

RISTORANTE I GRANAI

tradizione toscana



Anciennement c'était un domaine agricole où les différentes dépendances ont été utilisées pour diverses activités. Après une rénovation soignée et minutieuse, celles qui étaient les entrepôts où étaient préservées les réserves de céréales deviennent notre « AgriRistorante I Granai ». Notre cuisine est basée sur la tradition locale avec un regard aussi à l'innovation, là où le goût reste toujours à la première place, des saveurs reconnaissables, inchangées et locales sont une source d'inspiration pour nous.

Dans notre cuisine, seuls les produits locaux et tout ce qui provient de la ferme biologique sont mieux utilisés: vin, huile, épeautre et légumes. Notre jardin bio au sein du domaine est né et est cultivé avec l'intention de vous faire savourer l'authenticité et la qualité de nos produits, d'où la création de menus typiquement saisonniers et qui nous distinguent.



A' LA CARTE MENU € 45,00 par personne

y compris la dégustation de notre huile d'olive ColleMassari récompensée comme "Meilleure huile biologique d'Italie 2020" par Gambero Rosso et dégustation de nos vins Grottolo, Melacce, Rigoletto et Canaiolo au verre, eau incluse.

Disponible, en supplément, la carte des vins pour un choix personnalisé parmi notre gamme premium Caves "Castello ColleMassari", "Grattamacco" (Bolgheri), "Poggio di Sotto" (Montalcino), "San Giorgio" (Montalcino)



Grattamacco



HORS D'OEUVRE*

Antipasto misto Toscano - sélection de charcuterie toscane avec pecorino, miel et croûtons 7-12
Caprese ColleMassari - veloutée de tomate fraîche, basilic, mozzarella de bufflonne de Toscane et pain croustillant 1-7-9

Sformatino di ricotta e zucchine - Flan de fromage ricotta et courgettes avec chips de jambon, pâte de pain aux graines de courge, tomates confites et pesto de persil 1-3-7-8

Proposition Vegan & Végétarienne: Pappa al pomodoro – soupe à la tomate de printemps avec du pain croquant et olives en poudre 1-5

PREMIERS PLATS*

Gnudi di Maremma - pâtes typiques au beurre fondu et truffe d'été avec parmesan 1-3-7

Lasagne aux artichauts 1-3-5

Tagliatelles à la sauce au sanglier 1-3-12

Proposition végétarienne: Insalata di farro Salade d'épeautre au pesto de basilic, fromage pecorino et tomates cerises 1-7-8

Proposition vegan: Salade d'épeautre aux tomates sans pecorino et pesto 1-7-8

PLATS PRINCIPAUX *

Antico peposo - ragoût de bœuf cuit au vin rouge et parfumé au poivre noir 1-12

Carpaccio di Chianina - boeuf « chianina » à l'huile aromatique aux herbes de roquette, fromage pecorino, tomates confites et miche de pain 7-1

Hamburger gourmet - veau toscan avec jaune d'œuf mariné, bacon croustillant, filets de pores frits et sauce aromatique au poivre 3-7

Tagliata di chianina - Bœuf « Chianina », poivron vert et romarin

Proposition végétarienne: Carpaccio de courgettes au citron, roquette et flocons de Grana Padano
7

Proposition vegan: Carpaccio de courgettes au citron, roquette 7

PLATS À CÔTÉ *

Artichauts à l'huile, persil et ail

Haricots verts cuits à la vapeur

Salade mixte de notre jardin

Pommes de terre rôties

LE DESSERT*

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

Millefoglie Cristina - Pâte feuilletée avec crème, caramel et flocons d'amande 1-3-7-8

Mousse al cioccolato - Mousse au chocolat avec crème de lait, crumble et meringue 1-3-7-8

Torta - Gâteau aux poires avec glace 1-3-7-8

Proposition Vegan & Végétarienne: Glace

MENU ENFANTS *

Penne al Pomodoro - Pâtes courtes à la tomate et au basilic 1

Hamburger ou poitrine de poulet grillé avec frites 1

Crème glacée (crème ou chocolat)

* Veuillez noter que les aliments peuvent être frais, congelés ou surgelés

* Pour toutes allergies et intolérances ou besoins particuliers, demandez au personnel

ALLERGÈNES

1 - CÉRÉALES CONTENANT DU GLUTEN

(céréales, blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut, y compris les dérivés hybrides)

2 - PRODUITS À BASE DE CRUSTACÉS ET CRUSTACÉS

(marins et d'eau douce: crevettes, crevettes, crabes et autres)

3 - OEUFS

(œufs et produits en contenant: mayonnaise, émulsifiants, pâtes aux œufs)

4 - POISSONS ET DÉRIVÉS

(produits alimentaires dans lesquels le poisson est présent, même en faible pourcentage)

5 - ARACHIDES ET DÉRIVÉS

(crèmes et condiments dans lesquels il y en a également à petites doses)

6 - SOJA ET DERIVES

(dérivés tels que le lait de soja, le tofu, les nouilles de soja et similaires)

7 - LAIT ET DÉRIVÉS

(tout produit dans lequel du lait est utilisé : yaourts, biscuits, gâteaux, glaces et crèmes diverses)

8 - FRUITS À COQUE ET DÉRIVÉS

(amandes, noisettes, noix communes, noix de cajou, pacanes, noix de cajou, pistaches)

9 - CÉLERI ET DÉRIVÉS

(aussi bien en morceaux que dans les préparations pour soupes, sauces et concentrés de légumes)

10 - MOUTARDE ET DÉRIVÉS

(peut être trouvé dans les sauces et les condiments, en particulier dans la moutarde)

11 - GRAINES ET DERIVES DE SESAME

(graines entières utilisées pour le pain, farines qui en contiennent dans un pourcentage minimum)

12 - DIOXYDE DE SOUFRE ET SULFITES

(dioxyde de soufre et sulfites à des concentrations supérieures à 10 mg / kg ou 10 mg / l exprimés en SO₂ - utilisés comme conservateurs, on les retrouve dans : les produits de la pêche en conserve, dans les aliments au vinaigre, dans l'huile et en saumure, dans des confitures, du vinaigre, des champignons séchés et des boissons gazeuses et jus de fruits)

13 - LUPIN ET DERIVES

(présent dans les aliments végétaliens sous forme de: rôtis, salami, farines et similaires)

14 - MOLLUSQUES ET DÉRIVÉS

(canestrello, couteaux, pétoncles, moules, huîtres, patelles, palourdes, coques, etc.)