

CUCINA toscana



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 *;
 - tocoferoli 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;
 - lattiolio.
- 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], noci 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 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"

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⁾ 5€
bottled beers 0,33lt (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 litro 1 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)

Minestra di fagioli^(1,3,9) 10€
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, rocket salade and parmesan 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 french fries

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

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

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

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

Bar e caffetteria Bar and coffees

Caffè
Coffee



2€

Caffè corretto 2,5€
Espresso with alcohol

Caffè decaffeinato /Caffè 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