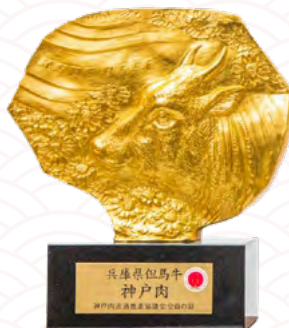




Kobe Experience

"Tutta la **Kobe** è **Wagyu**,
ma non tutta la **Wagyu** è **Kobe**"



Orgogliosamente **Brand Ambassador Toscana**
Kobe Beef Association dal 2021

Kobe Tataki

Croccante di pan brioche
e profumo di alghe wakame

39

Carbo Kobe

Paccheri alla carbonara di Kobe

29

Lingotto di Kobe

Ribeye su pietra di sale rosa

49

Dolce salato di Kobe

Tris di creme al Kobe, gianduia, pistacchio e chantilly

19

Kobe Tour

Kobe Tataki

Carbo Kobe

Lingotto di Kobe

Dolce Salato di Kobe

99





Selezione di bistecche pregiate DRY-AGE

Le nostre **bistecche** seguono un processo rigoroso di
maturazione dry age che varia dai **45 ai 120gg**

Peso minimo su costata 1,1kg circa - T-Bone 1,4kg circa

Carni delicate

Prussian Beef
Ex-Prussia
5,7/etto

Ushi Beef
Germania/Lituania
6,5/etto

Black Urus
Allevamenti Europei
6,3/etto

Black Angus
Australia/USA
8,7/etto

Wagyu
Australia/USA
11,9/etto

Eccellenze Italiane



Mya
Scottoni Nazionale
5,2/etto

Monella Alpina
6,2/etto

Chianina IGP
6,9/etto



Carni intense

Bosyak
Voivodato della Masuria
5,5/etto

Kobøf
Danimarca
6,5/etto

Minhota
Portogallo
6,9/etto

Rubia Gallega
Spagna
7,3/etto

Kilkenny Farm Angus
Irlanda
5,9/etto





Chef & Grill

1 - 7

Mystic burger

Cipolle agrodolci, insalata gentile, pomodoro al
grappolo, double cheddar & Mystic sauce

17

7 - 12

Cuore di filetto

Spuma di pecorino e tartufo fresco

29

6 - 11 - 12

Filetto in portafoglio

Scaloppa di foie gras e salsa teriyaki

29

Tagliata di controfiletto

Carciofi freschi saltati

23

9 - 12

Entrecote di Black Angus

E la sua demiglace

25

Picanha in Spada

Brasilian Style

22 (1pax) / 45 (2pax)

Carpaccio e tartare

Battuta di manzo premium

Guacamole e profumo di jalapeño

19

6 - 7 - 11 - 12

Carpaccio affumicato di Angus

Profumi dell'altro mondo

17

3 - 10

Tartare di scottona

alla Parigina

18



Dalla gastronomia

7 - 8

Medaglioni di polenta al cacao e noci
Crema di pecorino e miele al tartufo

9

8

Crostini di polenta fritta
E patè di fegatini

7

1 - 3 - 7

Perle di Manzo Dry age
Salsina di pomodoro fresco e jalapeño

8

1 - 3 - 7 - 8

l'Elisir

(Medaglione di polenta, crostino al fegatino, perla di manzo dry age)

9

6 - 7 - 11 - 12

Gyros in cono croccante
Black Angus / Wagyu Japan A5

13 / 21

1

Jamón de bellota Patanegra (100g ca)
Pan tostado y tomate dulce

23

7

La carrozza del contadino 5.0
Delizie di salumi e formaggi del territorio
12 (1pax) / 24 (2pax)

Primi piatti

1 - 7 - 12

Tagliolini caserecci
Tartufo fresco

17

1 - 3 - 12

I Paccheri del pastore
Sugo maremmano e ricotta affumicata

12

1 - 7 - 12

Pici White tentation
Ragù bianco bovino, juice d'arancia e crema di parmigiano

12

1 - 3 - 7 - 9

Tortelli Gran Fusione
Ricotta, demiglace di rubia e straccetti di Wagyu Japan

19



Verdure e ortaggi selezionati

Carciofi di stagione

Grigliati

7

7 - 12

Purè di patate novelle

Classico/Tartufo

7/9

7

Patata mignon

Tripla cottura - ricetta della casa

7

Spinaci Saltati

Aglio, olio e peperoncino

7

Zolfini bianchi

Al fiasco etrusco

7

Bevande

Acqua minerale 75cl

2.5

Soft drink vari

3.5

Birra bottiglia 33cl

6.5

Amari nazionali ed esteri

3.5

Caffè

2

Coperto

2

tutti i prezzi sono IVA inclusa

Lista allergeni



1 Glutine



2 Crostacei



3 Uova



4 Pesce e derivati



5 Arachidi e derivati



6 Soia e derivati



7 Latte e derivati



8 Frutta a guscio e derivati



9 Sedano e derivati



10 Senape e derivati



11 Semi di sesamo e derivati



12 Anidride solforosa e solfiti



13 Lupino e derivati



14 Molluschi e derivati



LA BRACERIA

SCANDICCI

Benvenuti nel nostro mondo



Albano Ebeja

FOUNDER

MEAT MASTER SOMMELIER

La Braceria Scandicci apre ufficialmente il **13 gennaio 2017**, dopo anni di esperienza nel settore HoReCa. Il fondatore, **Albano Ebeja**, ha deciso di dar vita a un progetto personale nell'ambito della ristorazione, con l'obiettivo di reinterpretare la rinomata tradizione toscana legata al mondo delle **carni pregiate**.

L'innovazione è arrivata attraverso l'introduzione di nuovi orizzonti, includendo una selezione di più ampia provenienza dei prodotti, tecniche avanzate di maturazione e cottura, abbinamenti armonici con vini del territorio e oltre.

Oggi, rappresentiamo una realtà consolidata nel mondo delle carni e della ristorazione di élite, grazie anche al costante supporto di un pubblico straordinario che ci segue con fiducia da anni.

Partner ufficiale:



Via Dante 33 A/B, Scandicci, Italy

+39 055 253725

www.labraceriadiscandicci.it