

## Contorni

Patata al Cartoccio con burro agli aromi	€ 6
Verdure al Forno	€ 5
Ceci olio e rosmarino	€ 5
Spinacino Sgrilletato	€ 6

## 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

## Dolci

Panforte Margherita e Vin Santo	€ 5
Cantuccini di Siena e Vin Santo	€ 5
La Panna Cotta	€ 5
Cheesecake	€ 5
Tiramisù	€ 5

## Bevande

Acqua	€ 2
Bibite	€ 3
Birra Piccola/Grande	€ 4/6
Caffè	€ 1,5
Distillati	€ 4/6

Coperto	€ 1,5
---------	-------

# LA TORAIA

## La Nostra Storia

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.

Le informazioni circa la presenza di sostanze o di prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al nostro Staff.



Consulta il nostro menù online direttamente sul tuo device

- Contiene Glutine 
- Contiene Uovo 
- Contiene Sesamo 
- Contiene Pesce 
- Contiene Lattosio 
- Contiene Sedano 
- Contiene Senape 
- Contiene Frutta Secca 

## Antipasti



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

## Formaggi

Verticale di Pecorini	€ 10
La degustazione del "Casale" <i>Caprini, Pecorini e Confetture</i>	€ 18

## 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 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

## I Nostri Tagli alla Griglia | Quarto Posteriore



La "T" Fiorentina <i>Bistecca di Chianina in Costola con Filetto, frollatura minima 50gg</i>	€ 6 / hg
E Costata sia <i>Bistecca di Chianina in Costola, frollatura minima 50gg</i>	€ 5 / hg
La Tagliata di Vitellone <i>gr 200 di Chianina IGP</i>	€ 18
Medaglione di Filetto <i>gratinatura soffice Zafferano e Rosmarino</i>	€ 28
Trilogia di Cinta Senese	€ 22

## 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, Zucchini grigliati, Lardo di Cinta, Barbabietola e Cetriolo marinati.</i>	€ 15	€ 20
<b>IL VEGETARIANO "GORDON"</b> <i>Ceci e Verdure con Patate fritte Fonduta di pecorino, Pinzimonio di verdure</i>	€ 14	
Variazioni ed aggiunte	€ 2/scelta	