

## I Nostri Tagli alla Griglia | Quarto Posteriore

Parte del vitellone più pregiata e vocata ai tagli atti alla cottura alla griglia. Frollatura in cella frigorifera ad una temperatura da 0 a +4 gradi fino a 70 giorni. I giorni di frollatura possono variare in base alla percentuale di grasso diversa per ogni animale, più grasso è il vitellone più tenera e succosa si presenterà la carne. La nostra tagliata si ricava dalla culatta, dal sotto culatta e dalla noce. Si consiglia di mangiare la nostra carne rigorosamente al sangue perché è la cottura perfetta per esaltarne i sapori e garantirne la naturale tenerezza.

La “T” Fiorentina € 6 / hg  
Bistecca di Chianina in Costola con Filetto

E Costata sia € 5 / hg  
Bistecca di Chianina in Costola

La Tagliata di Vitellone € 18  
gr 200 di Chianina IGP

Medaglione di Filetto € 28  
gratinatura soffice Zafferano e Rosmarino

Trilogia di Cinta Senese € 22

### Contorni

Patata al Cartoccio con burro agli aromi € 6

Verdure al Forno € 5

Ceci olio e rosmarino € 5

Spinacino Sgrilletato € 6

### Formaggi

Verticale di Pecorini € 10

La degustazione del “Casale” € 18  
Caprini, Pecorini e Confetture

### Dolci

Panforte Margherita e Vin Santo € 5

Cantuccini di Siena e Vin Santo € 5

La Panna Cotta € 5

Cheesecake € 5

Tiramisù € 5

Coperto € 1,5

## La Nostra Storia

I primi edifici della Fratta, tenuta storica della Val di Chiana, risalgono al XII secolo ed il primo atto ufficiale certificato si data addirittura al 1208.

Nel 1520 vennero eseguiti lavori di riprogettazione della tenuta, realizzati sotto la direzione di Baldassarre Peruzzi, che realizzò tra gli altri, l'edificio della villa e la costruzione della chiesa del borgo che custodisce ancora oggi un affresco del Sodoma.

Cresciuta e sviluppata nei secoli, la Tenuta La Fratta nel 1934 ottenne con Regio decreto, il titolo di nucleo di selezione e l'iscrizione al libro genealogico della razza Chianina.

I proprietari abbandonarono la vecchia toraia e costruirono quella che allora era la nuova toraia: l'edificio nel quale siete seduti proprio adesso.

Principio ispiratore dell'offerta della Toraia attuale è il mantenimento di quelle tradizioni, che si sono sviluppate nei secoli e che hanno saputo trasmetterci la cultura del vivere e del mangiare toscano.

Tipicità, autenticità, scelta di ingredienti di alta qualità sono i valori giunti a noi da questo illustre passato.

Per questo oggi la Toraia è un centro di degustazione di carne chianina in zona di origine, la cui filosofia si basa nell'offrire la carne dei nostri allevamenti alimentati esclusivamente con foraggi certificati Bio.

Gli altri prodotti che proponiamo sono sempre di filiera corta, coltivati nei nostri campi o comunque localmente secondo rigorosi criteri di qualità ed autenticità.

Provenienza prodotti:   
Carne Bovina, Tenuta la Fratta - Sinalunga - Siena  
Carne Suina, Fattoria di Petrognano - Pomino - Rufina  
Ortaggi, Tenuta la Fratta - Sinalunga - Siena  
Olio, Fattoria di Petrognano, Rufina  
Aceto Villa Calcinai - Conti Capponi  
Formaggi, Produttori Locali  
Vino, Produttori Toscani  
Prodotti e Bevande Bio, Produttori Toscani

# LA TORAIA

## Antipasti

Selezione di salumi e pecorini	€ 12
Gran tagliere Toraia	€ 25
Crostoni toscani	€ 14
Chips di lingua	€ 10

## I Crudi

Tartare La Chiana gr 180 <i>Tuorlo d'uovo pastorizzato, Frutti di Capperò, Senape in Grani, Tabasco, salsa Worcester</i>	€ 15
Tartare Mediterranea gr 180 <i>Filetti di Acciuga, Pomodoro Secco, Zenzero Marinato</i>	€ 15
Tartare Natura gr 180 <i>Pinzimonio di Verdure, Agrumi</i>	€ 15
Tris di Tartare 3 x 100 gr <i>Chiana, Mediterranea e di stagione</i>	€ 30
Carpaccio di Vitellone <i>Petali di Pomodoro, Pecorino Stagionato, Riduzione di Birra, Bocconcini croccanti di pane aromatizzato</i>	€ 15

## Insalatone

La Mista <i>con pomodoro e cetriolo</i>	€ 5
La Croccante <i>Insalata, Mix di semi, Pecorino, Pere</i>	€ 9
Toraia <i>Indivia, rucola, insalata, radicchio rosso, cipolla marinata, datterini, pecorino fresco, noci e pere.</i>	€ 11

## Primi Piatti

Le nostre paste fresche del pastificio "Voglie di Pasta"	
I Pici	€ 11
Il Giglio	€ 11
I Ravioli	€ 13
I nostri sughi e condimenti	
Il Ragù di Chianina IGP	
Il Ragù di Capocollo di Cinta Senese	
Il Cacio e Pepe	
Il Pesto alla Senese	
Il Condimento Primavera	
La Ribollita Toscana	€ 10

## I Nostri Hamburger | Quarto Anteriore

180 gr di Chianina IGP con Patate fritte

	Semplice	Doppio
<b>ZINZO</b> <i>Guancialetto croccante, Indivia, Falda di pomodoro al timo limonato, Gouda.</i>	€ 18	€ 23
<b>GIOGO</b> <i>Cavolo di stagione, Cipolla caramellata, Medaglione di scamorza affumicata.</i>	€ 15	€ 20
<b>BULLO</b> <i>Melanzane stufate al timo, Burrata, Riduzione di pomodoro, Cicorino.</i>	€ 18	€ 23
<b>NANO</b> <i>Rigatino di Cinta croccante, Uovo occhio di bue, Insalata romana, Pecorino semistagionato.</i>	€ 18	€ 23
<b>BERNARDO</b> <i>Cialda di formaggio, Cipolla rossa di Tropea, Zucchina grigliata, Lardo di Cinta, Barbabietola e Cetriolo marinati.</i>	€ 15	€ 20
<b>IL VEGETARIANO E GORDON</b> <i>Ceci e Verdure con Patate fritte Fonduta di pecorino, Pinzimonio di verdure</i>		€ 14