florentine "T" bone steak (½ kg)+ side dishes

Tagliata, rucola e grana ^(3,7) 28€
Antrecote from the grill, roket salade and parmeasan cheese

Filetto alla griglia(chiedere disponibilità) 28€
File mignon from the grill

Gran Pollo al girarrosto a legna 16€
(1/2 pollo con contorno patate al forno o fritte)
Roast chicken with roast potatoes or frenc fries

Salsiccia alla griglia⁽⁷⁾ 18€
(piatto contorno patate al forno o fritte)
Grilled sausages of pork with roast potatoes or frenc fries

Rosticciana alla griglia con patate al forno o fritte 18€
Pork ribs from the grill with roast potatoes or frenc fries

Secondi piatti dalla cucina
Second courses from the kitchen



Trippa alla fiorentina ^(7,9) 16€
Tripe (part of intestine) Florentine style in tomato sauce

Contorni Side dishes

Fagioli all'olio bono sul coccio 6€
White beans with olive oil

Patate arrosto 6€
Roast potatoes

Patatine fritte* 4,5€
French fries*

Insalata mista 6,5€
Mixed salad

Funghi Porcini di stagione (fritti o alla griglia) ⁽¹⁾ 12€
Porcini mushrooms (fried or grilled)

Carciofi freschi fritti di stagione ^(1,3) 12€
Fried artichokes

la fiorentina

Gran Selezione

min. kg 1,2

taglio T-bone

GranTRIS

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

compresi contorno di patate e fagioli

CHIANINA - Italia

Euro 7,50/hg/100 gr.

SCOTTONA

Euro 7,00/hg/100 gr.

LIMOUSINE - Francia

Euro 7,00/hg/100 gr.

ANGUS

Euro 7,00/hg/100 gr.

NEW ENTRY!
chiedi al Cicciao!

da Euro 7,00/hg/100 gr.

La provenienza può cambiare durante l'anno, chiedere al cameriere

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^(1,3,6,7,8) 5€
White or black truffles

Dolci fatti in casa ^(1,3,7,8,12) 6€
Homemade desserts from the our buffet

Bar e caffetteria
Bar and coffees

Caffè Coffee 2€

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



Gran Selezione

La carne,
quella
buona!



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



torracchione.it

Carta delle bistecche

Gran Selezione



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



Sali di nostra produzione

Sale Maldon
(consigliato per le classiche)
Sale al chianti
Sale alle erbe del Mugello

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 marezzatura 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 marezzatura, 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 marezzatura, 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 marezzatura. 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 marezzata: 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 marezzatura. 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€^{75cl}

DOMINI CASTELLARE - *Castellina in chianti*

Canonico (Chardonnay Toscano I.G.T.)

7€ 28€^{75cl}

ST. MICHAEL EPPAN - *Alto Adige*

Schulthaus (Pinot Bianco DOC)

36€^{75cl}

VILLA SANDI- *Conegliano Valdobbiadene*

Il Fresco Brut (Blanc de Blancs)

6€ 24€^{75cl}

DOMINI CASTELLARE - *Castellina in chianti*

Tenuta Montenisa (Blanc de Blancs)

60€^{75cl}

PERRIER JOUËT- *Francia*

Champagne (Blanc de Blancs)

180€^{75cl}

torracchione.it

Wine!
Le nostre cantine



ROSSI ● RED WINE

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€

SELEZIONE CANTINE ZANIERI

FATTORIA MANTELLASSI - *Scanzano*

Maestrale ciliegiole 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% - Ciliegiole 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€

