CASA BRANCAIA

IL NOSTRO MENÙ
AUTUMN 2026

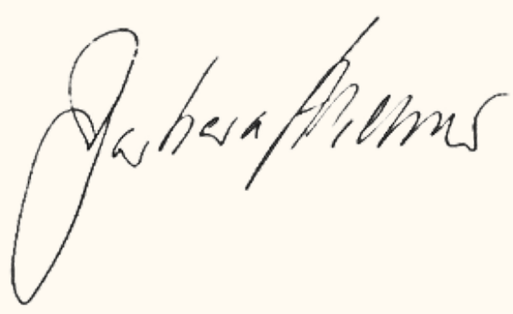
Gentili ospiti,

Il nostro chef 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 stati selezionati
tra quelli dei migliori produttori locali.

Dear guests,

Our chef 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 BRANCAIA

ANTIPASTI

Flan di Porcini, fonduta di Avarizia, funghi saltati €18.00
Porcini flan, Greed cheese fondue, sauted mushrooms
(1,3,7)

Terrina d'Anatra, burro salato ai lamponi e pane alle noci €20.00
Duck terrine, raspberry salted butter, and walnut bread
(3,7,8,9)

Uovo croccante, Topinambur in due consistenze €18.00
Crispy egg, Topinambur in two ways
(1,3,)

Tartare di ricciola, prosciutto di rapa rossa, €25.00
riso soffiato allo zafferano e maionese vegetale
Amberjack tartare,beetroot ham, saffron crispy rice and
Plant-based mayo
(4)

PRIMI PIATTI

Rigatone "Senatore Capelli", Ragù di ossobuco e coda di manzo, € 20.00
salsa allo zafferano
"Senatore Cappelli" Rigatoni with Ossobuco and Oxtail Ragù
and Saffron Sauce
(1,7,9)

Tagliolino al tartufo € 22.00
Truffle tagliolini
(1,3,7)

Risotto al Blu del Mugello e mirtilli € 22.00
Risotto with Blu cheese from Mugello and blueberries
(7)

Tortello ripieno di lampredotto, spuma di salsa verde e € 24.00
pane aromatico
Lampredotto filled tortello green sauce foam
and aromatic bread
(1,4,9)

**Allergeni*

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

CASA BRANCAIA

SECONDI PIATTI

Petto d'anatra all'arancia, insalata di cavolo cappuccio e rabarbaro — €27.00
Orange-glazed duck breast with cabbage and rhubarb salade

Scamerita, fondente di cipolle al finocchio e bietola al naturale — €25.00
Pork neck fillet with fennel-infused onion compote and steamed Swiss chard

Filetto di manzo, lardo di Cinta Senese, riduzione al Chianti Classico Brancaia — €36.00
Beef fillet, Cinta Senese cured pork fat, Brancaia Chianti Classico wine reduction
(12,9)

Coda di rospo, panure alle erbe e carciofi — €30.00
Monkfish with herb breadcrumbs and artichokes
(1,4)

Costata di Chianina — €8.00 all'etto
Chianina Ribeye Steak

Fiorentina di Chianina con patate arrosto — €9.00 all'etto
Chianina T-bone steak with oven baked potatoes

*Allergeni

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

CASA BRANCAIA

DOLCI E FORMAGGI

Gran selezione di formaggi De' Magi e miele €20.00
Selection of De' Magi cheeses with honey
(7)

Cheesecake, caramello e mandorle salate €10.00
Cheesecake, caramel, and salted almonds
(1,7)

Il nostro Tiramisù €11.00
Our Tiramisù
(1,3,7)

Millefoglie con crema mousseline alla nocciola e ganache al gianduia €10.00
Mille-feuille with hazelnut mousseline cream and gianduja ganache
(7,8,1)

SERVIZIO E COPERTO	€ 3.00

**Allergeni*

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

CASA BRANCAIA

ELENCO DEI 14 ALLERGENI ALIMENTARI

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI - 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 - 13
(presenti in cibi vegan sotto forma di: arrosti, salamini, farine e similari)

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