


CUCINA
TORCICODA
OSTERIA


www.cucinatorcicoda.com



ANTIPASTI


APPETIZERS

Selezione di salumi artigianali toscani, pecorini di Pienza, bruschette e verdure sott'olio € 11,00


Selection of artisan  cold cuts, pecorino cheese from Pienza, bruschette and marinated vegetables

Battuta di fassona al coltello con capperi olive taggiasche, salsa all'acciughe  € 14,00
Fassona beef tartare with capers, olives from taggia and anchovies sauce

Burrata pugliese con prosciutto di Parma 24 mesi e pomodori secchi  € 13,00
Burrata pugliese cheese with parma ham (24 months aging)  dried tomatos

Petto d'oca affumicato, cavolo rosso in agrodolce e stracciatella  € 13,00
Smoked duck breast, sweet and sour red cabbage and stracciatella cheese

Salmone marinato, spugna alle olive, dressing al lampone € 14,00
Marinated salmon, olive sponge cake and raspberry dressing

Flan al parmigiano con aceto balsamico e germogli di verdure 12  € 12,00
Parmesan flan with balsamic vinegar and vegetable sprouts

WIFI - TORCICODA
PASSWORD: ospiti2013

 BASSO CONTENUTO CALORICO / LOW CALORY

 PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN DISHES

 PIATTI PER CELIACI / CELIAC DISHES

PRIMI PIATTI

FIRST COURSES

- Tortelli mugellani di patate con ragù in bianco di cinta senese  smarino € 12,00
Potato filled tortelli with Cinta Senese pork ragout sauce and rosemary
- Pappardelle ai funghi porcini profumati al timo, salsiccia croccante  € 13,00
Pappardelle  pasta with porcini mushrooms with thyme, crispy sausage
- Bombolotti Cavalier Cocco all'amatriciana, mantecato al pecorino romano  € 12,00
Bombolotti pasta with amatriciana sauce and Pecorino Romano cheese
- Spaghetti Cavalier Cocco con ragù di  po e olive  € 14,00
Spaghetti with octopus and olives ragout sauce
- Gnocchetti di patate con gorgonzola, mela verde e mimolette  € 12,00
Potatoes gnocchi with gorgonzola cheese, green apple and mimolette cheese
- Ribollita classica toscana con olio buono  € 11,00
Traditional ribollita bread and vegetable soup with fresh EVOO

Coperto / Cover charge: €2,00

SECONDI PIATTI ALLA GRIGLIA

MAIN COURSES FROM THE WOOD GRILL

Selezioni di bistecche cotte alla brace:

Nazionale €35 Angus €50 Chianina €60

Steak selection from the grill:

National: € 35 Angus €50 Chianina € 60


Filetto di angus irlandese con salsa tartara  €24,00

Angus filet with tartare sauce

Tagliata di bistecca ai tre pepi con fett'unta 20  €20,00


Beef tagliata with three different peppers and grilled bread with EVOO


Coppa di suino iberico profumata alla salvia  €18,00

 Chian pork loin with sage

Galletto profumato al limone con maionese piccante  €16,00

Lemon scented grilled rooster with spicy mayonese

Puntine di maiale marinate, sesamo nero e bianco  €16,00

 marinated pork ribs, black and white sesame

 BASSO CONTENUTO CALORICO / LOW CALORY

 PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN DISHES

 PIATTI PER CELIACI / CELIAC DISHES

SECONDI PIATTI DALLA CUCINA

MAIN COURSES FROM KITCHEN



Hamburger di manzo 250 gr con cheddar, radicchio rosso brasato Hamburger 250 gr with cheddar, braised red radicchio	€18,00
Chickenburger con mousse al parmigiano, indivia belga Chickenburger with parmesan mousse and endive	€16,00
Polpettine di manzo al pomodoro con pane arrostito Beef meatballs with tomato sauce and grilled bread	€15,00
Pollo alla cacciatora con olive e funghi porcini 🍄 Cacciatora chicken with olives and porcini mushrooms	€14,00
Baccalà al limone con patate, capperi e origano selvatico 🍷 🍴 Codfish with lemon and potatoes, capers and oregano	€18,00
Calamari alla piastra con verdure e pesto alla rucola 🍷 🍴 Seared calamari with vegetables and rocket salad pesto	€20,00

CONTORNI

SIDE DISHES

Patate arrosto alle erbe 🍃 🍄 Herb roasted potatoes	€6,00
Verdure griglia 🍃 🍴 Grilled vegetables	€6,00
Fagioli corona all'olio 🍃 🍴 Corona beans with oil	€6,00
Cipolline borrettane in agrodolce 🍃 🍴 Sautéed sweet and sour baby onion	€7,00
Bietola fresca aglio olio e peperoncino 🍃 🍴 Fresh chard with oil, garlic and chili pepper	€6,00
Insalata mista di verdure 🍃 🍴 Mixed fresh season salad	€6,00

Coperto / Cover charge: €2,00

INSALTATE

SALADE

La classica caprese con mozzarella di bufala   € 10,00


Classic caprese with buffalo mozzarella cheese

Insalata con salmone, maionese affumicata, avocado e mandorle  € 14,00

Salad with salmon, smoked mayonese, avocado and almonds

Caesar salad con pollo grigliato € 12,00

Caesar salad with grilled chicken

Insalata mista con filetto di tonno, pachino e mozzarella di bufala  € 12,00

Mixed salad with marinated tuna filet, cherry tomatoes and buffalo mozzarella cheese

Insalata di valeriana, melanzane marinate, finocchi e ricotta affumicata  € 12,00

Valerian salad with marinated eggplants, fennel and smoked ricotta cheese

Insalata di lattughino, prosciutto arrosto, pecorino e pomodorini  € 12,00

Fresh lettuce salad, roasted ham, pecorino cheese and cherry tomatoes

 BASSO CONTENUTO CALORICO / LOW CALORY

 PIATTI VEGETARIANI / VEGETARIAN DISHES

 PIATTI PER CELIACI / CELIAC DISHES

DESSERT

Crumble Torcicoda alle mele con gelato Torcicoda apple crumble with ice cream	€ 7,00
Zuccotto alla fiorentina con salsa ai lamponi Traditional florentine zuccotto with raspberry sauce	€ 6,00
Tiramisù classico al caffè Classic tiramisù with coffee	€ 7,00
Millefoglie con crema chantilly e cioccolato Millefoglie pastry with chantilly cream and chocolate	€ 8,00
Cheese cake, salsa al cioccolato e granella di pistacchio Cheese cake with chocolate sauce and pistachos granole	€ 7,00
Cantucci alle mandorle fatti in casa con Vin Santo Homemade almond cantucci with vin santo wine	€ 7,00
Selezione di gelati e sorbetti Gelato: crema, cioccolato, torcicoda  Sorbetto: limone, mandarino , mango	€ 6,00
Selection of icecream and sorbet Icecream: cream, chocolate, torcicoda Sorbet: lemon, mandarin, mango	

* ALCUNI PRODOTTI POTREBBERO ESSERE SURGELATI A SECONDA DELLA
DISPONIBILITÀ DI MERCATO
SOME PRODUCT MAY BE FROZEN DEPENDING ON SEASON AVAILABILITY

BEVANDE

DRINK LIST

Acqua 0,75 l / Water 0,75 l	€ 2,50
Bibite in bottiglia / Soft drinks	€ 4,00

BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA:

BEER BY THE BOTTLE:

Birra 0,50 l	€ 6,00
Birra Artigianale 0,75 cl	€ 15,00

CAFFETTERIA

Caffè / Coffee	€ 2,50
Caffè americano / American coffee	€ 3,00
Caffè doppio / Double espresso	€ 4,00
Cappuccino	€ 4,00



PER QUALSIASI INFORMAZIONE SU SOSTANZE E ALLERGENI È POSSIBILE
CONSULTARE L'APPOSITA DOCUMENTAZIONE CHE VERRÀ FORNITA, SU RICHIESTA,
DAL PERSONALE IN SERVIZIO

CUCINA TORCICODA SHOP

Cucina Torcicoda è anche negozio di specialità alimentari, all'interno del nostro punto vendita potete trovare molti prodotti utilizzati nel nostro menù, tutti i vini presenti in carta ed altri articoli selezionati provenienti dal nostro territorio come:

Cucina Torcicoda is also a Specialty food store, in our shop you will find a wide variety of delicatessen used in our menu, all of the wines listed in our wine list, and other selected products from our territory as:

Olio extra vergine di oliva Cucina Torcicoda 100 ml	€ 3,00
Olio extra vergine di oliva Santa Tea 250 ml	€ 14,00
Olio extra vergine di oliva Laudemio 250 ml	€ 18,00
Aceto Balsamico Giusti 2 Medaglie 250 ml	€ 18,00
Crema al Balsamico Giusti 100 ml	€ 15,00
Cantucci alle mandorle Mattei 250 gr	€ 7,00
Crema di Olive Cucina Torcicoda	€ 3,50
Crema di Carciofi Cucina Torcicoda	€ 3,50
Pasta Cav. Cocco 500 gr	€ 4,50