

SFIZIOSITÀ CALDE	6 Crostini ai fegatini del territorio 1-4-7 <i>Come una volta</i>	6 Crostini Pan y tomate 1 <i>Stile Iberico</i>
	9 Crostini di polenta grigliata 7 <i>Crema di pecorino e tartufo fresco</i>	21 Tartare di Scottona alla Parigina 3-4-10 <i>Su letto di osso midollo grigliato</i>
	7.5 Crostini di polenta frita 9 <i>Ragù bianco di suino Patanegra</i>	16 Tartapas classico 1-3-5-6-7-8-10-11 <i>Tris di mini tartare su base di blinis salata e condimenti a fantasia dello chef</i>
I GRANDI CLASSICI	9 Polpettine di Angus Dry age 1-3-7 <i>Sughetto di Jalapeños & San Marzano fresco</i>	28 Tartapas caviale 1-3-5-6-7-8-10-11 <i>Tris di mini tartare su base di blinis salata e condimenti a fantasia dello chef + caviale</i>
	25 Selezione formaggi d'artista 7-9 <i>Formaggi vari della fattoria Toscana de Magi</i>	32 Mangalica Il Maiale peccora 90gr circa
	8 Mosaico di crostini misti 1-7-9 <i>1 crostino per tipo (5pz)</i>	32 Cinta Senese Toscana 100g 90gr circa
SPECIALITÀ DI CARNE	18 Carrozza del contadino 7-9 <i>Selezione di salumi, prosciutto e formaggi della tradizione a km zero</i>	32 Jamon Iberico Patanegra 100% 90gr circa
	57kg Bistecca alla Fiorentina Classica 1 	44 Tris degustazione*** <i>50gr circa Mangalica/Cinta Senese/Jamon Iberico</i>
	67kg Il mitico Tomahawk 1 	
LA PASTA DELLA BRACERIA	23 French rack d'agnello Neo Zelandese 1-7-12 <i>Patate novelle in tripla cottura</i>	25 Tagliata "Ushi Beef" Bavarese USH <i>Carciofi Freschi/Punghi Freschi</i>
	16 Hamburger di Prussiana 1-7-12 <i>Cipolle Caramella, pecorino e bacon di cinta senese</i>	25 Tagliata di Monella Alpina 1 <i>Lardo di Cinta Senese e Tartufo a scelta</i>
	23 Picanha di Kobof Danese 7-9 <i>ed il suo demi-glace</i>	29 Filetto di Vacca Vecchia Galiziana 7-8-9 <i>Crema di patate e la sua riduzione al ribes</i>
LA PASTA DELLA BRACERIA	15 Tortello Toscano di patate 1-3-7-8-9 <i>Con ragù di Rubia Gallega</i>	29 Cuore di filetto Dry age 7-8 <i>Fonduta di pecorino e tartufo fresco</i>
	13 Pappardelle al sugo di Black Angus 1-3-7-8-9 <i>Spuma di pecorino</i>	25 Entrecote/Ribeye di Black Angus USA 7 <i>Salse in stile Steakhouse</i>
LA PASTA DELLA BRACERIA	18 Pici, cacio, pepe e tartufo 1-7-8	7 Zucca gialla alla nostra maniera 8
	15 Tortello Toscano di patate 1-3-7-8-9 <i>Con ragù di Rubia Gallega</i>	7 Carciofi morelli in doppia cottura 8
	13 Pappardelle al sugo di Black Angus 1-3-7-8-9 <i>Spuma di pecorino</i>	6 Spinaci saltati 8
LA PASTA DELLA BRACERIA		6 Patate mignon in tripla cottura 7-8
		6 Pure di patate novelle classico 7-8
		9 Pure di patate novelle al tartufo 7-8

DEGUSTAZIONE KOBÉ EXPERIENCE x1pax

79
a persona

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

Orgogliosamente Brand Ambassador Toscana
Kobe Beef Association dal 2021

Cuscino di Kobe
Letto di riso in tempura e salsa kyotense

a seguire...

Carbo Kobe
Paccheri alla carbonara di Kobe

a seguire...

Lingotto di Kobe
Ribeye su pietra di sale rosa



DEGUSTAZIONE LUXURY BEEF EXPERIENCE x4pax

65
a persona

Tris di prosciutti d'elite e crostini pan y tomate
50gr circa Mangalica/Cinta Senese/Jamon Iberico

a seguire...

2 COSTATE A SCELTA FRA

1 CARNE DELICATA 1 CARNE INTENSA

SNOW BEEF DANESE USH BEEF BAVARESE MINHOTA PORTOGHESE RUBIA GALLEGA

accompagnato da...

Patate in tripla cottura (x2)

Vino IGT Maremma "Il Lagone"
Bott. 0,75cl

Su tutti i menu degustazione, acqua, coperto e caffè non sono inclusi

DEGUSTAZIONE PREMIUM BEEF EXPERIENCE x2pax

55
a persona

Tartapas
Tris di mini tartare su base di blinis salata e condimenti a fantasia dello chef

a seguire...

Polpettine di Angus Dry Age
Sughetto di Jalapeños & San Marzano fresco

a seguire...

1 COSTATE A SCELTA FRA

Costata Prussian Beef carne delicata Costata Black Tara carne intensa

accompagnato da...

Patate in tripla cottura
Ricetta della casa

Vino Chianti Classico Ormanni
Bott. 0,375cl

Su tutti i menu degustazione, acqua, coperto e caffè non sono inclusi

CARNI DELICATE



Prussian Beef 59€/kg
Tra i venti dell'ex Prussia, dove l'erba danza tra Polonia e Germania, crescono giovani scottoni nutriti di silenzi e stagioni.

Gli sbalzi termici scolpiscono la carne, disegnando una marezza di mutole, quasi viva, che racconta l'inverno e l'estate con la stessa eleganza.

Macellate tra i 18 e i 24 mesi, queste femmine regalano una tenerezza rara, con profumi biscottati e un gusto che sussurra, mai grida.

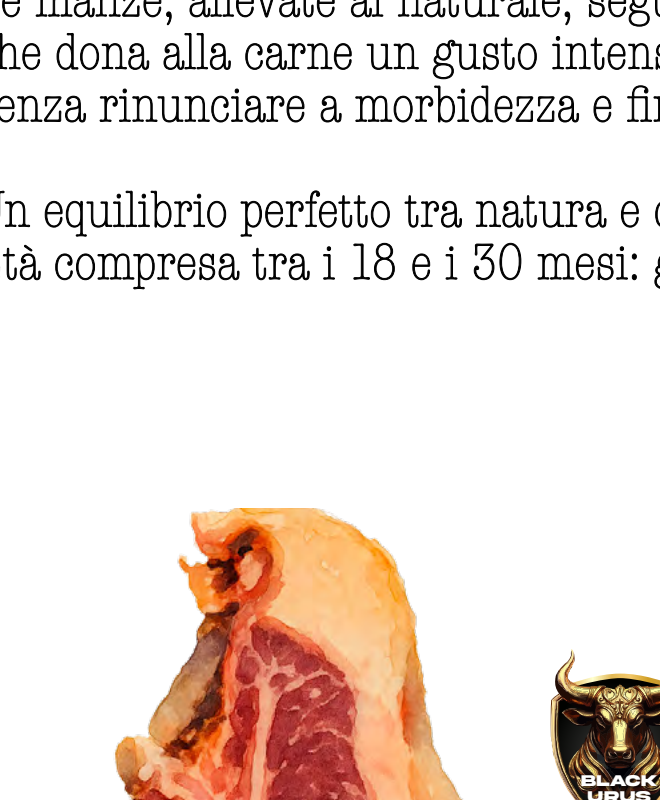
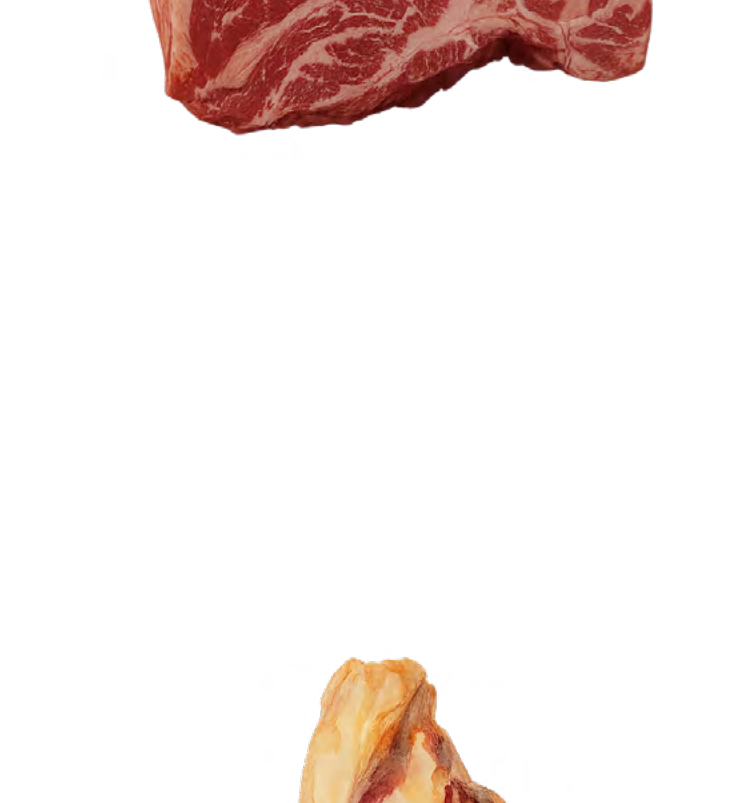
Una bistecca gentile, per palati che sanno ascoltare.

Ushi Beef 67€/kg

Dai pascoli quieti di piccoli allevamenti nasce Ushi Beef, frutto di scottoni, manze e castrati incrociati con razze British e Simmental.

Una marezza fine e prezzemolata disegna una carne morbida, dolce e profumata, resa unica da un'alimentazione finale a semi di lino, cereali e foraggi.

L'età? Dai 18 ai 100 mesi, per un gusto che parla di tempo, natura e rispetto. Un morso gentile, che sussurra storie di pascoli lontani.



Kobof 72€/kg

Nata dai venti del Nord, la Kobof - la "snow beef" è razza vichinga, fiera e selvaggia.

Scottoni, manze e castrati vagano liberi, nutriti poi con cura antica e scelta saggia, carne che racconta pascoli e inverni, densa, sapida, con echi balsamici e selvatici.

Figlia del tempo, sfiora i cento mesi, e in ogni fibra porta memoria epica. Una bistecca possente, ruvida e nobile, che sussurra leggende tra i nord dell'Iran.

Black Angus USA 89€/kg

Dove il cielo è immenso e l'erba danza al vento, nasce la Black Angus del Nebraska, allevata in libertà, tra pascoli infiniti e silenzi d'America.

Ogni fibra racconta un sole forte e un tempo lento, mentre la marezza cremosa scolpisce una carne succosa, morbida, rotonda come la sua terra.

Un taglio che non si impone, ma conquista, con dolcezza e potenza, in perfetto equilibrio.

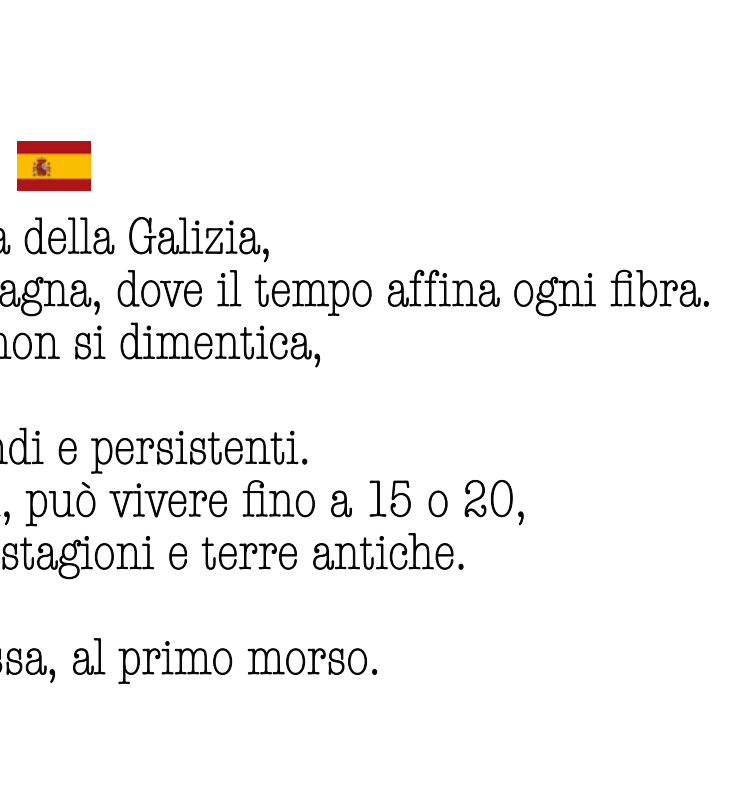


Black Tara 65€/kg

Black Tara, dalle verdi valli d'Irlanda, cresce in pascoli lussureggianti nutriti da pioggia e vento del nord.

Le manze, allevate al naturale, seguono una dieta 100% grassfed, che dona alla carne un gusto intenso e autentico, senza rinunciare a morbidezza e finezza al taglio.

Un equilibrio perfetto tra natura e qualità. Età compresa tra i 18 e i 30 mesi: giovane, ma già memorabile.



Minhota 77€/kg

La Minhota, antica regina del nord, nasce tra i verdi pascoli del Minho, al confine con la Galizia.

Vacca vecchia, allevata da Joel Saramago, custode di eccellenza, che dedica la linea CR7 a Cristiano Ronaldo.

Cresce libera tra tre pascoli, per un'età che va dai 7 ai 15 anni. Si nutre di eucalipto, che rinvigorisce il sangue e il sapore. Il finissaggio, lungo e preciso, è a base di mais e cereali.



Rubia Gallega 87€/kg

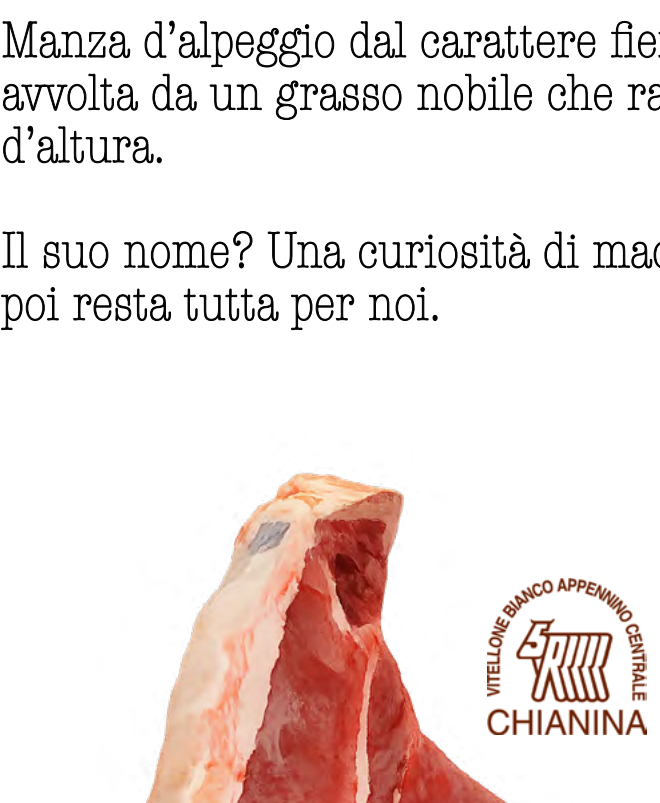
Rubia Gallega Ordes, eccellenza della Galizia, allevata negli Stati Uniti e in Australia. Caratterizzata da una marezza intensa che garantisce morbidezza e sapore inconfondibile.

per i suoi sapori intensi, profondi e persistenti. Macellata mai prima dei 6 anni, può vivere fino a 15 o 20, assorbendo nei muscoli storie, stagioni e terre antiche.

Un'esperienza che resta impressa, al primo morso.



WAGYU & KOBE



Kobe A5 BMS 12 Giappone 39€/etto

Importiamo direttamente la vera Kobe certificata dalla prefettura di Hyogo, patria dei bovini Tajima-gyu. Solo gli esemplari che rispettano criteri rigidissimi ottengono la denominazione "Kobe", sinonimo di lusso e perfezione.

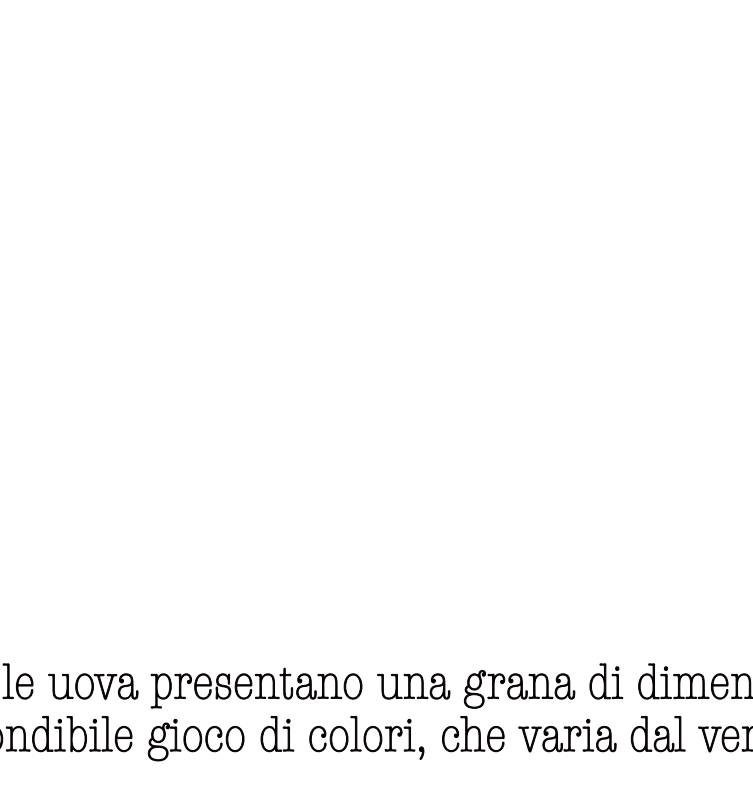
Grado A5 e BMS 12: la massima espressione di marezza, scioglievolezza e sapore umami.



Wagyu A5 Giappone 25€/etto

Da anni importiamo direttamente dal Giappone le migliori selezioni di Wagyu, grazie a una rete fidata di collaboratori locali.

Ogni taglio proviene da prefetture rinomate come Kagoshima, Miyazaki, Hokkaido e Hyogo, garanzia di qualità e tipicità. Siamo partner ufficiali di Wagyu Master Japan, a conferma del nostro impegno per l'eccellenza.



CARNI ITALIANE

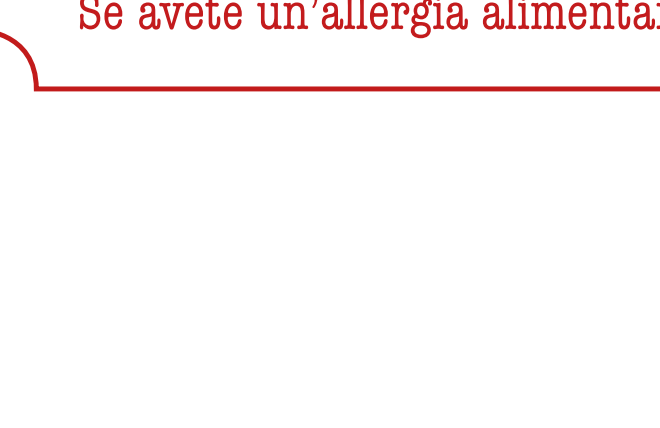
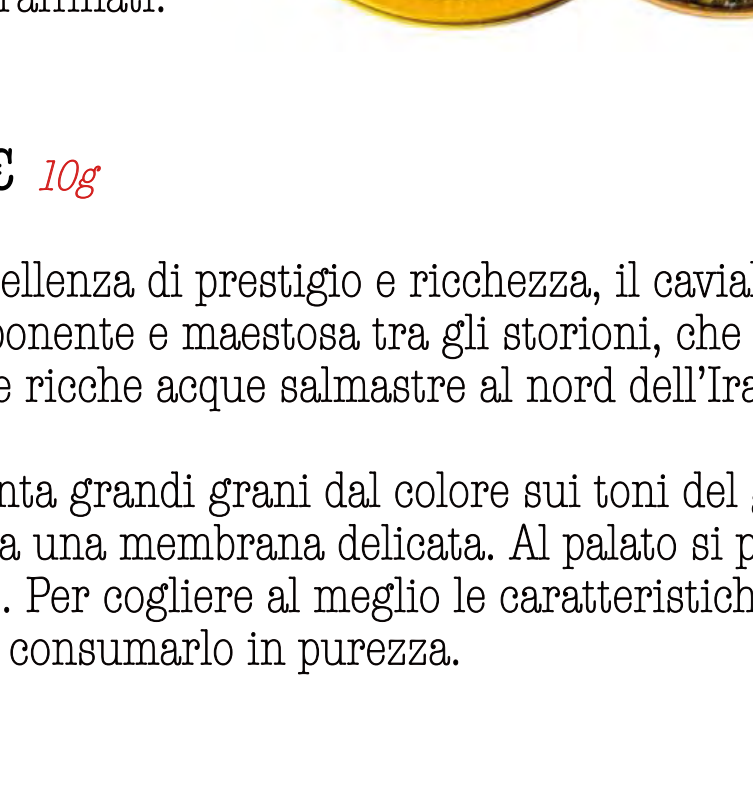


Monella Alpina 67€/kg

La Monella, antica regina del nord, nasce tra i verdi pascoli del Minho, al confine con la Galizia.

Vacca vecchia, allevata da Joel Saramago, custode di eccellenza, che dedica la linea CR7 a Cristiano Ronaldo.

Cresce libera tra tre pascoli, per un'età che va dai 7 ai 15 anni. Si nutre di eucalipto, che rinvigorisce il sangue e il sapore. Il finissaggio, lungo e preciso, è a base di mais e cereali.

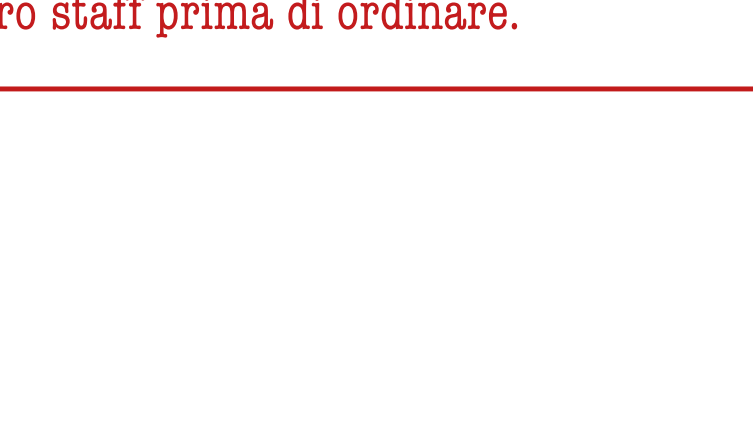


Chianina IGP 79€/kg

Nata tra le colline dorate della Val di Chiana, la Chianina è una regina antica, fiera custode della tradizione italiana.

Cresciuta al pascolo, tra erbe buone e cieli aperti, si nutre di natura e quiete, arricchita da cereali e legumi.

La sua carne è magra, tenera, pura, con una fibra fine che sa di equilibrio e identità. È lei la madre della vera fiorentina, un'icona che parla toscano con accento eterno.



SELEZIONE CAVIALE

ROYAL OSETRA 25€/etto

L'Oro del Caspio. Conosciuto anche come Asestra, le uova presentano una grana di dimensioni medie, consistenti e dall'inconfondibile gioco di colori, che varia dal verde oliva al marrone dorato.

Questo magnifico aspetto variegato, il sapore ricco e complesso dato dalle inconfondibili note nocciolate e di stoffa marina, con retrogusto cremoso e leggermente sapido, lo rendono tra i più utilizzati nelle migliori cucine del mondo.

10g 49€ KALUGA

Il segreto dell'Impero Celeste

Il Kaluga è considerato l'alternativa più vicina al Beluga. Le sue grandi uova, dotate di cremosità, presentano un colore che ricorda l'ambra, con toni dal grigio chiaro al marrone dorato, con una lucentezza setosa.

Il sapore è ricco e burroso, con delicate note marine: è meno salato rispetto ad altri tipi di caviale e questo profilo gustativo vellutato lo rende perfetto anche per i palati più raffinati.

IMPERIAL BELUGA 95€/etto

La perla del Mar Caspio. Da sempre il sinonimo per eccellenza di prestigio e ricchezza, il caviale Beluga è prodotto dalla specie più imponente e maestosa tra gli storioni, che vengono allevati oltre un decennio nelle ricche acque salmastre al nord dell'Iran.

Questo ricercato caviale presenta grandi grani dal colore sui toni del grigio, dal perla al bruno, racchiusi da una membrana deliziosa. Al palato si presenta avvolgente, cremoso e delicato. Per cogliere al meglio le caratteristiche del caviale Beluga, consigliamo di consumarlo in purezza.

Allergeni: Glutina (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupini (13), molluschi (14)

Se avete un'allergia alimentare, siete pregati di informare il nostro staff prima di ordinare.

SELEZIONE CARNI D'AUTORE

SELEZIONE CARNI D'AUTORE

SELEZIONE CARNI D'AUTORE