CASA
BRAN
CAIA

# IL NOSTRO MENÙ

Gentili ospiti,

Il nostro chef Giovanni Palladino ed il suo team lavorano
per preparare raffinati piatti della tradizione toscana
rivisitati con ingredienti stagionali di alta qualità.
Quando possibile le verdure, i frutti e le erbe aromatiche
provengono dal nostro orto.
Pane, pasta fresca e dolci vengono preparati ogni giorno.
La carne, i salumi ed i formaggi sono selezionati
tra quelli dei migliori produttori locali.

Dear guests,

Our chef Giovanni Palladino and his team are dedicated to
prepare refined, local and seasonal dishes revisited for you.
Whenever possible, they work with fruits, vegetables and
herbs from our own garden.
Bread, pasta and desserts are prepared freshly every day.
Cheese and meat have been selected among the best local
producers nearby.

Buon appetito,
Barbara Widmer

CASA
BRAN
CAIA

# ANTIPASTI

La nostra selezione di prosciutto: € 30.00
La Cinta Senese dell'az.agricola Casamonti
e la Mangalitza del Podere Erica
*Prosciutto selection*

Battuta di manzo allevato nel Mugello, fave, stracciatella € 18.00
e maionese al basilico *(1-3-7)
*Beef tartare, fava beans, stracciatella cheese and basil mayonnaise*

Terrina di fegatini con gelatina alle nespole, pan brioche e fondo € 19.00
bruno *(1-3-7)
*Liver terrine with medlars gelatine, brioche and meat base*

Carciofi, cremoso di patate, cioccolato bianco e mandorle *(1-7-8) € 18.00
*Artichokes, mashed poatatoes, white chocolate and almonds*

# PRIMI PIATTI

Bottone farcito al cinghiale, salsa Gran Mugello, € 19.00
pomodorini confit e basilico *(1-3-7)
*Bottone with wild boar, Gran Mugello cheese sauce, cherry tomato confit and basil*

Tagliatellina al ragù di anatra * (1-3) € 19.00
*Tagliatellina with duck ragù*

Fusillone al ragù grosso di maiale, salsa di gran Mugello e € 17.00
basilico *(1-7)
*Fusillone with pork ragù, Gran Mugello sauce and basil*

Pappardella, barbabietola, insalatina di finocchio e burro acido € 18.00
*(1-3-7-12)
*Pappardella, beetroot, fennel salad and sour butter*

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA

CASA
BRAN
CAIA

# SECONDI PIATTI

Piccione dell'Osteria, spinacino, scalogno e barbabietola *(1-3-7-12) — € 33.00
*Osteria's pigeon, spinach, shallot and beetroot*

Guancia di vitello brasata, cremoso di patate e cicoria saltata* (7) — €33.00
*Braised veal cheek, mashed poatatoes and sautéed chicory*

Barbabietola caramellata, pecorino, basilico, aglio nero e spinaci * (7) — €20.00
*Caramelized beetroot with basil, pecorino cheese, black garlic and spinach*

# LA GRIGLIA

Gallo ruspante del Valdarno alla diavola, salsa tzatziki e patate al forno* (7) — €24.00
*Spicy cockerel with tzatziki and baked potatoes*

Costate e Fiorentine alla griglia
*Grilled steak*

Hereford del Mugello — €85.00 kg
Min. 2 Pers.

Kobe del Mugello — €120.00 kg
Min. 2 Pers.

# CONTORNI

Patate al forno — €5.00
*Baked or fried potatoes*

Carciofi fritti — €10.00
*Fried artichokes*

Fagioli zolfini — €8.00
*Zolfini beans*

Verdure di stagione — €7.00
*Seasonal vegetables*

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA

CASA
BRAN
CAIA

# DOLCI E FORMAGGI

| | |
|---|---|
| Selezione di formaggi pecorini e vaccini<br>delle Aziende Corzano e Paterno e Palagiaccio *(7-8)<br>*Selection of sheep and cow cheese*<br>*from Corzano e Paterno and Palagiaccio farms* | € 22.00 |
| Tiramisù dell'Osteria * (1-3-7) | € 8.00 |
| Limone, gin e pepe *(1-3-7-8)<br>*Lemon, gin and pepper* | € 10.00 |
| Cioccolato bianco e mandarino *(1-7-8)<br>*White chocolate, and tangerine* | € 10.00 |
| Gelato artigianale della Gelateria di Castellina *(7)<br>*Ice cream from Gelateria di Castellina* | € 7.00 |

| | |
|---|---|
| SERVIZIO E COPERTO | € 3.00 |

**Allergeni*

Tutti i prezzi sono in Euro | incluso 10% di IVA

Speriamo che abbiate gradito la nostra proposta.
Tutti i prodotti che utilizziamo sono il risultato del lavoro di realtà toscane che, come noi, operano per ottenere la massima qualità.
Frutta e verdura, così come le farine che utilizziamo per pasta, panificati e dolci sono prodotte da piccole realtà locali.
La pasta non autoprodotta è fornita dal Pastificio Fabbri di Strada in Chianti.
I salumi provengono dalle aziende Casamonti (Castellina in Chianti) e Podere Erica (San Donato in Poggio).
Le carni bianche sono selezionate per noi dal Rossi di Fonterutoli e dall'Az. Ag. Laura Peri in Valdarno.
Le carni rosse, così come i formaggi vaccini, arrivano dal Mugello dalla Storica Fattoria Il Palagiaccio.
I pecorini e i caprini sono prodotti locali del Chiantri Classico, rispettivamente dall'Az. Corzano e Paterno e dall'Az. Agr. Buondonno.
I tartufi sono raccolti per noi sul territorio toscano da Casentino Tartufi e, per questo, non sono sempre disponibili.

We hope you have enjoyed our proposal.
All the products we use are the result of the work of Tuscan realities that work to achieve the highest quality as we do.
Fruits and vegetables, as well as the flours we use for pasta, bread and desserts are produced by small local realities.
Non-self-produced pasta is supplied by Pastificio Fabbri in Strada in Chianti.
The cured meats come from the farms Casamonti (Castellina in Chianti) and Podere Erica (San Donato in Poggio).
White meats are selected for us by Rossi di Fonterutoli and Az. Ag. Laura Peri in Valdarno.
Red meats, as well as cow's milk cheeses, come from Mugello from the historic Fattoria Il Palagiaccio.
Sheep and goat cheeses are local products from Chianti Classico, from Az. Corzano and Paterno and Az. Agr. Buondonno,
Truffles are harvested for us on the Tuscan territory by Casentino Tartufi and, therefore, are not always available.

# ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

GLUTINE / GLUTEN - 1
*(cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati)*

CROSTACEI E DERIVATI / SHELLFISH - 2
*(marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, granchi e simili)*

UOVA / EGGS - 3
*(uova e prodotti che le contengono: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo)*

PESCE E DERIVATI / FISH - 4
*(prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche in piccole percentuali)*

ARACHIDI E DERIVATI / PEANUTS - 5
*(creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi)*

SOIA E DERIVATI / SOY - 6
*(prodotti derivati come latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili)*

LATTE E DERIVATI / DAIRY - 7
*(ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie)*

FRUTTA A GUSCIO E DERIVATI / NUTS - 8
*(mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi, pistacchi)*

SEDANO E DERIVATI / CELERY - 9
*(sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali)*

SENAPE E DERIVATI / MUSTARD - 10
*(si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda)*

SEMI DI SESAMO E DERIVATI / SESAME - 11
*(semi interi usati per il pane, farine che lo contengono in minima percentuale)*

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI / SULFITES - 12
*Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superirori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espresso come SO2. (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)*

LUPINO E DERIVATI / LUPIN - 13
*(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)*

MOLLUSCHI E DERIVATI / MOLLUSK- 14
*(canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina, ecc...)*