

Menù Ristorante 2026



Offriamo un menù pensato per valorizzare il nostro territorio e quello che ci offre la terra giorno per giorno.

Troverete solo ingredienti di giornata lavorati al momento.

Qui produciamo verdure, carni, uova, latte, formaggi, miele, olio e vini biodinamici, lavorando in sintonia con la Natura.

Sperando che questo possa trasmetterti parte della nostra filosofia di vita, buona degustazione e grazie per averci scelto



LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

Menù del Giorno Cena 05/09/2026

Antipasti (Starters)

- *5&5 focaccina con torta di ceci* ^(glutine) € 12,00
(Flatbread stuffed with chickpeas rustic tart - allergens: gluten)
- *Sformatino dell'orto con fonduta di formaggio* ^(uovo, lattosio, glutine, sesamo) € 12,00
(Vegetable flan with cheese fondue - allergens: egg, gluten, lactose, sesame)
- ★ *Degustazione di salumi di Suino Nero della Cerreta* € 25,00
(Homemade salami plate - allergens: none)
- ★ *Degustazione di formaggi di mucca della Cerreta* ^(lattosio) € 18,00
(Homemade cheese plate - allergens : lactose)

Primi Piatti (First Course)

- *Zuppa toscana* ^(glutine, sedano) € 17,00
(Bread and vegetables soup - allergens: celery, gluten)
- *Gnocchi di barbabietola con crema di formaggio di vacca bruna e carota*
^(uovo, glutine, lattosio) € 17,00
(Beetroot dumplings with cheese cream and carrot - allergens: egg, gluten, lactose)
- *Tagliatelle al ragù di manzo maremmano* ^(uovo, glutine, sedano, solfiti) € 18,00
(Tagliatelle pasta with maremmano beef ragout - allergens: sulphites, egg, gluten, celery)

Secondi Piatti (Main Course)

- *Stinco di manzo maremmano con verdure al forno* ^(solfiti) € 21,00
(Maremmano veal shank with baked vegetables - allergen: sulphites)
- *Spezzatino di maiale nero della Cerreta ai profumi del bosco con pure*
^(solfiti, lattosio) € 19,00
(Black Cerreta pork stew with mashed potatoes - allergens: sulphites)
- *Melanzane al forno con crema allo yogurt e menta* ^(lattosio) € 17,00
(Baked aubergines with mint and yogurt cream - allergens: lactose)
- ★ *Bistecca di Vitellone Maremmano della Cerreta* € 80,00/kg
(Cerreta beef steak - allergen: none)

Dessert (Dessert)

- *Crema caramel* ^(uovo, lattosio) € 7,00
(Creme caramel - allergens: egg, lactose)
- *Pan di spagna di cioccolato con crema pasticcera cioccolato fondente e
nocciole tostate* ^(glutine, frutta a guscio, uovo, lattosio) € 7,00
(Chocolate sponge cake with custard, dark chocolate and toasted hazelnuts -
allergens: gluten, nuts, egg, lactose)
- *Pasticceria secca con crema pasticcera* ^(glutine, frutta a guscio, uovo, lattosio) € 7,00
(Dried pastry with custard - allergens: gluten, nuts, egg, lactose)
- *Cantuccini e Vino Rosso* ^(glutine, frutta a guscio, uovo, solfiti) € 7,00
(Cantucci biscuits with Cerreta Red wine - allergens: gluten, nuts, egg, sulphites)

Pane e coperto: € 2,00 (solo menù alla carta) - Cover charge: € 2,00 per person (only menù à la carte)

Il menù Mezza Pensione e il Menù Essenza includono un antipasto, un primo, un secondo e un dessert tra quelli contrassegnati con il simbolo ○ (Half board includes one appetizer, one first course, one main course and one dessert with this symbol ○)

I piatti contrassegnati dall'asterisco ★ non sono inclusi nei due menù ma sono disponibili come extra con relativo addebito. (Dishes with this symbol ★ are not included therefore an extra cost will be charged) Tra parentesi sono indicati gli allergeni. Per ulteriori chiarimenti chiedere al personale di sala.

Carta dei Vini Biodinamici

(tutti i vini sono prodotti dalla nostra azienda Podere La Cerreta)

La nostra bollicina

“Cerreta Rosato” Vino Spumante Brut
(Cabernet Sauvignon, Merlot) 11% vol.
calice € 4,00 - bottiglia € 17,00

Il nostro bianco

“Matis” - 2024 Bianco IGT Toscana
(Vermentino in purezza) 12,5% vol.
calice € 4,00 - bottiglia € 17,00

I nostri rossi

“Solatio della Cerreta” - 2023 Rosso IGT Toscana
(Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot, Colorino, Foglia Tonda, Barsaglina) 13,5% vol.
calice € 3,00 - bottiglia € 14,00

“Rio de’ Messi” - 2020 Rosso IGT Toscana
(Cabernet Sauvignon e Merlot) 14% vol.
calice € 5,50 - bottiglia € 22,00

“Spargivento” - 2022 Rosso IGT Toscana
(Colorino, Foglia Tonda, Barsaglina) 12,5% vol.
calice € 5,00 - bottiglia € 20,00

“Stancavizi” - 2020 Rosso IGT Toscana
(Sangiovese) 13% vol.
calice € 6,00 - bottiglia € 24,00

Vino “della Botte”

¾ € 7,00 - ½ € 5,00 - ¼ € 3,00 - calice € 2,00

Acqua Microfiltrata 0,75 € 1,00

Succo d’uva (bicchiere) € 2,00

Vini aromatizzati & liquori della casa € 5,00

Caffè / Orzo / Ginseng € 1,50 - Tisana € 2,50

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2001 – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze”:

- 1) Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)
- 2) Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3) Uova e prodotti a base di uova
- 4) Pesce e prodotti a base di pesce
- 5) Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6) Soia e prodotti a base di soia
- 7) Latte e prodotti a base di latte compreso il lattosio
- 8) Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia, e prodotti derivati)
- 9) Sedano e prodotti a base di sedano
- 10) Senape e prodotti a base di senape
- 11) Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- 12) Anidride solforosa e solfiti
- 13) Lupini e prodotti a base di lupini
- 14) Molluschi e prodotti a base di mollusco

Per la lista degli allergeni presenti nei singoli piatti rivolgersi al personale di sala.

Menù Vegano del Giorno

Cena 12/08/2026

Antipasti **(Starters)**

- *Pappa al pomodoro* ^(glutine) € 12,00
(Bread and tomato mush - allergens: gluten)
- *Tartare di barbabietola e limoni fermentati* € 14,00
(Beetroot tartare, yoghurt cream and fermented lemon - allergens: lactose)

Primi Piatti **(First Course)**

- *Zuppa di cipolle* ^(glutine,) € 16,00
(Onion soup - allergens: lactose)
- *Penne con farina di mais con crema di zucchine* € 16,00
(Ricotta cheese dumplings with courgettes cream - allergens: none)

Secondi Piatti **(Main Course)**

- *Peperoni ripieni* € 16,00
(Stuffed bell peppers - allergens: none)
- *Cipolle glassate* € 16,00
(Glazed onion - allergens: none)
- *Melanzane al forno* € 16,00
(Baked aubergines - allergens: none)

Dessert **(Dessert)**

- *Sorbetto all'anguria* € 7,00