



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!

Lunch 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

Primi piatti

First Courses

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

Spaghetti 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

Farro Toscano con ricotta di pecora KM 0, pesto di basilico, pomodorini semi dry, cipollotto e scaglie di pecorino stagionato (1, 7, 8)

Tuscan spelt with sheep ricotta, basil pesto, semi-dried cherry tomatoes, spring onion, and aged pecorino shavings (1, 7, 8)

17 euro

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

Stuffed pasta filled with impruneta-style slow-braised beef served with Tuscan pecorino cream and Sarawak black pepper infusion (1,3,7)

22 euro

Zuppa di verdure e legumi di stagione

Seasonal vegetable and legume soup

16 euro

Secondi piatti

Main Courses

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

Grilled Tuscan Angus entrecôte served with fine herb oil, its jus, and field salad (6,12)

34 euro

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

Insalate

Salads

Insalata con Pollo Toscano, foglie miste, salsa caesar e verdure croccanti al sesamo (3, 9, 10)

Tuscan chicken salad mixed leaves, Caesar dressing, and crispy sesame vegetables (3, 9, 10)

20 euro

Caprese di Bufala maremmana, pomodori fiorentini glassati al basilico, origano (7)

Maremma buffalo mozzarella Florentine tomatoes glazed with basil and oregano (7)

20 euro

Insalata di Baccalà, avocado, uovo sodo, pomodorini e french dressing (3,4)

Salt cod salad avocado, boiled egg, cherry tomatoes, and French dressing (3,4)

22 euro

Dolci *Desserts*

Tiramisù Toscano con crema al Mascarpone e Cantucci al caffè (1,3,7,8)

Tuscan tiramisù Mascarpone cream and coffee cantucci biscuits (1,3,7,8)

12 euro

Cheesecake al cucchiaio con ricotta a KM 0, caramello salato e crumble alle mandorle (1,3,7,8)

Deconstructed cheesecake with ricotta cheese, salted caramel, and almond crumble (1,3,7,8)

12 euro

Insalata di Frutta di stagione marinata alla menta e sorbetto al limone

Seasonal fruit salad marinated with mint, served with lemon sorbet

10 euro

Mousse al Cioccolato fondente e lamponi, con coulis di frutti di bosco (3,7)

Dark chocolate mousse with raspberries and mixed berry coulis (3,7)

12 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*