CASA BRANCAIA

IL NOSTRO MENÙ
AUTUMN 2026

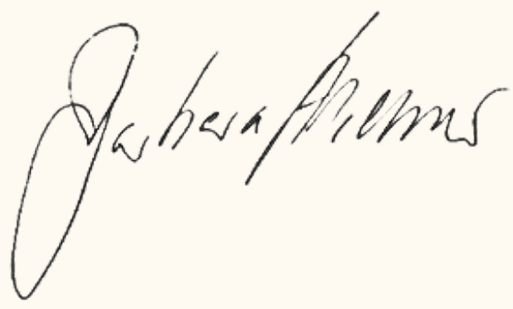
Gentili ospiti,

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

Gran tagliere di salumi e formaggi €25.00
Selection of cured meats and cheeses
*(7)

Ribollita €12.00
Ribollita: a Tuscan vegetables, legumes and bread soup
*(1,9)

Flan di zucca, fonduta di Blu del Mugello, rigatino croccante €16.00
Pumpkin flan, blue cheese fondue, crispy bacon
*(1,3,7)

PRIMI PIATTI

Fusilloni al ragù di Chianina € 16.00
Fusilloni with Chianina Beef Ragù
*(1,9)

Linguina al farro Cacio di Fossa e pepe, carciofi croccanti € 18.00
Cacio e Pepe emmer Linguine, crispy artichokes
*(1,7)

Tagliolini al tartufo € 25.00
Truffle “homemade” tagliolini
*(1,7)

Crema di zucca gialla e porri € 14.00
Pumpkin velouté with leeks

*Allergeni

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

CASA BRANCAIA

SECONDI PIATTI

Galletto al forno — €22.00
Oven-Roasted Rooster

Controfiletto di manzo con patate arrosto — €25.00
Beef sirloin steak with roasted potatoes
*(7)

Insalata del nostro orto — €14.00
Seasonal Garden Salad
*(6)

Ceasar salad — €16.00
Ceasar salad
*(1,3,4,7)

Battuta di manzo, maionese, alici, capperi, pomodorini secchi e cipolla marinata — €23.00
Beef Tartare with Mayonnaise, Anchovies, Capers, Sun-Dried Tomatoes and Pickled Red Onion
*(3,4)

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)

Millefoglie com crema alla nocciola €11.00
Millefeuille with Hazelnut Cream
*(1,3,6,7,8,10)

Il nostro Tiramisù €11.00
Our Tiramisù
*(1,3,4,7,8)

Cheesecake al caramello e mandorle salate €11.00
Caramel cheesecake, salted almonds
(1,7,8)

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...)