



## Aperitivo Terre Rosse

14,00

A vostra scelta tra

- Bicchiere di Vino
- Spritz
- Birra media
- Aperitivo della casa

Accompagnato da:

*Bruschette, Salame Toscano, Olive, Sottaceti, Pecorino Toscano*

Your choice of

- Glass of Wine
- Spritz
- Medium Beer
- House Aperitif

Accompanied by:

*Bruschetta, Tuscan Salame, Olives, Pickled vegetables, Tuscan Pecorino*

*Bruschetta*  
— CAFÉ —  
*nel Parco*

### BAR

dalle 11:00 alle 23:00  
from 11 am to 11 pm

### SNACK

dalle 12:00 alle 21:00  
from 12:00 pm to 9:00 pm

## Bar Caffetteria

### Coffee Bar

Espresso	1,50	Caffè Shakerato	5,00
Decaffeinato	1,50	Italian Shaken Iced Coffee	
Espresso Corretto	2,50	Latte Macchiato	3,50
Americano	2,50	Cioccolata Calda	4,00
Cappuccino	3,00	Hot chocolate	
Caffelatte	3,50	Tè Caldo Infusi	3,00
		Hot Tea	

### Soft Drink

Succhi di Frutta	3,50	Limonata Toscana	5,00
Fruit Juice		Tuscan Lemonade	
Arancia, Pesca, Mela		Te Freddo	4,00
		Iced Tea	
Bibite	4,00	Acqua 50 cl	1,50
Canned Drinks		Still / Sparkling Water	
Coca Cola, Sprite, Fanta		Acqua 75 cl	3,00
Lemonsoda, Tonica		Still / Sparkling Water	

## Birra alla Spina

### Draft Beer

Birra Piccola	20 cl	4,00
Small Beer		
Birra Media	40 cl	6,00
Medium Beer		
Panachè	40 cl	6,00
Beer mixed with Lemonsoda or Sprite		

## Birre in Bottiglia

### Bottled Beers

Ichnusa	33 cl	5,00
Italica	66 cl	7,50
Birra Artigianale – Artisanal Beer	33 cl	8,00
“Birrificio 26 Nero” <b>Ipnötica</b> IPA		
“Birrificio 26 Nero” <b>Guadagnata</b> Ambrata		
“Azienda Agricola Saragiolino” <b>Vale</b> Non Filtrata (Not Filtered)		
“Azienda Agricola Saragiolino” <b>Saragiolino</b> Senza Glutine (Gluten Free)		
Birra Analcolica – Alcohol Free Beer	33 cl	7,50
“PyraSer”		

## Vino

### Wine

#### ROSSO red

Chianti Colli Senesi  
“Tenuta le Calcinaie” D.O.C.G.

	
6,00	19,00

Chianti Classico Il Palei  
“Villa a Sesta” D.O.C.G.

7,00	24,00
------	-------

Rosso di Bolgheri  
“Az. Agricola donna Olimpia 1898” IGT

7,00	23,00
------	-------

#### BIANCO white

Vernaccia di San Gimignano  
“Tenuta le Calcinaie” D.O.C.G.

6,50	21,00
------	-------

Vermentino di Bolgheri  
“Az. Agricola Donna Olimpia 1898” IGT

7,00	23,00
------	-------

#### ROSATO rose

Rosé Di S. Gimignano Donna Miolanne  
“Fattoria San Donato” I.G.T.

6,00	19,00
------	-------

#### BOLLICINE sparkling

Millesimato Extra Dry  
Blanc De Blancs “Contarini” Treviso

7,00	25,00
------	-------

Prosecco Rosé 7,00 25,00

## Spritz

Aperol	7,00	Raspberry	7,00
Aperol, Prosecco, Soda		Aperol, Raspberry, Prosecco, Lime	
Lemon	7,00	Martini	7,00
Limoncello, Prosecco, Soda		Dry Vermouth, Prosecco, Mint, Lime	
Hugo	7,00	Analcolico	7,00
Elderberry, Prosecco, Soda		Fruit Juice, Bitter, Soda	

## Aperitivi Alcolici

### Alcoholic Drinks

Campari Soda	5,00
Vermouth Martini	5,00

## Aperitivi Analcolici

### Non-Alcoholic Drinks

Crodino	5,00
Sanbitter	5,00

## Cocktails

Gin	8,00	Campari Orange	8,00
Tonic or Lemon		Bitter Campari, Orange Juice	
Vodka	8,00	Mojito	8,50
Tonic or Lemon		Rum, Lime, Mint, Sugar	
Negroni	8,50	Moscow Mule	8,50
Red Vermouth, Red Bitter, Gin		Vodka, Gingerbeer, Lime	
Americano	8,50	Bellini	8,00
Vermouth, Campari, Soda		Prosecco, Peach Juice	
Cuba Libre	8,00	Orange Sunset	8,50
White Rum, Coke, Lime		Gin, Aperol, Orange and Pineapple Juices, Lime	

## Liquori, Amari, Brandy, Whisky

### Liqueurs, Bitters, Brandy, Whisky

Liquori	6,00	Whisky/Bourbon	7,00
Sambuca Molinari, Amaretto		Jack Daniel’s, Ballantine’s, Four Roses	
Disaronno, Limoncello, Baileys		Whisky Special	12,00
Brandy	6,00	Lagavulin 16, Oban 14	
Vecchia Romagna, Stravecchio		Rum	8,00
Amari	5,00	Veradero 7, Matusalem 15	
Montenegro, Averna, Ramazzotti, Del Capo		Rum Selezione	13,00
Amari Toscani	6,00	Diplomatico, Zacapa 23 Años Centenario	
Cenobium, Imperiale, Stilla, Amaranto		Cognac	8,00
		Martell VS, Courvoisier VS	

## Vini da dessert

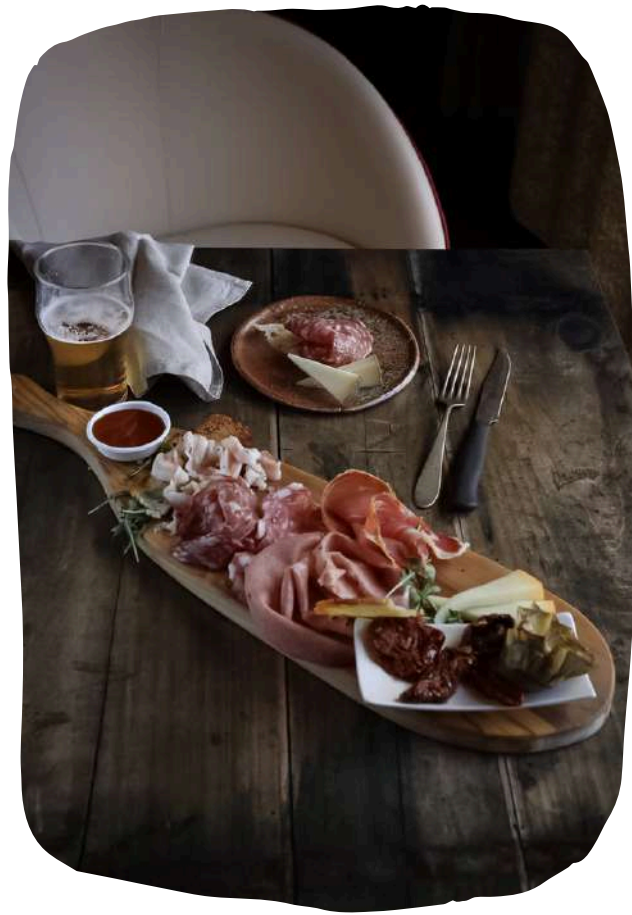
### Dessert Wine

Vin Santo	7,00	di Vernaccia	5,00
“Fattoria San Donato” I.G.T.		Bianca - White	
Muffato	7,00	di Chianti	5,00
Cantina Antinori		Bianca - White	
Florus	7,00	Toscana Riserva	7,00
“Castello Banfi”		Barricata	
		Brunello	7,00
		Bianca - White	



Con aggiunta di cantuccini fatti in casa dallo Chef  
Homemade Tuscan cantucci biscuits 3,00

## PROPOSTE DELLE TERRE ROSSE TERRE ROSSE'S PROPOSALS



### Tagliere Misto 25,00

Consigliato Per 2 persone  
Con salumi toscani, bruschette, pecorini, sott'olii e miele bio  
*Recommended for 2 people  
With tuscan cold cuts, bruschetta, pecorino cheese,  
vegetables in oil and organic honey*  
(1, 7, 12)

### ☀️ Tagliere di Pecorini 15,00

Con frutta secca, frutta fresca, pane bruschettato, olive, miele bio e marmellate  
*With dried fruit, fresh fruit, toasted bread, olives, organic honey and jams*  
(1, 7, 8)

### Burrata 13,00

Con acciughe, pesto, pomodorini, pane croccante  
*With anchovies, pesto, tomatoes, crispy bread*  
(1, 4, 7, 8)

### Bufala 13,00

Con prosciutto crudo toscano, pomodori, rucola  
*With Tuscan raw ham, tomatoes, rocket* (7, 12)



## DOLCI

### Tiramisù della Casa 7,00 ☀️

Home made tiramisù  
(1, 3)

### Tortino\* 7,00 ☀️

Tortino mele e mandorle senza glutine con gelato  
*Gluten-free apple and almond pie with ice cream*  
(3, 7, 8, 12)

### Macedonia 6,00 🌸

Frutta di stagione  
*Seasonal fruit*

### Waffle\* 8,00 ☀️

Con gelato o panna e frutta di stagione  
*With ice cream or cream and seasonal fruit*  
(1, 3, 7, 12)



☀️ Vegetariano  
🌸 Vegano  
\*Il prodotto potrebbe essere congelato

☀️ Vegetarian  
🌸 Vegan  
\*Product may be frozen

1.Cereali contenenti glutine 2.Crostacei 3.Uova 4.Pesce 5.Arachidi 6.Soja 7.Latte  
8.Frutta a guscio 9.Sedano 10.Senape 11.Semi di sesamo 12.Anidride solforosa e solfiti 13.Lupini 14.Molluschi.

1. Cereals containing gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soy 7. Milk  
8. Tree nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfur dioxide and sulphites 13. Lupins 14. Molluscs.

## PRANZO - LUNCH

Aperto dalle ore 12 alle ore 16  
Open from 12pm to 4pm

Coperto 1,50  
Cover Charge 1,50



Scansiona  
per MENU  
in altre  
lingue



Scan  
for MENU  
in more  
languages

## BRUSCHETTE

### Classica 10,00 🌸

Pomodoro fresco, origano, basilico  
*Fresh tomato, oregano, basil (1)*

### Italiana 12,00 🌻

Pomodoro fresco, mozzarella, origano, basilico  
*Fresh tomato, mozzarella, oregano, basil (1, 7)*

### Vegetariana 13,00 🌻

Verdure grigliate\*, burrata, scaglie grana  
*Grilled vegetables\*, burrata cheese, parmesan flakes (1, 7, 12)*

### Deliziosa 12,00 🌻

Gorgonzola, rucola, noci  
*Blue cheese, rocket, walnuts (1, 7, 8)*

### La Pestata 13,00 🌻

Pesto, pomodorini arlecchino, burrata  
*Pesto, tomatoes, burrata cheese (1, 6, 7, 8, 9, 12)*

### La Parmigiana 12,00 🌻

Melanzane\*, pomodoro, parmigiano  
*Eggplant\*, tomato, parmesan (1, 7, 12)*

### L'Indiavolata 13,00

Pomodori secchi, capperi, olive,  
acciughe, cipolla fresca  
*Dried tomatoes, capers, olives,  
anchovies, fresh onion (1, 12)*

### Del Bosco 12,00 🌻

Funghi trifolati, pecorino, rigatino croccante  
*Mushrooms, pecorino cheese, crispy bacon (1, 7, 12)*

### Di Karin 13,00

Verdure grigliate\*, cipolla caramellata, mozzarella  
*Grilled vegetables\*, caramelized onion, mozzarella (1, 7, 12)*

## HAMBURGER

Tutti accompagnati da patate fritte\* in forno  
All with oven-fried potatoes\* as side

### Senese 14,00

Manzo\*, pecorino, cipolla caramellata, pancetta croccante, insalata  
*Beef\*, pecorino cheese, caramelized onion, crispy bacon, salad (1, 7, 11, 12)*

### Classico 13,00

Manzo\*, cheddar, pomodoro, insalata, cipolla fresca  
*Beef\*, cheddar, tomato, lettuce, fresh onion (1, 7, 11, 12)*

### Dell'Aia Delizioso 13,00

Cotoletta di pollo\*, cheddar, insalata, pomodori  
*Chicken cutlet\*, cheddar, salad, tomatoes (1, 3, 7, 11, 12)*

### Dell'Orto 13,00 🌻

Hamburger di spinaci\*, pecorino, cipolla fresca, insalata,  
pomodoro, verdure grigliate\*  
*Spinach burger\*, pecorino cheese, fresh onion, lettuce,  
tomato, grilled vegetables\* (1, 3, 7, 11, 12)*

### Il Boscaiolo 14,00

Manzo\*, salsa tartufata, cipolla caramellata,  
pancetta croccante, insalata  
con salsa di cacio e pepe a parte  
*Beef\*, truffle sauce, caramelized onion, crispy bacon, salad  
with cheese & pepper sauce on the side (1, 6, 7, 11, 12)*



## PASTA

### Pici cacio & pepe 14,00 🌻

Rustic pici from Siena tradition with cheese & pepper  
*(1, 7, 12)*

### Pasta con pesto di basilico e pomodorini 13,00 🌻

Pasta with pesto & cherry tomatoes *(1, 7, 8)*

### Spaghetti Terre Rosse 14,00

Spaghetti con burro acciuga e briciole di pane.  
*Spaghetti pasta with butter, anchovy and breadcrumbs (1, 3, 7)*

### Lasagna della casa 14,00 🌻

Home made lasagna *(1, 3, 7)*

### Pasta disponibile sempre con il ragù e al pomodoro 12,00

Pasta always available with ragù sauce and tomato sauce

### Pasta al pesto di zucchine, menta & pistacchio, con burrata 14,00

Pasta with zucchini, mint & pistachio pesto, with burrata cheese  
*(1, 7, 8)*



## INSALATE - SALAD

### 🌻 Terre Rosse 13,00

Insalata, pecorini misti, verdure grigliate\*,  
noci, pane croccante, miele biologico  
*Salad, mixed pecorino cheese, grilled vegetables\*,  
walnuts, crispy bread, organic honey (1, 7, 8, 12)*

### Americana 13,00

Insalata, pollo grigliato, pane croccante,  
salsa caesar, scaglie di grana  
*Salad, grilled chicken, crispy bread,  
Caesar dressing, parmesan flakes (1, 7, 12)*

### Isolana 13,00

Insalata, pomodorini, cipolla fresca, tonno, olive, capperi  
*Salad, cherry tomatoes, fresh onion, tuna, olives, capers (4, 12)*

### 🌸 Vegana 13,00

Insalata, pomodori, rucola, cipolla fresca,  
noci e semi di zucca, salsa vegana  
*Salad, tomatoes, rocket, fresh onion,  
walnuts and pumpkin seeds, vegan dressing (7, 8, 12)*