LA BRACERIA
SCANDICCI

SFIZIOSITÀ CALDE

Crostini ai fegatini del territorio 1-4-7 €6
Come una volta

Crostini di polenta grigliata 7-12 €9
Crema di pecorino e tartufo fresco

Crostini di polenta fritta 8-9 €7.5
Ragù bianco di suino Patanegra

Crostini con lardo di Colonnata 1-11 €8
Pomodori secchi

Polpettine di Angus Dry Age 1-3-7 €9
Sughetto di Jalapeños & San Marzano fresco

I GRANDI CLASSICI

Mosaico di crostini misti 1-4-7-8-9-12 €8
1 crostino per tipo (4pz)

Carrozza del contadino 7-8 €18 piccolo / €27 grande
Selezione di salumi e formaggi della tradizione a km zero

SFIZIOSITÀ FREDDE

Crostini pan y tomate 1 €7.5
Stile Iberico

Tartare di scottona alla Parigina 3-4-10 €19

Tartare di Sashi Finlandese 7-12 €21
Fonduta di pecorino e tartufo

Tartapas classico 3-4-5-6-7-8-10-11-12 €16
Tris di mini tartare e condimenti a fantasia dello chef

GRAN SELEZIONE PROSCIUTTI D'ELITE

accompagnato con pan & tomate

Prosciutto di Wagyu A5 90gr circa €32

Cinta Senese Toscana IGP 90gr circa €32

Jamon Iberico Patanegra 100% 90gr circa €32

Tris degustazione €44
50gr Prosciutto Wagyu A5/Cinta Senese/Jamon Iberico

SPECIALITÀ DI CARNE

French rack d'agnello Neo Zelandese 5-8-11 €23
Patate novelle in tripla cottura

Double Smashburger di VAGYU 1-7-12 €23
Lattuga, pomodoro, cipolle caramellate, pecorino Toscano e bacon di Cinta Senese

Entrecote/Ribeye di Black Angus USA 7-10 €25
Demiglace ai 3 pepi

TAGLIATA E FILETTI

Tagliata "KOBOF" Danese 7 €25
Rucola e grana

Tagliata di Monella Alpina 12 €25
Lardo di Cinta Senese e tartufo a scaglie

Filetto di Vacca Vecchia Galiziana 7-8-9 €29
Crema di patate e la sua riduzione al ribes

Cuore di filetto Dry Age 7-8 €29
Fonduta di pecorino e tartufo fresco

Tasca di filetto Black Tara 9 €29
Foie gras e teriyaki rivisitata

LA PASTA DELLA BRACERIA

Tagliolini al tartufo 1-3-7-12 €18

Paccheri del Pastore 1-3-7-9 €15
Ragu rosso di Black Tara, ricotta salata

Pappardelle al sugo di Black Angus 1-3-7-9 €13
Spuma di pecorino

ACCOMPAGNAMENTI

Fagioli cannellini al fiasco €7

Carciofi morelli in doppia cottura €7

Spinaci saltati 8 €6

Patate mignon in tripla cottura 7-8 €6

Verdure alla griglia 8 €7

Purè di patate 7-8-12 €6 classico / €9 tartufo

DEGUSTAZIONE
KOBE EXPERIENCE X1PAX €79

1 **Tataki di Kobe** 1-3-6
Carpaccio di Kobe scottato con salsa Ponzu, erba cipollina e bottarga Mugellana

2 **Carbo Kobe** 1-3-7
Paccheri alla carbonara di Kobe

3 **Lingotto di Kobe**
Ribeye su pietra di sale rosa



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

Orgogliosamente
Brand Ambassador Toscana
Kobe Beef Association dal 2021.





DEGUSTAZIONE
PREMIUM BEEF EXPERIENCE X2PAX €55

1 **Tartapas**
Tris di mini tartare e condimenti a fantasia dello chef

2 **Polpettine di Angus Dry Age**
Sughetto di jalapeños & San Marzano fresco

3 **Una costata scelta**
carne delicata o carne intensa

CARNE DELICATA
Prussian Beef
+
CARNE INTENSA
Black Tara

4 **Patate in tripla cottura**
in accompagnamento

5 **1 calice di vino rosso pregiato del territorio**
A persona

DEGUSTAZIONE
LUXURY BEEF EXPERIENCE X4PAX €65

1 **Tris di prosciutti d'elite e crostini pan y tomate**
50gr circa Prociutto Wagyu A5/Cinta Senese/ Jamon Iberico

2 **Due costate a scelta**
1 carne delicata + 1 carne intensa

CARNE DELICATA
Monella Alpina
Sashi Premium Nordic
+
CARNE INTENSA
Minhota Portoghese
Rubia Gallega

3 **Patate in tripla cottura (x2)**
in accompagnamento

4 **1 calice di vino rosso pregiato del territorio**
A persona

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

SELEZIONE CARNI D'AUTORE

CARNI DELICATE



Prussian Beef €59/kg

Tra Polonia e Germania crescono giovani scottone plasmate dalle stagioni.

La marezzatura elegante e la macellazione tra i 16 e i 24 mesi regalano una carne tenera, dai profumi biscottati e dal gusto delicato.

Una bistecca gentile, per palati raffinati.



Sashi Premium Nordic / Sashi Choco €69/kg – 77€/kg

Dalle fredde terre del Nord Europa nascono Sashi Premium Nordic e Sashi Choco, due selezioni dalla marezzatura straordinaria.

La prima intensa e avvolgente, la seconda più rotonda grazie a un'alimentazione arricchita al cacao.

Due carni pregiate, morbide e succose, dal carattere unico.



Monella Alpina €67/kg

Tra i pascoli alpini cresce la Monella Alpina, una manza allevata lentamente, in armonia con la natura.

La sua carne si distingue per una ricca marezzatura, un grasso pregiato e un gusto intenso e avvolgente.

Una selezione dal carattere autentico, che racconta l'essenza della montagna.



Black Angus USA €89/kg

Dagli immensi pascoli americani nasce la Black Angus del Nebraska, allevata tra natura e grandi distese.

La sua carne si distingue per una marezzatura cremosa, una straordinaria morbidezza e un'intensa succosità.
Una selezione dal gusto rotondo e avvolgente, in perfetto equilibrio tra dolcezza e intensità.

CARNI INTENSE



Black Tara €67/kg

Dalle verdi vallate irlandesi nasce Black Tara, una selezione di manze allevate al naturale con alimentazione 100% grassfed.

La sua carne si distingue per un gusto intenso e autentico, accompagnato da morbidezza e finezza. Una selezione giovane, tra i 18 e i 30 mesi, che racchiude l'essenza dell'Irlanda.



Kobøf €74/kg

Kobof, conosciuta anche come Snow Beef, nasce nelle montagne danesi, dove vive tra pascoli e neve nutrendosi naturalmente dell'erba sottostante.

Il clima e il territorio donano una carne unica, con marezzatura intensa, grasso color crema e fibra friabile.
Il gusto, equilibrato tra note biscottate e minerali, offre un'esperienza ricca e sorprendente.



Minhota €77/kg

Dai verdi pascoli del Minho, al confine con la Galizia, nasce la Minhota, selezionata dall'allevatore Joel Saramago.

Allevata in libertà tra i 7 e i 15 anni, segue un finissaggio a base di mais e cereali. Una carne dal carattere maturo, dal gusto intenso e dalla straordinaria ricchezza aromatica.



Rubia Gallega €87/kg

Dalle terre della Galizia nasce la Rubia Gallega Ordes, una selezione di vacche mature del nord della Spagna.

Macellata mai prima dei 6 anni, la sua carne si distingue per sapori intensi, profondi e persistenti.

Un'eccellenza dal carattere deciso, che lascia un ricordo indimenticabile.

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

SELEZIONE CARNI D'AUTORE

WAGYU & KOBE



Kobe A5 BMS12 Giappone €39/etto

Dalla prefettura di Hyogo, in Giappone, nasce la prestigiosa Kobe Beef, ottenuta da bovini Tajima-gyu rigorosamente selezionati e certificati.

Il grado A5 e il BMS 12 rappresentano l'eccellenza della marezzatura, con una scioglievolezza straordinaria e un intenso sapore umami.

Una carne esclusiva, simbolo di lusso e perfezione.



Wagyu A5 Giappone €25/etto

Dal Giappone importiamo direttamente pregiate selezioni di Wagyu, provenienti dalle rinomate prefetture di Kagoshima, Miyazaki, Hokkaido e Hyogo.

Grazie a collaboratori locali e alla partnership ufficiale con Wagyu Master Japan, garantiamo qualità, autenticità e tradizione.

Una selezione esclusiva, espressione dell'eccellenza giapponese.



Wagyu USA/AUSTRALIA €12,9/etto

Dagli Stati Uniti e dall'Australia provengono pregiate selezioni di Wagyu, rinomate per la loro intensa marezzatura.

Il grasso intramuscolare dona straordinaria morbidezza e succosità, esaltando un gusto profondo, burroso e persistente.

Una carne raffinata e avvolgente, ideale per un'esperienza gastronomica esclusiva.



VAGYU F1 EUROPA €10,9/etto

Dall'incontro tra genetica Wagyu e altre razze nasce F1, una selezione che unisce tradizione giapponese e innovazione.

Selezionata attraverso partner europei d'eccellenza, si distingue per una marezzatura valutata secondo gli standard giapponesi. Una carne raffinata e autentica, espressione di qualità, equilibrio e ricerca dell'eccellenza.

SCOTTONA SELEZIONATA



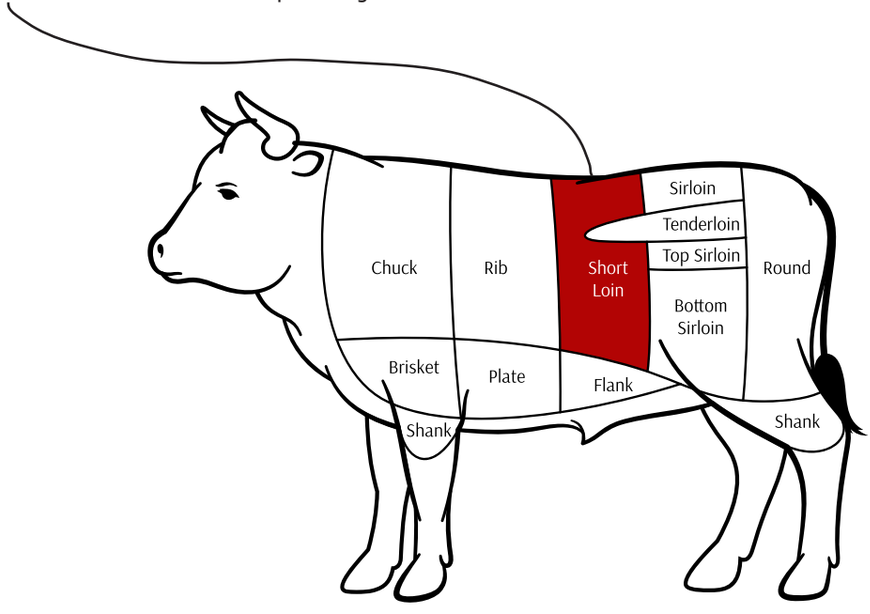
Bistecca alla fiorentina classica €57/kg

Taglio minimo 1,3/1,4kg circa

Come la tradizione comanda

- Con l'osso a T / Filetto e controfiletto
- Alta 3 dita
- Rigorosamente al sangue
- Frollata al punto giusto

VADEMECUM



BEVANDE

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

DESSERT

Tiramisù 1-3-7-8	€7
Crema catalana 3-7-8	€7
Cheesecake 1-7-8 Cioccolato, frutti di bosco, caramello salato	€7
Panna cotta come una volta 7-8 Ai frutti di bosco, cioccolato, caramello salato	€7
Tortino al cioccolato 1-7 Con gelato	€7
Dessert del giorno	€7
Sorbetto 3-6-7-8	€7
Frutta di stagione 1-3-7-9	€7

LA BRACERIA
SCANDICCI

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

SEGNALATO DA BRACIAMIANCORA
STEAK HOUSE E MACELLERIE D'ITALIA
2022

Tripadvisor
Winner 2026 Top 10%
La Braceria
Travellers' Choice™ 2026

Allergeni: Glutine (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.

ORDINA ANCHE SU

deliveroo

LA BRACERIA
URBAN GRILL

@labraceriascandicci