



# 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!***

# *Dinner Menu*

## **Antipasti** *Starters*

Gran Tagliere Toscano con salumi artigianali, formaggi locali a km zero, assaggio di patè di fegatini col nostro pane caldo (1,7)

*Large Tuscan Platter artisanal cured meats, locally produced cheeses, accompanied by a delicate chicken liver pâté and our warm, house-baked bread (1,7)*

**34 euro**

Tartare di Chianina selezione Falaschi, citronette all'erba cipollina, capperi, acciughe, senape e tabasco (4,10)

*Chianina Beef Tartare, Falaschi selection dressed with a chive citronette, capers, anchovies, mustard, and a hint of Tabasco (4,10)*

**24 euro**

Fiori di zucca fritti, ripieni di ricotta al dragoncello, con salsa all'agresto (1,7)

*Fried Zucchini Flowers filled with ricotta infused with tarragon and agresto sauce (1,7)*

**16 euro**

Panzanella di stagione: i migliori pomodori del momento, crudi, confit e in polvere, cipolla rossa marinata, pane integrale casereccio, olio evo "Villa le Calvane" al basilico (1)

*Seasonal Panzanella – the finest tomatoes of the season (raw, confit, and powdered), marinated red onions, rustic wholegrain bread, finished with "Villa le Calvane" basil-infused extra virgin olive oil (1)*

**15 euro**

Baccala fritto con maionese al pomodoro spicy, olive nere e capperi (1,3,4)

*Crispy Fried Cod served with spicy tomato mayonnaise, black olives, and capers (1,3,4)*

**19 euro**

## Primi piatti

### *First Courses*

Spaghettoni Pastificio Fabbri , variazione sul pomodoro, con menta e basilico, mantecato con olio evo "Villa le Calvane" (1)

*Spaghettoni from Pastificio Fabbri – a tomato variation infused with mint and basil, finished with a velvety emulsion of "Villa le Calvane" extra virgin olive oil (1)*

**18 euro**

Risotto con crema di peperoni del Corno, zucchine fiorentine in scapece, demiglance vegana e nocciole tostate (8)

*Risotto with Corno Pepper Cream – Florentine zucchinis in scapece, vegan demi-glace, and toasted hazelnuts (8)*

**18 euro**

Tortelli ripieni di stracotto di Manzo all' Imprunetana, con crema al pecorino Toscano e infusione al pepe nero Sarawak (1,3,7)

*Tortelli with Manzo all'Imprunetana Braised Beef – served with Tuscan pecorino cream and a delicate Sarawak black pepper infusion (1,3,7)*

**22 euro**

Linguine pastificio Fabbri con salsa al Cacciucco livornese (cozze, vongole, triglie e calamari) e briciole croccanti (1,2, 4, 12, 14)

*Linguine from Pastificio Fabbri – dressed with a Livorno-style Cacciucco sauce (mussels, clams, red mullet, and squid) and finished with golden, crispy breadcrumbs (1,2, 4, 12, 14)*

**24 euro**

Pappardelle fresche al ragù di Cervo alla rinascimentale, con frutti di bosco (1, 3, 10)

*Fresh Pappardelle with Renaissance-Style Venison Ragù – accompanied by seasonal forest berries for a subtle sweet contrast (1,3,10)*

**22 euro**

## **Secondi piatti**

### *Main Courses*

Entrecôte di Tuscan Angus alla brace, con olio alle erbe fini e la sua salsa, accompagnata da insalatina di campo (6, 12)

*Tuscan Angus Entrecôte "Carlo Giusti" – grilled to perfection, drizzled with fine herb oil and served with its signature sauce, accompanied by a delicate field greens salad (6,12)*

**34 euro**

Bistecca alla fiorentina selezione falaschi con contorni

*Florentine Steak, Falaschi Selection – served with seasonal accompaniments*

**80 euro kg**

Branzino pescato alla griglia, con maionese al fumetto e verdure saltate allo zenzero (3, 4)

*Grilled Sea Bass with fumet-infused mayonnaise and ginger-sautéed vegetables (3, 4)*

**39 euro**

Rosticciana Suino Grigio del Casentino alla brace, con glassa rosmarino, miele e patate arrosto (6,12)

*Cintale Rosticciana grilled with a rosemary and honey glaze, served with golden roasted potatoes (6,12)*

**32 euro**

Pollo toscano alla cacciatora con insalata di patate (9, 12)

*Tuscan hunter-style chicken with potato salad (9, 12)*

**28 euro**

Bistecca di Melanzana, limone marinato e pinoli, con verdure miste di stagione spadellate (6, 8)

*Eggplant Steak marinated with lemon and pine nuts, served with sautéed seasonal vegetables (6, 8)*

**22 euro**

**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 Pro-  
duct*



8. *Frutta a Guscio— Tree Nuts*



9. *Sedano—Cellery*



10. *Senape— Mustard*



11. *Semi di Sesame—Sesame seeds*



12. *Anidride Solforosa— Sulphur Dioxide SO2*



13. *Lupino—Lupin*



14. *Mollushi—Shellfish*