

# RISTORANTE I GRANAI

*tradizione toscana*



Anticamente, era una tenuta agricola dove i vari annessi venivano usati per le varie attività. Dopo una attenta e minuziosa ristrutturazione, quelli che erano i magazzini dove venivano conservate le riserve del grano diventano il nostro AgriRistorante "I Granai". La nostra cucina è basata sulla tradizione locale con uno sguardo anche all'innovazione, dove il gusto rimane sempre al primo posto, i sapori riconoscibili, inalterati e locali sono per noi fonte di ispirazione.

Nella nostra cucina vengono usati al meglio solo prodotti del territorio e tutto ciò che proviene dall'azienda biologica: il vino, l'olio, il farro e le verdure. Il nostro orto biologico all'interno della tenuta è nato e viene coltivato proprio con l'intenzione di far assaporare la genuinità e la qualità dei nostri prodotti, da qui la creazione dei menu che sono tipicamente stagionali e che ci contraddistinguono.



## MENU A' LA CARTE € 45,00 per persona

inclusa **degustazione** del nostro olio d'oliva ColleMassari premiato come "Miglior olio biologico d'Italia 2020" da Gambero Rosso e **degustazione** dei nostri vini Grottolo, Melacce, Rigoletto e Canaiolo a calice, acqua inclusa

A disposizione, come extra, la carta dei vini per una scelta personalizzata dalla linea premium delle nostre Cantine "Castello ColleMassari", "Grattamacco" (Bolgheri), "Poggio di Sotto" (Montalcino), "San Giorgio" (Montalcino)

## **ANTIPASTI\***

Antipasto misto Toscano - selezione di affettati toscani con pecorino miele e crostini 1-7-12  
Caprese ColleMassari - vellutata di pomodoro fresco basilico mozzarella di bufala Toscana e sfoglia di pane croccante 1-7-9

Sformatino di ricotta e zucchine con chips di prosciutto, sfoglia di pane semi di zucca, pomodori confit e pesto al prezzemolo 1-3-7-8

**Proposta vegan/vegetariana:** Pappa al pomodoro primaverile con pane croccante e polvere di olive 1-5

## **PRIMI\***

Gnudi di Maremma burro fuso e tartufo estivo con parmigiano 1-3-7

Lasagne ai carciofi 1-3-5

Tagliatelle al sugo di cinghiale 1-3-12

**Proposta vegetariana:** Insalata di farro con pesto al basilico, pecorino e pomodorini 1-7-8

**Proposta vegan:** Insalata di farro con pomodorini senza pecorino e pesto 1-7-8

## **SECONDI\***

Antico peposo spezzatino cotto nel vino rosso e insaporito al pepe nero 1-12

Carpaccio di Chianina con olio aromatico alle erbe rucola, pecorino, pomodorini confit e sfoglia di pane 7-1

Hamburger Tuscany Gourmet vitellone toscano con tuorlo d'uovo marinato, rigatino croccante, filetti di porro fritto e salsa aromatica di pepe 3-7

Tagliata di chianina pepe verde e rosmarino

**Proposta vegetariana:** Carpaccio di zucchine con limone, rucola e scaglie di Grana Padano 7

**Proposta vegan:** Carpaccio di zucchine con limone, rucola 7

## **CONTORNI\***

Carciofi trifolati

Fagiolini al vapore

Misticanza dal nostro orto

Patate arrosto

## **DESSERT\***

Cantucci e Scosciamonaca 1-3-7-8-12

"Millefoglie Cristina" pasta sfoglia, crema, caramello e scaglie di mandorle 1-3-7-8

Mousse al cioccolato con crema al latte, crumble e meringa 1-3-7-8

Torta di pere con gelato 1-3-7-8

**Proposta vegan:** Gelato

## **MENU BAMBINI\***

Penne al Pomodoro e basilico 1

Hamburger o petto di pollo alla griglia con patatine fritte 1

Gelato (crema o cioccolato)

\*Si informa che gli alimenti potrebbero essere freschi, congelati o surgelati

\*Per eventuali allergie e intolleranze o esigenze particolari chiedere al personale

## **ALLERGENI**

### **1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE**

(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)

### **2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI**

(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)

### **3 - UOVA**

(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)

### **4 - PESCE E DERIVATI**

(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)

### **5 - ARACHIDI E DERIVATI**

(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)

### **6 - SOIA E DERIVATI**

(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)

### **7 - LATTE E DERIVATI**

(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)

### **8 - FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI**

(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)

### **9 - SEDANO E DERIVATI**

(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)

### **10 - SENAPE E DERIVATI**

(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)

### **11 - SEMI DI SESAMO E DERIVATI**

(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)

### **12 - ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

(anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub> - usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta)

### **13 - LUPINO E DERIVATI**

(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrostiti, salamini, farine e similari)

### **14 - MOLLUSCHI E DERIVATI**

(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, etc.)