



## \*LISTA ALLERGENI

### Allergens list

#### 1. Cereali contenente glutine e prodotti derivati (grano segale, orzo, avena, farro, kamut)

*Cereals containing gluten and derived products (wheat rye, barley, oats, spelt, kamut)*

#### 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei

*Crustacean products*

#### 3. Uova e prodotti a base di uova

*Egg products*

#### 4. Pesce e prodotti a base di pesce

*Fish and fish products*

#### 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi

*Peanuts and peanut products*

#### 6. Soia e prodotti a base di soia

*Soy and soy products*

#### 7. Latte e prodotti a base di latte

*Milk and milk products*

#### 8. Frutta a guscio e i loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)

*Nuts and their products (almonds, hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecans Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts)*

#### 9. Sedano e prodotti a base di sedano

*Celery and celery products*

#### 10. Senape e prodotti a base di senape

*Mustard and mustard products*

#### 11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo

*Sesame and sesame products*

#### 12. Solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg

*Sulphites in concentrations exceeding 10 mg/kg*

#### 13. Lupini e prodotti a base di lupini

*Lupins and lupin products*

#### 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

*Molluscs and mollusc products*

 **Piatto vegetariano | Vegetarian dish**



# Ristorante

*La Torre alle Tolfe*

Ristorante La Torre alle Tolfe significa **amore per la natura.**

Coltiviamo la nostra terra con amore e rispetto, portando in tavola piatti e prodotti genuini, freschi e locali, valorizzando il più possibile quelli che sono i piatti della tradizione toscana. Collaborando con vari produttori della nostra zona – che seguono con passione la nostra stessa filosofia – abbiamo il piacere di regalare esperienze culinarie dal sapore autentico, come quello di una volta.

**Assaporate la vera Toscana con noi!**



*La Torre alle Tolfe Restaurant means **love for nature.***

*We cultivate our land with love and respect, bringing genuine, local and fresh dishes to the table, making the most of traditional Tuscan cuisine. We are pleased to offer our guests culinary experiences with an authentic flavour, through collaboration with other local producers who share the same philosophy as we do.*

**Enjoy the real Tuscany with us!**

**PRODUTTORI CON CUI  
COLLABORIAMO**

*Local producers*

Azienda Agricola Bio PERETO  
Azienda Agricola LA SCOSCESA  
Azienda FRATELLI CARAI  
MACELLERIA SENESE  
IL BORGO

# Menù

## ANTIPASTI

Tortino di verdure su fonduta di pecorino <i>Vegetable torte with pecorino cream</i>   *3, 7	€15
Carpaccio di Chianina "Macelleria Senese" servito con senape in grani <i>Chianina 'Macelleria Senese' house-cured carpaccio served with whole grain mustard</i>   *10	€18
Mix di bruschette con olio EVO bio delle Tolfe 🌿 <i>Mixed bruschette with our own organic extra virgin olive oil</i>   *1	€10
Salumi e formaggi con miele e marmellata <i>Selection of cured meats and cheeses with honey and jam</i>	€16
Hummus di lenticchie decorticate bio "Azienda Agricola Pereto" 🌿 <i>Hummus of organic peeled lentils from Azienda Agricola Pereto</i>	€13
Tonno del Chianti con pere caramellate <i>Chianti-style pork confit with caramelized pears</i>   *12	€16

## PRIMI PIATTI

Ribollita alla Toscana 🌿 <i>Traditional Tuscan vegetable, bean and bread stew</i>   *1, 9	€15
Pici fatti in casa con farine di grani antichi "Azienda Agricola Pereto" <i>Homemade pici pasta, made with ancient grain flour from "Azienda Agricola Pereto"</i>   *1	€18
Sughi proposti <i>Our proposed sauces:</i>	
• Aglione Val di Chiana "Azienda Agricola Pereto" 🌿 <i>Val di Chiana garlic</i>	
• Ragù di Cinta Senese <i>Ragout of "Cinta Senese" pork</i>   *9, 12	
• Cacio & Pepe con pecorino stagionato "Fratelli Carai" 🌿 <i>Cacio &amp; Pepe with seasoned Pecorino cheese</i>   *7	
Ravioli dello chef con ricotta, spinacino in foglia e serviti al burro chiarificato, salvia & mandorle tostate 🌿 <i>Ravioli with ricotta cheese, and spinach leaf served with clarified butter, sage &amp; almonds</i>   *1-3-7-8	€18
Pappa al pomodoro con pesto delicato <i>Traditional tomato and bread dish with a delicate pesto</i>   *1	€14

# Menù

## SECONDI

Tegamino di uova con verdure della stagione 🌿 <i>Fried eggs over vegetables from our vegetable garden</i>   *3	€14
Guancetta cotta a bassa temperatura con patate al forno <i>Slow-cooked pork cheek with roasted potatoes</i>   *9, 12	€22
Costolette di agnello agli aromi <i>Lamb ribs with aromatic herbs</i>   *9, 12	€22
Stracotto di Chianina al peposo <i>Stew of Chianina beef with pepper</i>   *9, 12	€20
Tagliata di chianina "Macelleria Senese" ai soffi di sale <i>Sliced Chianina beef 'Macelleria Senese' with salt</i>	€26
Bistecca alla Fiorentina di manzo chianino - consigliata per 2 persone (prezzo per 100g) <i>Florentine t-bone Chianina beef steak suggested for 2 persons (per 100g)</i>	€7/etto

## CONTORNI

Patate al forno 🌿 <i>Roasted potatoes</i>	€7
Verdure di stagione all'agro 🌿 <i>Seasonal vegetables</i>	€8
Caponato di ortaggi 🌿 <i>Mixed roasted eggplant, peppers, and tomato</i>	€8
Insalata mista 🌿 <i>Mixed salad greens</i>	€7

# Desserts

Tiramisù

\*1-7

8,00 €

Panna cotta in salsa di frutti di bosco

*Panna cotta with berry sauce* | \*7

8,00 €

Parfait al caramello di nocciole tostate

*Roasted hazelnut caramel parfait* | \*7-8

8,00 €

Torta all'olio IGP La Torre alle Tolfe  
su crema di yogurt & polvere di agrumi

*La Torre alle Tolfe IGP olive oil cake  
with yoghurt & citrus powder* | \*1-7-8

8,00 €

Cantucci & Vin Santo

\*1-8

10,00 €