

## 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)

grill



only!

€ 40,00

(x 2 persone - for 2 persons)

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

**Dolci fatti in casa** (1,3,7,8,12) 5,5€  
*Homemade desserts from the our buffet*

### Bar e caffetteria Bar and coffees

**Caffè** 0,80€  
*Coffee*



**Caffè corretto** 2€  
*Espresso with alcohol*

**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

- 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 \*;
  - tocopheroli 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;
  - lattitolo.
- 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.
- 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 SO2 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 SO2 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**

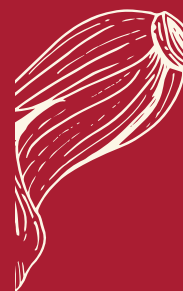


Per intolleranze o allergie  
chiedere al personale  
o consultate il libro ingredienti

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



Restaurant  
and grill



**Coperto, pane e condimento<sup>(1)</sup>** 2,2€  
*Cover charge, bread and dressing*

### Bevande Drink's

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

**Acqua in bottiglia da 0,75 litro** 2€  
*Mineral water 0,75 liter*

**Bevande in lattina<sup>(1)</sup>** 3,5€  
*Soft drink*

**Birra Bionda alla spina UNION<sup>(1)</sup>**  
*blonde draft beer*

0,2 lt	3,5€
0,4 lt	5€

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

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

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

½ litro ½ liter	7€
1 litro 1 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<sup>(7,8)</sup>** 12€  
*Mix salami and cheeses from the region*

**Tavolaccio "Gran Selezione" Pecorini  
(freschi, stagionati, affinati) Miele e Conserve<sup>(7,8)</sup>** 15€  
*Best selection of local cheeses with honey and jam*

**Tavolaccio di salumi selezione Toscana<sup>(7,8)</sup>** 10€  
*Mixed salami from the region*

**Crostini misti<sup>(1,4,7,9,12)</sup>** 7€  
*Mixed canapés typical of the region*

**Bruschettone alla toscana<sup>(1,7)</sup>** 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<sup>(1,3,9,12)</sup>** 12€  
*Homemade tortelli stuffed with potatoes in tomato or meat sauce*

**Ravioli di spinaci e ricotta al burro e salvia<sup>(1,3,7)</sup>** 12€  
*Ravioli pasta stuffed with spinach and ricotta cheese, butter an sage*

**Tagliatelle all'ovo co' porcini\*<sup>(1,3,7)</sup>** 12€  
*Fresh eggs tagliatelle noodles home made with porcini mushrooms*

**Pappardelle col cinghiale\*<sup>(1,3,9,12)</sup>** 10€  
*Large eggs tagliatelle noodles home made with wild*

## 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<sup>(1,3,9)</sup>** 8€  
*White beans soup typical of the region*

**Ribollita<sup>(1,7,9)</sup>** 8€  
*Vegetables soup re-boiled with bread on country stile*

**Gran Padella strascicata<sup>(1,7,9,12)</sup>** 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<sup>(3,7)</sup>** 22€  
*Antrecote from the grill, roket salade and parmeasan cheese*

**Super Grigliata con bistecca, pollo, salsiccia, rosticciana...  
e con 3 assaggi di contorni (min. per 2 persone)<sup>(7)</sup>** 40€  
*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*

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

**Salsiccia alla griglia<sup>(7)</sup>** 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<sup>(1,4,7)</sup>** 24€  
*File mignon in green pepper sauce*

**Filetto al Chianti<sup>(1,7,12)</sup>** 24€  
*File mignon in Chianti wine sauce*

**Spezzatino con patate<sup>(9,12,7)</sup>** 11€  
*Small pieces beef with potatoes in tomato sauce typical of region*

**Salsiccia e fagioli** 10€  
*Sausages and white beans country stile*

**Trippa alla fiorentina<sup>(7,9)</sup>** 10€  
*Tripe (part of intestine) Florentine style in tomato sauce*

### Contorni Side dishes

**Fagioli all'olio bono sul cocchio** 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)<sup>(1)</sup>** 10€  
*Porcini mushrooms (fried or grilled)*

**Carciofi freschi fritti di stagione<sup>(1,3)</sup>** 9€  
*Fried artichokes*

