

**SFIZIOSITÀ CALDE**

- 6 Crostini ai fegatini del territorio 1-4-7  
*Come una volta*
- 9 Crostini di polenta grigliata 7-12  
*Crema di pecorino e tartufo fresco*
- 7.5 Crostini di polenta fritta 8-9  
*Ragù bianco di suino Patanegra*
- 8 Crostini con lardo di Colonnata 1  
*Pomodorini secchi*
- 9 Polpettine di Angus Dry age 1-3-7  
*Sughetto di Jalapeños & San Marzano fresco*

**I GRANDI CLASSICI**

- 25 Selezione formaggi d'artista 7-8  
*Formaggi vari della fattoria Toscana de Magi*
- 8 Mosaico di crostini misti 1-4-7-8-9-12  
*1 crostino per tipo (4pz)*
- 18 piccolo Carrozza del contadino 7-8  
*Selezione di salumi e formaggi della tradizione a km zero*
- 27 grande

**SFIZIOSITÀ FREDEDE**

- 6 Crostini Pan y tomate 1  
*Stile Iberico*
- 19 Tartare di Scottona alla Parigina 3-4-10
- 21 Tartare di Sashi Finlandese 7-12  
*Fonduta di pecorino e tartufo*
- 16 Tartapas classico 1-3-4-5-6-7-8-10-11-12  
*Tris di mini tartare su base di blinis salata e condimenti a fantasia dello chef*

**GRAN SELEZIONE DI PROSCITTI D'ELITE**

- 32 Mangalica Il Maiale pecora 90gr circa
- 32 Cinta Senese Toscana igp 90gr circa
- 32 Jamon Iberico Patanegra 100% 90gr circa
- 44 Tris degustazione\*\*\*  
*50gr Mangalica/Cinta Senese/Jamon Iberico*

**SPECIALITÀ DI CARNE**

- 57<sub>kg</sub> Bistecca alla Fiorentina Classica 
- 23 French rack d'agnello Neo Zelandese  
*Patate novelle in tripla cottura*
- 16 Hamburger di VAGYU 1-7-12   
*Cipolle caramellate, pecorino e bacon di cinta senese*
- 25 Entrecote/Ribeye di Black Angus USA 7  
*Salse in stile Steakhouse*
- 18 Lombatina di Vitella 7  
*con spinaci o purè di patate novelle*

**TAGLIATA E FILETTI**

- 25 Tagliata "KOBBOF" Danese 7   
*Rucola e grana*
- 25 Tagliata di Monella Alpina 12   
*Lardo di Cinta Senese e Tartufo a scaglie*
- 29 Filetto di Vacca Vecchia Galiziana 7-8-9  
*Crema di patate e la sua riduzione al ribes*
- 29 Cuore di filetto Dry age 7-8  
*Fonduta di pecorino e tartufo fresco*
- 29 Filetto alla Rossini 9  
*Foie gras e salsa dello chef*

**LA PASTA DELLA BRACERIA**

- 18 Tagliolini al tartufo 1-3-7-12
- 15 Risotto agli asparagi 7  
*Taleggio e chips di cinta senese*
- 13 Pappardelle al sugo di Black Angus 1-3-7-8-9  
*Spuma di pecorino*

**ACCOMPAGNAMENTI**

- 7 Fagioli cannellini al fiasco
- 7 Asparagi in doppia cottura 8
- 6 Spinaci saltati 8
- 6 Patate mignon in tripla cottura 7-8
- 7 Verdure alla griglia 8
- 6/9 Purè di patate classico/tartufo 7-8-12

# DEGUSTAZIONE KOBE 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

Kobe Gyros 1-7

*Straccetti di Kobe e tzatziki*

a seguire...

Carbo Kobe 1-3-7

*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**

MONELLA  
ALPINA



SASHI  
PREMIUM  
NORDIC

**1 CARNE INTENSA**

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

*Bott. 0,375cl*

---

# DEGUSTAZIONE LA TRADIZIONE x2pax

45

a persona

## La carrozza del contadino

*Delizie di salumi e formaggi del territorio*

a seguire...

## Bistecca Nazionale

accompagnato da...

## Patate in tripla cottura

*Ricetta della casa*


Vino Chianti Classico

*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 scottone nutrite di silenzi e stagioni.

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

Macellate tra i 16 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.


Sashi Premium Nordic 69€/kg 

Dalle fredde terre del Nord Europa nasce Sashi Premium Nordic, selezione di carni scelte per l'eccezionale mazzatura.

Fibre morbide, succosità intensa e gusto pieno definiscono un prodotto che non è razza, ma standard qualitativo rigoroso.

Allevata in ambienti naturali, con ritmi lenti che esaltano la qualità della carne. Un taglio elegante e deciso, che si scioglie al morso e lascia un ricordo lungo e avvolgente.




Sashi Choco 77€/kg 

Dalle stesse selezioni nordiche prende vita Sashi Choco, una carne unica rifinita con un'alimentazione speciale arricchita al cacao.

La mazzatura resta protagonista, donando una consistenza morbida e succosa, con un profilo aromatico più rotondo e leggermente dolce.

Un metodo esclusivo che esalta gusto e tenerezza, mantenendo standard elevatissimi di qualità.

Un taglio sorprendente, intenso e vellutato, che lascia al palato una firma diversa dal solito.

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 mazzatura 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.



SELEZIONE CARNI D'AUTORE

La disponibilità può variare in base al mercato: chiedi allo staff.  
Immagini illustrative: il prodotto finale può variare

# CARNI INTENSE


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.




Kobøf 72€/kg 

Nata dai venti del Nord, la Kobøf – la “snow beef” è razza vichinga, fiera e selvaggia.



Scottone, 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 denti.


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, vacca vecchia dal nord della Spagna, dove il tempo affina ogni fibra. Conosciuta come la carne che non si dimentica,

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.

SELEZIONE CARNI D'AUTORE

# 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 marezatura, 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.




Wagyu USA/AUSTRALIA 12,9€/etto 

Carne di altissima qualità proveniente da bovini Wagyu allevati negli Stati Uniti e in Australia.

Caratterizzata da una marezatura intensa che garantisce morbidezza e sapore inconfondibile.

Il grasso intramuscolare si scioglie in cottura, rendendo ogni boccone ricco e succoso. Il gusto è profondo, burroso e persistente, ideale per chi cerca un'esperienza gourmet.

# CARNI ITALIANE


Monella Alpina 67€/kg 

Cresciuta tra pascoli alti e cieli puliti, la Monella Alpina vive lenta, in armonia con la natura, assaporando ogni stagione come fosse eterna.

Manza d'alpeggio dal carattere fiero, offre una carne ricca, marezzata, avvolta da un grasso nobile che racconta di prati, fieno e silenzi d'altura.

Il suo nome? Una curiosità di madre natura: partorisce una volta sola, poi resta tutta per noi.



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 CARNI D'AUTORE



LA BRACERIA

SCANDICCI

# MENU

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.

[www.labraceriadiscandicci.it](http://www.labraceriadiscandicci.it)

## BEVANDE

- 2.5 Acqua minerale 75cl
- 3.5 Soft drink vari
- 6.5 Birra bottiglia 33cl
- 3 Amari nazionali ed esteri
- 2 Caffè

## DESSERT

- 7 Tiramisù 1-3-7-8
- 7 Crema catalana 3-7-8
- 7 Cheesecake 7-8  
*Cioccolato, frutti di bosco, caramello salato*
- 7 Panna cotta al pistacchio 7-8  
*Marmellata di fichi*
- 7 Tortino al cioccolato 1-3-7-8  
*Con gelato*
- 7 Dessert del giorno
- 7 Sorbetto 3-6-7-8
- 7 Frutta di stagione

# 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