

DINNER MENU



LE CALVANE
L U X U R Y E S T A T E



LE CALVANE

L U X U R Y E S T A T E

Benvenuti al ristorante “La Terrazza”

La nostra filosofia gastronomica si fonda sul rispetto e la valorizzazione delle eccellenze locali, utilizzando esclusivamente prodotti a km 0. Lavoriamo con materie prime selezionate, cercando di preservarne la genuinità e i sapori autentici, evitando manipolazioni eccessive per esaltarne la qualità naturale.

Tra i nostri prodotti di punta spiccano: Il nostro olio extravergine di oliva, ottenuto esclusivamente dagli uliveti della tenuta, i formaggi di pecora locali, espressione della tradizione casearia del territorio, il Tartufo pregiato e i funghi porcini, raccolti sulle colline circostanti, la pasta dell’Antico Pastificio Fabbri, sinonimo di artigianalità e qualità, le carni della Macelleria Falaschi, riconosciuta tra le 50 migliori macellerie al mondo.

In un ambiente elegante e raffinato, la nostra cucina si distingue per la sua semplicità, con piatti che raccontano la tradizione e fanno sentire ogni ospite a casa, con il calore e l’autenticità dei sapori toscani.

Vi invitiamo a vivere un’esperienza culinaria unica, dove ogni piatto è un viaggio nella nostra terra.

Buon appetito!

Welcome to “La Terrazza” restaurant

Our culinary philosophy is rooted in a deep respect for the land and a commitment to showcasing its finest ingredients, using only locally sourced, zero-kilometer products. We carefully select the highest quality raw ingredients, treating them with respect to preserve their authenticity and natural flavors, avoiding unnecessary alterations.

Among the highlights of our cuisine are: our extra virgin olive oil, produced exclusively from the estate’s olive groves; local milk cheeses, a true expression of Tuscany’s dairy tradition; fresh prestigious truffles and porcini mushrooms, foraged from the surrounding hills; pasta from the historic Antico Pastificio Fabbri, a symbol of craftsmanship and excellence; and premium meats from Macelleria Falaschi, ranked among the world’s 50 best butchers.

In an elegant and refined setting, our cuisine embraces simplicity and tradition, offering dishes that make every guest feel at home, enveloped in the warmth and authenticity of Tuscan flavors.

We invite you to embark on a unique culinary journey, where every dish is a tribute to our land.

Buon appetito!

ANTIPASTI

STARTERS

Panzanella toscana all'aceto di lamponi con code di mazzancolle in crosta di timo e pane panko € 22

Panzanella Toscana with raspberry vinegar, prawns in a thyme crust, and panko bread crumbs

(1-2-3-4-5-7-12-14)

Tartare di chianina con insalatina di campo, pecorino toscano e emulsione agli agrumi € 20

Chianina beef tartare with wild salad, Tuscan pecorino cheese, and citrus emulsion

(7)

Pomodoro cuore di bue, mozzarella di bufala campana e acciughe del mar Cantabrico € 18

Beefheart tomato, Campania buffalo mozzarella, and Cantabrian anchovies

(2-4-7-14)

Parmigiana di melanzane in due consistenze... classica e al  € 17

Eggplant Parmigiana in two textures... classic and spoon-style

(1-5-7)

Crostini toscani al paté di fegatini di pollo € 14

Tuscan crostini with chicken liver pâté

(1-6-7-8-9-12)

Tagliere toscano con salumi, formaggi e mostarde artigianali € 18

Tuscan platter with cured meats, cheeses, and homemade mustards

(7-8-9-12)

Polpo scottato su guazzetto di pomodorini, cipolla rossa e pane casareccio tostato € 22

Seared octopus on a tomato, red onion, and toasted homemade bread stew

(1-2-4-12-14)



PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

Nastri toscani del pastificio Fabbri al Ragù di Cinta Senese € 18

"Pastificio Fabbri" Tuscan ribbons with Cinta Senese ragù

(1-3-9-12)

Paccheri con pomodoro "pisanello", burrata e rucola ⑦ € 18

Paccheri with sweet Pisanello tomatoes, topped with creamy burrata cheese, and finished with a touch of rocket

(1-3-5-7-8-12)

Risotto allo Zafferano funghi porcini e polvere di caffè ⑦ € 20

Saffron risotto with porcini mushrooms and coffee powder

(7-9-12)

Penne rigate del Pastificio Fabbri alla crema di pecorino, € 17
salsiccia locale e limone

"Pastificio Fabbri" penne rigate with pecorino cream, local sausage, and lemon

(1-7-12)

Tagliatelle del pastificio Fabbri con burro, limone, basilico e ⑦ € 25
crudo di gamberi rossi

"Pastificio Fabbri" tagliatelle with butter, lemon, basil, and red prawn tartare

(1-2-3-4-5-7-8-12-14)



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Costolette di agnello alla brace su polentina leggera, spinaci saltati e salsa alle erbe € 30

Grilled lamb chops on light polenta, sautéed spinach, and herb sauce

(9-12)

Tagliata di manzo con insalata di pomodori Arlecchino, misticanza e pecorino toscano € 30

Beef tagliata with Arlecchino tomatoes, mixed salad, and Tuscan pecorino cheese

(7)

Supreme di Faraona sauté al Chianti con miele e mandorle su fonduta al parmigiano, tartufo nero estivo e soffice di patate € 25

Guinea fowl supreme sautéed in Chianti wine with honey and almonds, served on a Parmesan fondue with summer black truffle and mashed potatoes

(7-9-12)

Medaglione di rombo appena scottato su mousse di carote allo zenzero, zucchine trifolate alla menta e patate all'erba cipollina € 30

Seared turbot medallion on ginger carrot mousse, sautéed zucchini with mint, and chive potatoes

(2-4-9-14)

Peposo all'Imprunetana con verdure saltate del giorno € 20

Imprunetana-style Peposo with sautéed seasonal vegetables

(7-9-12)

Bistecca di manzo alla fiorentina dell'Antica Macelleria Falaschi con patate arrosto € 9
all'etto

Florentine-style beef steak from Antica Macelleria Falaschi with roasted potatoes



Coperto/Cover charge € 5.00 p.p.

Lista potenziali allergeni presenti nelle proposte F&B
List of potential allergens, which may be contained in the food of our dishes

1. Cereali contenenti Glutine — *Cereals containing Gluten*
2. Crostacei — *Crustaceans*
3. Uova — *Eggs*
4. Pesce — *Fish*
5. Arachidi — *Peanuts*
6. Soia — *Soya*
7. Latte e Prodotti Latticini — *Milk and Milk Product*
8. Frutta a Guscio — *Tree Nuts*
9. Sedano — *Celery*
10. Senape — *Mustard*
11. Semi di Sesamo — *Sesame seeds*
12. Anidride Solforosa — *Sulphur Dioxide SO2*
13. Lupino — *Lupin*
14. Molluschi — *Shellfish*



