

 *Colle Massari*

RISTORANTE "I GRANAI"





Cantina ColleMassari

<i>Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva 2014</i>	€ 33,00
<i>100% Sangiovese</i>	
<i>ColleMassari Montecucco Rosso Riserva DOC 2015</i>	€ 17,50
<i>80% Sangiovese - 10% Ciliegiolo - 10% Cabernet</i>	
<i>Rigoleto Montecucco Rosso DOC 2016</i>	€ 10,50
<i>70% Sangiovese - 15% Ciliegiolo - 15% Montepulciano</i>	
<i>Irisse Montecucco Vermentino DOC 2017</i>	€ 17,50
<i>85% Vermentino - 15% Grechetto</i>	
<i>Melacce Montecucco Vermentino DOC 2017</i>	€ 11,00
<i>100% Vermentino</i>	
<i>Gròttolo Rosato Toscano IGT 2017</i>	€ 10,00
<i>70% Sangiovese - 15% Ciliegiolo - 15% Montepulciano</i>	
<i>Sciosciamonaca Vin Santo Occhio di Pernice 2011</i>	€40,00
<i>70% Sangiovese - 30% Aleatico</i>	
<i>Orto del Prete 2015</i>	€ 25,00
<i>95% Vermentino- 5% Traminer Aromatico</i>	

Cantina Grattamacco

<i>Grattamacco Bolgheri Rosso Superiore DOC 2015</i>	€ 65,00
<i>65% Cabernet Sauvignon- 20% Merlot - 15% Sangiovese</i>	
<i>Bolgheri Rosso DOC 2017</i>	€ 18,50
<i>60% Cabernet Sauvignon - 20 % Cabernet Franc-</i>	
<i>10% Merlot- 10% Sangiovese</i>	
<i>L'Alberello Bolgheri Rosso Superiore DOC 2015</i>	€ 48,50
<i>70% Cabernet Sauvignon- 25% Cabernet Franc- 5% Petit Verdot</i>	
<i>Grattamacco Bolgheri Vermentino DOC 2016</i>	€ 28,50
<i>100% Vermentino</i>	

Cantina Poggio di Sotto

<i>Poggio di Sotto Brunello di Montalcino DOCG 2013</i>	€ 136,00
<i>100% Sangiovese</i>	
<i>Poggio di Sotto Brunello di Montalcino Riserva DOCG</i>	€ 260,00
<i>100% Sangiovese</i>	
<i>Poggio di Sotto Rosso di Montalcino DOC 2014</i>	€ 50,00
<i>100% Sangiovese</i>	

Cantina San Giorgio

<i>Ugolforte Brunello di Montalcino DOCG 2013</i>	€ 45,00
<i>100% Sangiovese</i>	
<i>Ciampoleto Rosso di Montalcino DOC 2016</i>	€ 18,00
<i>100% Sangiovese</i>	

Grappe

<i>Grappa ColleMassari invecchiata in barrique</i>	€ 22,00
<i>Grappa Grattamacco</i>	€ 25,00
<i>Grappa di Brunello</i>	€ 27,00



LUNEDI'

Monday

IL NOSTRO APERITIVO

Welcome Aperitif

ANTIPASTO MISTO TOSCANO

(Allergeni/Allergens: 1-7-12)

*Cold Tuscan cuts, Pecorino cheese with jams,
mixed bruschetta*

~•~

Primo Piatto a scelta tra:

First course to choose between:

LASAGNE

FUNGHI PORCINI E CREMA DI TARTUFO

(Allergeni/Allergens: 1-3-7)

Lasagne with Porcini mushrooms and truffle cream

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

~•~

TAGLIATA DI CHIANTINA

PEPE NERO E ROSMARINO

Sliced beef of Chianina with black pepper and rosemary

PATATE ARROSTO

Roasted Potatoes

TIRAMISU'

(Allergeni/Allergens: 1-3-7-8)

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottole Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/ Price €40,00

~•~



MARTEDI'

Tuesday

IL NOSTRO APERITIVO

Welcome Aperitif

~•~

*Antipasto a scelta tra:
Appetizer to choose between:*

PAPPA AL POMODORO

(Allergeni/Allergens:1)

Tuscan tomato bread soup

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

~•~

PAPPARDELLE AL RAGU' DI CINGHIALE

(Allergeni/Allergens:1-3-9-12)

Homemade Pappardelle with Wild Boar Ragù

ARISTA ALLA TOSCANA

(Allergeni/Allergens: 12)

Roasted Cinta pig with aromatic herbs

SFORMATINO DI PATATE

(Allergeni/Allergens: 1-3-7)

Potatoes Pie

TORTA DI PERE AL CIOCCOLATO

(Allergeni/Allergens:1-3-7-8)

Pears and chocolate pie

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottole Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/Price €40,00

~•~



MERCOLEDI'

Wednesday

IL NOSTRO APERITIVO

Welcome Aperitif

*BATTUTA DI CHIANINA
CON CREMA AL PARMIGIANO E CRUDITES DI
ZUCCHINE*

(Allergeni/Allergens: 7)

Oil and salt raw meat

with Parmigiano cream and zucchini crudités

~•~

Primo Piatto a scelta tra:

First course to choose between:

TORTELLI MAREMMANI AL RAGU' DI CHIANINA

(Allergeni/Allergens: 1-3-7-12)

Homemade Tortelli Maremmani with Chianina Ragù

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

~•~

BISTECCHINE DI CINGHIALE ALLA GRIGLIA

Grilled wild boar steak

POMODORI GRATINATI ALLE ERBE

(Allergeni/Allergens: 7)

Tomato gratin with herbs

TORTINO AL CIOCCOLATO CON CUORE FONDENTE

(Allergeni/Allergens: 1-3-7-8)

Chocolate lava cake

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottole Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/ Price €40,00

~•~



GIOVEDÌ'
Thursday

IL NOSTRO APERITIVO
Welcome Aperitif

PASSATINA DI CANNELLINI CON RIGATINO
CROCCANTE E CROSTINI AL ROSMARINO
(Allergeni/Allergens: 1-12)
Soup of "Cannellini" beans
with crunchy bacon and rosemary roasted bread

~•~

Primo Piatto a scelta tra:
First course to choose between:

TAGLIATELLE CON CARCIOFI E SALSICCIA
(Allergeni/Allergens: 1-3-7)
Homemade Tagliatelle with artichokes and sausage

ZUPPA DEL GIORNO
Soup of the day

~•~

CINGHIALE IN UMIDO CON PURE'
(Allergeni/Allergens: 7-12)
Stewed wild boar with mashed potatoes

MOUSSE DI RICOTTA
CON MIELE, PINOLI E GRANELLA DI BISCOTTI
(Allergeni/Allergens: 1-3-7-8)
Ricotta from Manciano
with local honey, pine nuts and pieces of biscuits

Acqua/ Water
Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine
Grottole Vino Rosato/ Rosè wine
Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/ Price €40,00

~•~



VENERDI'

Friday

IL NOSTRO APERITIVO

Welcome Aperitif

INSALATA DI POLPO CON PATATE E RUCOLA

(Allergeni: 4)

Octopus Salad with potatoes and rocket salad

~•~

Primo Piatto a scelta tra:

First course to choose between:

PENNE CON GAMBERI ROSSI E ZUCCHINE

(Allergeni: 1-2-4)

Penne with red shrimps and zucchini

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

~•~

TRANCIO DI PESCE AL FORNO

(Allergeni: 4)

Baked Sliced Fish

FAGIOLINI AL VAPORE

Steamed green beans

TORTA AL LIMONE

(Allergeni: 1-3-7)

Lemon Cake

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottole Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/ Price €40,00

~•~



SABATO

Saturday

IL NOSTRO APERITIVO

Welcome Aperitif

MILLEFOGLIE ALLE VERDURE

(Allergeni/Allergens: 1-7-9-12)

*Bread Pie with season Vegetables, Tuscan cream of Bufala
mozzarella and crispy bacon*

~•~

Primo Piatto a scelta tra:

First course to choose between:

TORTELLI MAREMMANI BURRO E SALVIA

(Allergeni/ Allergens: 1-3-7)

Homemade Tortelli Maremmani with butter and sage

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

~•~

TAGLIATA DI CHIANINA

AL RADICCHIO ROSSO E PECORINO FILANTE

(Allergeni/ Allergens: 7)

Sliced beef of Chianina

with red radicchio and melted Pecorino cheese

VERDURE ALLA GRIGLIA

Grilled Vegetables

PROFITEROLES ESTIVO

(Allergeni/ Allergens: 1-3-7-8)

Summer Profiteroles with ice cream and hot chocolate

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottole Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/Price €40,00

~•~



DOMENICA

Sunday

IL NOSTRO APERITIVO

Welcome Aperitif

*SFORMATINO DI RICOTTA E ZUCCHINE
CON PROSCIUTTO CRUDO E PANE CROCCANTE*

(Allergeni/Allergens: 1-3-7-12)

Ricotta Pie with zucchini, raw ham and crispy bread

~•~

Primo Piatto a scelta tra:

First course to choose between:

RIGATONI CON MELANZANE E PECORINO

(Allergeni/Allergens: 1-7)

Rigatoni with aubergines and Pecorino cheese

ZUPPA DEL GIORNO

Soup of the day

~•~

COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO AL

LARDO

(Allergeni/Allergens: 12)

Lamb ribs with «Lardo di Colonnata»

PATATE ARROSTO

Roasted Potatoes

TORTA ALL'ARANCIO

(Allergeni/Allergens: 1-3-7)

Orange Cake

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottole Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/Price €40,00

~•~



MENU' BAMBINI

Kids Menu



PASTA POMODORO E BASILICO

(Allergeni/Allergens: 1)

Pasta with tomato and basil

HAMBURGER DI CHIANINA ALLA GRIGLIA CON

PATATE FRITTE

Chianina Hamburger with fried potatoes

Prezzo/Price €20,00



MENU' VEGETARIANO

Vegetarian Menu

INSALATA DI FARRO ALLA RUSTICA

(Allergeni/Allergens: 1-7-8)

Spelt Salad with pesto, tomatoes, pine nuts, Pecorino cheese

CARPACCIO DI ZUCCHINE

(Allergeni/Allergens: 7)

Raw Zucchini with oil, lemon and Grana cheese

TORTELLI MAREMMANI AL BURRO FUSO E

PECORINO

(Allergeni/Allergens: 1-3-7)

Homemade Tortelli Maremmani with melted butter and

Pecorino cheese

(Stuffing: Ewe's Ricotta and Spinach)

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottolo Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/Price €30,00

MENU' VEGANO

Vegan Menu

INSALATA DI QUINOA ALLE VERDURE

(Allergeni/Allergens: 9)

Quinoa Salad with vegetables

BURGER SOIA

(Allergeni/Allergens: 6)

Acqua/ Water

Caffè/ Coffee

Vino / Wine : Melacce Vino Bianco/ White wine

Grottolo Vino Rosato/ Rosè wine

Rigoleto Vino Rosso / Red wine

Prezzo/Price €30,00