TERRAE
RISTORANTE

GRIGLIA *Grill*

Bistecca alla fiorentina **€ 65 / Kg**
Florentine T-Bone steak

Tagliata con lardo e rosmarino **€ 28,00**
Sliced beef steak with lard and rosemary

Agnello scottadito Fattoria di Rimaggio con crema e chips di topinambur (1) **€ 25,00**
Grilled lamb chops from Rimaggio Farm with Jerusalem artichoke chips and cream

CONTORNI *Side Dishes*

Fagioli zolfini **€ 8,00**
Zolfini beans

Insalata mista **€ 5,00**
Mixed salad

Porcini fritti **€ 9,00**
Fried porcini mushrooms

Patate arrosto **€ 7,00**
Roast potatoes

Bietole saltate **€ 7,00**
Sautéed chard

TERRAE
RISTORANTE

ANTIPASTI *Starters*

Pappa al pomodoro con burrata e alici del Cantabrico **€ 16,00**
"Pappa al pomodoro" with burrata cheese and Cantabrian Sea anchovy (1, 4, 7)

Tartare di fassona con spugna di grana, porcini e senape al miele **€ 20,00**
Fassona beef tartare with Grana Padano sponge, porcini mushrooms and honey mustard (1, 7, 10)

Tagliere di salumi e formaggi con crostino toscano e bruschetta **€ 22,00**
Cured meats and cheeses board with Tuscan crostino and fresh tomato bruschetta (1, 7, 12)

Crostoni di polenta (ragù, taleggio e lardo) **€ 16,00**
Polenta crostoni with beef ragout, taleggio cheese and lard (1, 7, 9, 12)

Sformatino di zucchine con crema di pecorino, zafferano e pane **€ 14,00**
Zucchini flan with pecorino and saffron cream and slice of crisp bread (1, 3, 7)

Gazpacho freddo di pomodori, cetrioli, cipolla fresca e pesca **€ 16,00**
Fresh gazpacho made with tomato, cucumber, onion and peach

TERRAE
RISTORANTE

PRIMI *First Courses*

Vellutata di carote con crumble al rosmarino e olio piccante **€ 18,00**
Carrot velouté with rosemary bread crumble and spicy oil served aside (1)

Risotto al pomodoro con melanzane croccanti e ricotta salata **€ 20,00**
Tomato risotto with crispy eggplant and salted ricotta (1, 7)

Tagliolino fresco con tartufo nero estivo **€ 25,00**
Fresh tagliolino with black truffle (1, 3, 7)

Picio cacio e pepe **€ 18,00**
Pici pasta with pecorino cheese cream and black pepper (1, 7)

Gnocchi al ragù di cinghiale **€ 19,00**
Gnocchi with wild boar ragout (1, 3, 9, 12)

Tortello di ricotta e spinaci burro, salvia, parmigiano e aceto **€ 20,00**
Ricotta and spinach tortello with butter, sage, parmesan cream & balsamic (1, 3, 7, 12)

Fettuccine al ragù d'anatra **€ 18,00**
Fettuccine pasta with duck ragout (1, 3, 9, 12)

TERRAE
RISTORANTE

SECONDI *Main Courses*

Filetto di manzo al pepe verde "Old Fashion" su pane tostato **€ 28,00**
Beef fillet with green pepper "Old Fashion" style on toast bread (1, 7, 10, 12)

Gran fritto con pollo, coniglio e verdure croccanti **€ 22,00**
Mixed Tuscan fried platter with chicken, rabbit and crispy vegetables (1, 3, 7)

Agnello in crosta di pistacchio con millefoglie di patate **€ 25,00**
Lamb in pistachio crust with mille-feuille potato (7, 8)

Faraona CBT su crema di patate dolci, cipollotto e beurre blanc **€ 24,00**
Low temperature guinea fowl with sweet potato cream & beurre blanc (7, 12)

Peposo Terrae con vela di pane croccante e salsa di pere **€ 21,00**
"Peposo Terrae" beef stew with toast bread and pear sauce (1, 12)