# LA BRACERIA

SCANDICCI

# Menù

LA BRACERIA
SCANDICCI

## PER COMINCIARE

# Selezione di crostini

CROSTINO AL FEGATINO DI GALLO NERO DEL TERRITORIO (1-12)
**8,5**

CROSTINO DI POLENTA ALLA GRIGLIA CON FONDUTA
DI PECORINO E TARTUFO (7-12)
**10,5**

CROSTINI CON CREMA DI LARDO DI PATANEGRA
E POMODORI SECCHI (1-12)
**8,5**

CROSTONE CON BRISKET DI BLACK ANGUS
E PECORINO FUSO (1-7-12)
**13**

MOSAICO 3.0 (1-7-12)
**10,5**

# I nostri Taglieri

MORTADELLA DI CINGHIALE AL TARTUFO E JUNCU SARDO (7-12)
**16**

SABOR GALLEGO (JAMON DE RUBIA GALLEGA E CHORIZO)
**23**

JAMON DE BELLOTA PATANEGRA
**31/etto**

TAGLIERE DEL TERRITORIO X1 - X2
SELEZIONE DI AFFETTATI E FORMAGGI DEL TERRITORIO (7-12)
**19-32**

PLATEAU DI FORMAGGI PREGIATI
E LE SUE CONFETTURE (7)
**19**

LA BRACERIA
SCANDICCI

# Carpacci e Tartare

CARPACCIO DI BLACK ANGUS CON RUCOLA,
SPUMA DI CAPRINO E SALSA ETRUSCA (6-7-11-12)
**19**

CRISPY TARTARE A MODO NOSTRO (6-7-12)
**15**

TARTARE DI SCOTTONA AL TARTUFO
CON FONDUTA DI PECORINO (7)
**23**

# Primi Piatti

FUSILLONI GIOTTO
STRACCETTI DI WAGYU JAPAN, POMODORI DATTERINI
E STRACCIATELLA AL LIME (1-7-12)
**19**

TORTELLONI DI PATATE CON RAGÙ DI WAGYU KIYOSHI (1-3-12)
**15**

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE E CARPACCIO DI KOBE (7-12)
**19**

TAGLIOLINI AL TARTUFO FRESCO DI STAGIONE (1-3-12)
**17**

LA BRACERIA
SCANDICCI

# Selezione di Carne alla Griglia

FILETTO ALLA "ROSSINI SBAGLIATO" CON FOIES GRAS
E PORTO INVECCHIATO (6-7-11-12)
**29**

CUORE DI FILETTO CON FONDUTA DI PECORINO E TARTUFO (7)
**29**

FILETTO DI BALTIKROWA CON PATATE IN TRIPLA COTTURA (7)
**27**

TAGLIATA DI SCOTTONA CON CREMA DI LARDO E TARTUFO (7-12)
**29**

TAGLIATA DI SCOTTONA CON PORRI STUFATI AL TIMO (7)
**29**

BLACK ANGUS IN SPADA X1-X2 PERSONE
**29-58**

# I nostri Hamburger (220G CIRCA)

SERVITI CON PATATE IN
TRIPLA COTTURA

LO ZOZZO
CIPOLLE STUFATE, RINGS DI CIPOLLE FRITTE, PECORINO DI GROTTA,
SALSA BBQ, POMODORO E INSALATA (1-7-9-10-11)
**19**

IL GOLOSONE
STRACCIATELLA, PESTO DI BASILICO, POMODORI CONFIT, BACON CROCCANTE
E CRUMBLE DI PISTACCHI (1-7-8)
**19**

TALEGGIO E TARTUFO (1-7-12)
**21**

BRISKET DI BLACK ANGUS USA
COTTO A BASSA TEMPERATURA CON CHEDDAR,
CRISPY BACON, CETRIOLI SOTTACETI E SALSA BBQ (1-7-12)
**19**

LA BRACERIA
SCANDICCI

# Ribeye

SCOTTONA PRUSSIAN BEEF
**7,9/etto**

BLACK ANGUS
**11,9/etto**

MINHOTA PORTUGUESE
**9,8/etto**

WAGYU AUSTRALIA
**19/etto**

# Tomahawk

PRUSSIAN BEEF
**69/kg**

BALTIKROWA
**72/kg**

WAGYU AUSTRALIA
**133/kg**

BLACK ANGUS USA
**99/kg**

MINHOTA PORTUGUESE
**95/kg**

*Vista la grande richiesta, alcune razze potrebbero essere non disponibili poichè non hanno superato i 45 gg minimi per la frollatura.*
*Rivolgersi al personale per la disponibilità in tempo reale*

LA BRACERIA
SCANDICCI

# SELEZIONE DI BISTECCHE DRY-AGE

## Carni Delicate

SCOTTONA NAZIONALE
**57/kg**

CHIANINA IGP
**91/kg**

MONELLA ALPINA
**69/kg**

PRUSSIAN BEEF
**67/kg**

BALTIKROWA
**69/kg**

WAGYU AUSTRALIA
**121/kg**

MASOWIA
**63/kg**

## Carni Intense

BOSYAK
**69/kg**

RUBIA GALLEGA
**91/kg**

ROYAL ANGUS
**69/kg**

ARONIQUE
**69/kg**

BLACK ANGUS USA
**97/kg**

KIYOSHI
**109/kg**

MINHOTA PORTUGUESE
**93/kg**

*Vista la grande richiesta, alcune razze potrebbero essere non disponibili poichè non hanno superato i 45 gg minimi per la frollatura.*
*Rivolgersi al personale per la disponibilità in tempo reale*

LA BRACERIA
SCANDICCI

# Wagyu/kobe experience

WAGYU RIBEYE
**37/etto**

WAGYU STRIPLOIN
**37/etto**

WAGYU FILETTO
**37/etto**

WAGYU PICANHA
**32/etto**

KOBE RIBEYE
**49/etto**

KOBE STRIPLOIN
**49/etto**

KOBE FILETTO
**49/etto**

KOBE PICANHA
**45/etto**

BATTUTA DI KOBE (6-11-12)
**49**

GYOZA A PIRAMIDE DI KOBE (6-11-12)
**28**

SPIEDINI DI KOBE (6-11-12)
**39**

LA BRACERIA
SCANDICCI

# Accompagnamenti

LE PATATE DELLA BRACERIA IN TRIPLA COTTURA (7)
**7**

SPINACI FRESCHI SALTATI IN PADELLA ( A.O.P. ) O AL BURRO FRESCO (7)
**7**

VERDURE GRIGLIATE
**7**

FAGIOLI CANNELLINI ALL'OLIO ( E.V.O. ) O ALL'UCCELLETTO
**7**

PURÈ DI PATATE NOVELLE CLASSICO O AL TARTUFO FRESCO (3-7)
**7-12**

LA BRACERIA
SCANDICCI

# La Pasticceria

IL CLASSICO TIRAMISÙ (1-3-7)
**7**

CANTUCCI E VIN SANTO DEL CHIANTI (1-3-7-8)
**7**

LA CREMA BRUCIATA (3-7)
**7**

PANNA COTTA AL CARAMELLO SALATO (7)
**7**

CHEESECAKE CON MOUSSE DI FRAGOLE FRESCHE (1-3-7-8)
**7**

CUORE CALDO AL CIOCCOLATO
E GELATO ALLA VANIGLIA (10 MINUTI DI PREPARAZIONE) (7)
**7**

TORTA DELLO CHEF (CHIEDERE AL PERSONALE DI SALA) (1-3-7)
**7**

# Beverage

ACQUA MINERALE
**3**

LATTINE VARIE
**3,5**

BIRRA IN BOTTIGLIA
**7**

CAFFÈ
**2**

AMARI (VEDI LA CARTA)

LA BRACERIA
SCANDICCI

# LISTA ALLERGENI

**1.** Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio1 ;
b) maltodestrine a base di grano1 ;
c) sciroppi di glucosio a base di orzo;
d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**2.** Crostacei e prodotti a base di crostacei.

**3.** Uova e prodotti a base di uova.

**4.** Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.

**5.** Arachidi e prodotti a base di arachidi.

**6.** Soia e prodotti a base di soia, tranne:
a) olio e grasso di soia raffinato1 ;
b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.

**7.** Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
b) lattiolo.

**8.** Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.

**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 semi di sesamo.

**12.** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.

**13.** Lupini e prodotti a base di lupini.

**14.** Molluschi e prodotti a base di molluschi

LA BRACERIA
SCANDICCI

## PARTNER UFFICIALE

EXTRA FINE MEATS
GIOTTO CARNI

AMPIO Srl
DIMENSIONE PROFESSIONALE

Distributore in esclusiva per la Toscana della vera Kobe Giapponese.

KOBE Beef

Pionieri della frollatura Dry Age alla costante ricerca di piccoli allevatori che curano a 360° il benessere del bestiame e enfatizzano la produzione a filiera chiusa dall'allevatore al consumatore.

ABSOLUTE EXCELLENCE GIOTTO Dry Age SELECTION

EXCELLENT QUALITY PRUSSIAN Beef Meat Artists

WORLD STEAK CHALLENGE

INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA

VITELLONE BIANCO APPENNINO CENTRALE CONSORZIO DI TUTELA

Monella ALPINA

BOSYAK

Balfikrowa

BALKAN QUEEN

ANGUS ROYAL