



Esperienza Toscana della carne



www.casadellabistecca.it

PRIMA DELLA BRACE



Portate toscane

Crudo e battuto

25 Tartare degustazione

Percorso per due persone di quattro tartare selezionate dallo chef, interpretazioni diverse della carne cruda tra tradizione e creatività

14 Tartare tradizionale

Tartare di manzo alla francese e una nota di senape a esaltare la purezza della carne

16 Carpaccio di picanha

Picanha frollata 60 giorni, tagliata sottile e servita con rucola fresca, scaglie di grana e gocce di aceto balsamico

27 Carpaccio di wagyu

Finissimo carpaccio di wagyu, accompagnato da salsa yogurt, menta, lime, riduzione di soia e pomodorini confit

24 Bocconcini di Wagyu

Bocconcini di Wagyu A5+ in tempura ripieni di formaggio e spinacino

Taglieri

26 Gran tagliere misto per due

Selezione dei nostri prosciutti e formaggi, accompagnati da bruschette miste e coccoli caldi

15 Tagliere vegetariano

Selezione di formaggi, bruschette con stracciatella e pomodorino confit, cipolla caramellata e hummus di ceci, pinzimonio di verdure fresche

16 Tagliere Tradizione

Selezione di tre prosciutti e tre formaggi pregiati, accompagnati da bruschetta al peposo, stracciatella e coccoli caldi

Norcineria e Formaggi

18 Selezione di prosciutti

Prosciutti selezionati di alta qualità, serviti con accompagnamenti della casa

18 Selezione di formaggi

Formaggi scelti, accompagnati da elementi stagionali e contrasti dolci

9 Bruschette miste

Pane tostato alla griglia con stracciatella, ragù di bistecca, lardo e cipolla caramellata

3 Coccoli

Coccoli fritti espressi, serviti caldi e fragranti

3 Acqua
2 Pane e coperto





*Materie prime selezionate
per dare qualità e sostanza ai nostri piatti*



DALLA CUCINA

Piatti dello chef

Di carne

- 20 Risotto al Pata Negra e cipolla rossa in agrodolce
- 14 Tortelli mugellani al ragù bianco di bistecca
- 15 Pici senesi, burro nocciola e crema di zafferano al
Parmigiano Reggiano DOP

Di verdure

- 15 Orecchiette con crema di piselli, stracciatella
e crumble di taralli
- 14 Millefoglie di verdure di stagione
- 15 Sformatino di verdure con fonduta di
Parmigiano Reggiano DOP

Piatto del giorno

Piatto del giorno su creatività dello chef

MACELLERIA

3 generazioni di esperienza



Alla Brace

Bistecche frollate del giorno

Bistecche con frollature dai 15 ai 300gg su disponibilità limitata tra oltre 30 razze di bovini provenienti da tutto il mondo come Rubia Gallega, Marchigiana, Sashi, Black Angus, Wagyu e molte altre.

Chiedi al tuo cameriere: ti guiderà nella scelta di una delle nostre carni disponibili al frigo.



Tagli del macellaio

22	Filetto di manzo
16	Galletto alla Brace
15	Piccione alla Brace
13	Coniglio fritto
	Taglio del giorno

Cotture

15	Peposo vecchia maniera
15	Francesina vecchia maniera

*Selezioniamo e lavoriamo la carne ogni giorno.
Chiedi al personale i tagli disponibili e le frollature.*



DALL'ORTO

*Materie prime selezionate
per dare qualità e sostanza ai nostri piatti*

verdure fresche di stagione



- 6 Patate in buccia
- 6 Fagioli al fiasco
- 7 Verdure alla brace
- 8 Chips di verdure fritte di stagione
con salsa abbinata
- 6 Spinaci freschi saltati con aglio
- 5 Petali di patate fritte

In accompagnamento cestino di pane con 4 grani selezionati

CHIUSURA



dolci

- 6 Tiramisù della casa*
- 7 Millefoglie scomposto alla crema*
- 7 Cheesecake cocco e lime*
- 8 Sfera di tiramisù al cioccolato bianco e coulis di lamponi*
- 8 *Mattoncino al cioccolato, mandorle e agrumi accompagnato da crema calda e knel di gelato



*dolce su produzione propria



MENU

TUTTO TOSCANO

Coccoli fritti fatti a mano

bruschette toscane

Tagliere di prosciutti e formaggi serviti con confetture locali

Peposo dell'Impruneta e Francesina vecchia maniera

Fagioli al fiasco della casa

40/persona

minimo 2 persone
bevande escluse



MENU

TRADIZIONALE

Tagliere di prosciutti e formaggi serviti con confetture locali

1kg di bistecca scottona frollata 15gg servita con sale maldon

Fagioli al fiasco della casa

Patate in buccia della casa

45/persona

minimo 2 persone
bevande escluse



MENU

CONTEMPORANEO

Bocconcini di wagyu in tempura con riduzione di soia

Risotto al patanegra e riduzione di cipolla rossa in agrodolce

Filetto di Scamone brasato, fondo di carne e riduzione al vino rosso

Chips di verdure fritte di stagione con salsa abbinata

50/persona

minimo 2 persone
bevande escluse



MENU

DEL MACELLAIO

Carpaccio di Picanha servito su rucola e grana

Ribeye di Black Angus frollato 30gg servito su sale maldon

Taglio del macellaio del giorno cotto alla brace

Fagioli al fiasco della casa rivisitati

Patate della casa rivisitate

60/persona

Per 2 persone
Bevande escluse



DEGUSTAZIONE BISTECCA PER DUE

Bruschette toscane miste

Degustazione di tartare

1 bistecca a scelta tra le bistecche del giorno

2 contorni a scelta

55/persona

Per 2 persone
bevande escluse



DEGUSTAZIONE BISTECCA PREMIUM

Bruschette toscane miste

Degustazione di tartare

2 bistecche a scelta tra le bistecche del giorno

Taglio del macellaio a scelta

4 contorni a scelta

70/persona

minimo 4 persone
bevande escluse

