

LUNCH 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

Code di gamberi croccanti su insalata nizzarda scomposta € 22

Crispy shrimp tails on Niçoise salad

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

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 artisanal mustards

(7-8-9-12)

Prosciutto crudo toscano con Melone € 18

Tuscan prosciutto crudo with melon

Crema di patate al profumo di timo, pecorino toscano e tartufo nero  € 18

Potato cream with thyme aroma, Tuscan pecorino, and black truffle

(7-9)



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 alla Sorrentina  € 18

Paccheri pasta baked with a rich tomato sauce, fresh mozzarella, Parmesan cheese, and basil

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

Spaghetti del pastificio Fabbri ai 7 pomodori e basilico  € 16

"Pastificio Fabbri" spaghetti with 7 tomatoes and basil

(1)

Penne rigate del Pastificio Fabbri con datterini rossi,  € 17
melanzane fritte, basilico e scaglie di parmigiano reggiano

"Pastificio Fabbri" penne rigate with cherry tomatoes, fried eggplant, basil and shavings of Parmigiano Reggiano

(1-5-6-7)

Risotto al profumo di limone, timo e lamponi  € 18

Lemon, thyme, and raspberry scented risotto

(7-9-12)



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Costolette di agnello alla brace su spinaci saltati e aceto balsamico € 30

Lamb chops on the grill with sautéed spinach and balsamic vinegar
(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)

Filetto di rombo chiodato arrosto al profumo di agrumi alla sorrentina € 30

Roasted thornback ray fillet with a citrus aroma, Sorrento style
(2-4-7-14)

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

Uova poché locali su insalata di radicchio, avocado, pinoli e yogurt € 18

Local poached eggs on a salad of radicchio, avocado, pine nuts, and yogurt
(3-7-8)



INSALATE

SALADS

Insalata caprese 	€ 18
<i>Caprese salad</i> (7)	
Caesar Salad	€ 18
<i>Caesar Salad</i> (1-2-4-5-6-7-8-12-14)	
Insalata mista 	€ 15
<i>Mixed salad</i>	
Insalata con salmone, burrata e avocado	€ 20
<i>Salad with salmon, burrata, and avocado</i> (2-4-7-14)	
Insalata di pomodorini con tonno e olive	€ 16
<i>Cherry tomato salad with tuna and olives</i> (2-4-14)	
Insalata tricolore con datterini rossi, rucola e parmigiano 	€ 15
<i>Tricolore salad with cherry tomatoes, arugula, and Parmesan Reggiano</i> (7)	



DOLCI

DESSERTS

Il nostro tiramisù € 10

Our tiramisu

(1-3-7-8)

La torta della nonna con frutti di bosco freschi e gelato allo yogurt € 13

Grandmother's cake with fresh berries and yogurt gelato

(1-3-7-8)

Panna cotta alla vaniglia con frutta fresca di stagione € 12

Vanilla panna cotta with fresh seasonal fruit

(1-7)

Coppa di gelato misto € 12

Mixed ice cream cup

(1-3-5-6-7-8)

Coppa di frutti di bosco freschi € 15

Fresh mixed berry cup



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*



