LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

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 30/10/2026

Antipasti
(Starters)

- *Crostini misti: galletto livornese, agliata, cavolo nero e formaggio, paté di manzo maremmano, porchetta* (glutine, solfiti, sedano, lattosio, uovo) *€ 12,00*

(Assorted croutons: leghorn cockerel, garlic sauce, cheese and black cabbage, beef patè, porchetta - allergens: sulphites, egg, gluten, lactose, celery)

- *Insalata di finocchi, mele, olive e crostini piccanti* (glutine) *€ 12,00*

(Salad with fennels, apples, olives and spicy croutons - allergens: gluten)

- *Tartare di manzo Maremmano con crema di castagne e scalogno* (lattosio) *€ 16,00*

(Maremmano beef tartare with chestnut cream and shallot - allergens: lactose)

★ *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)

★ *Degustazione mista di Suino Nero della Cerreta e di formaggi di mucca della Cerreta* (lattosio) *€ 23,00*

(Homemade cheese and salami plate - allergens: lactose)

Primi Piatti
(First Course)

- *Tagliatelle al ragù di Galletto Livornese* (uovo, glutine, solfiti, sedano) *€ 19,00 (Tagliatelle pasta with Leghorn Cockerel ragout - allergens: egg, gluten, sulphites, celery)*

- *Gnocchi di castagne con radicchio selvatico e rigatino di maiale Nero della Cerreta* (uovo, glutine) *€ 18,00*

(Chestnut dumplings with wild chicory and Black Cerreta pork bacon - allergens: egg, gluten)

- *Farinata di cavolo nero* (sedano) *€ 17,00*

(Black cabbage soup - allergens: celery)

LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

Secondi Piatti
(Main Course)

○ *Stracotto di manzo maremmano con purè di patate* (lattosio, sedano, solfiti) *€ 19,00*
(Stewed maremmano beef with mashed potatoes - allergens: lactose, celery, sulphites)

○ *Fegatelli di maiale Nero della Cerreta su nido di bietola e pane fritto* (glutine) *€ 18,00*
(Black Cerreta pork livers, chard nest and fried bread - allergens: gluten)

○ *Cipolle cbt glassate con crumble al pepe su crema di carote* (glutine, lattosio, solfiti) *€ 17,00*
(Glazed onion with black pepper crumble and carrot cream - allergens: gluten, lactose, sulphites)

★ *Bistecca di Vitellone Maremmano € 80,00/kg*
(Beef steak - allergen: none)

★ *Galletto Livornese al pentolo con patate al vapore € 22,00*
(Leghorn Cockerel cooked in the pot with steamed potatoes - allergen: none)

Dessert
(Dessert)

○ *Crostata di arance* (uova, lattosio, glutine) *€ 7,00*
(Orange tart - allergens: egg, lactose, gluten)

○ *Torta sbriciolata con crema al caramello e mele caramellate* (uova, lattosio, glutine, frutta a guscio) *€ 7,00*
(Crumb tart with caramel cream and caramelized apple - allergens: egg, lactose, gluten, nuts)

○ *Pasticceria secca* (glutine, frutta a guscio, uovo, lattosio) *€ 7,00*
(Dried pastry - 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.

LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

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

"Solatìo 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" - 2021 Rosso IGT Toscana
(Cabernet Sauvignon e Merlot) 13,5% 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

LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

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 contenti 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.

LA CERRETA TERME
BIODYNAMIC FARMHOUSE

"La Cerreta a Veglia"

Menù conviviale

Venerdì 23 Ottobre 2026

Antipasto

Zonzelle con degustazione di salumi di maialino Nero della Cerreta e formaggi della Cerreta *(lattosio, glutine)*

Primo Piatto

Zuppa Toscana *(sedano, glutine)*

Secondo Piatto

Maialino Nero della Cerreta arrosto con patate e insalata

oppure

Parmigiana di melanzane *(lattosio)*
(alternativa vegetariana)

Dessert

Torta campigliese *(glutine, lattosio, uovo, frutta a guscio)*

Acqua e Vino inclusi