



# BATTICARNE IN TOUR 2025

## **Jonny il nostro Macellaio**

Per batticarne seleziona carni genuine provenienti dal territorio locale, animali nutriti con foraggi sani e di qualità! Le frollature e il Local Food sono sempre stati i suoi punti fissi, adesso starà a voi giudicare la vostra esperienza al batticarne!

## **Batticarne Expirience a casa tua**

Devi festeggiare un compleanno, oppure un evento speciale?!? Chiedici informazioni voi pensate a divertirvi al resto ci pensiamo noi!

---

## **Batticarne SeA Expirience...**

Trasformiamo le vostre occasioni in giornate o aperitivi indimenticabili in mezzo al mare con una bellissima barca, dove faremo cene private, anniversari, addio al celibato\nubilato, compleanni o semplicemnte una giornata in mezzo al mare tra buon cibo e buon bere! per info 3287127154

---

# PER INIZIARE

## Taglierie del Norcino

€ 15,00

Salumi Interamente di nostra produzione con formaggi locali Allergeni 1 7

---

## I nostri crostini

€ 13,00

crostino di pane rustico con a fantasia della cucina \ Allergeni : 1-3-4-9

---

## Il nostro prosciutto con chips di pane

€ 13,00

prosciutto di nostra produzione con chips di pane \ Allergeni : 1

---

## crepella vegetariana

€ 12,00

crepella ripiena con ragu di carciofi e la sua besciamella

---

# LA NOSTRA PASTA FRESCA

**LA PASTA E' FATTA IN CASA COME UNA VOLTA!!**

---

## Lasagna al ragù Toscano

€ 10,00

La lasagna come la nostra nonna ci deliziava ogni Domenica \ Allergeni : 9-7-1

---

## La nostra pasta al ragù di...

€ 13,00

In Base alla disponibilita, vi consiglieremo i nostri Fantastici Ragù.....e se vi piacciono potrete prendere il vasetto di ragù per gustarlo a casa! \ Allergeni : 1-9

---

## Il nostro raviolo

€ 18,00

Raviolo artigianale della nostra cucina con un ripieno di peposo, con il suo fondo.

---

# DALLA MACELLERIA

**Il beccaio** € 20,00

Carpaccio di Manzarda con età di almeno 13 anni e frollatura di almeno 30 gg, rocher di maialino brado, sushi del macellaio, il nostro tonno e tris tartare

---

**Tartare Classica** € 12,00

Si esalta il nostro valore aggiunto, Valorizziamo la nostra carne dal sapore inconfondibile

Allergeni 10

---

**Tartare tartufo e burrata** € 18,00

tartare di Manzo Locale con tartufo estivo e burrata. \ Allergeni : 7-2-14

---

**Tartare con gel di arancio e chips di pane** € 18,00

Tartare di manzo locale con gel di arancio

---

**tartare con crema di asparagi** € 18,00

---

**tartare con riduzione di san giovese e frutti di bosco** € 18,00

---

**tartare cacio e pepe** € 18,00

---

**Tris del macellaio** € 20,00

Trittico di tartare a cura della nostra cucina. Allergeni: 1-2-3-7-8-9-14

---

**Tartare burrata e crema al pistacchio** € 18,00

---

# DALLA GRIGLIA

## **Bistecca selezionata del macellaio**

€ 50,00

Carne della nostra selezione locale a cura del nostro macellaio Jonny!

---

## **tagliata dello chef**

€ 18,00

tagliata di manzo con riduzione di san giovese e crumble di mandorle

---

## **Tagliata Classica**

€ 14,00

Lingotto di Coscia con frollatura almeno 30gg servito con Olio di Castellina e sale Maldon

---

## **Tagliata crema di lardo e tartufo**

€ 18,00

Lingotto di Coscia con frollatura almeno 30gg servito con Lardo di nostra produzione

---

## **tagliata cacio e pepe**

€ 18,00

---

## **Tagliata di pollo ruspante cotta a bassa temperatura**

€ 13,00

Un pollo maturo, ruspante e saporito...UN POLLO COME NN L'AVETE MAI MANGIATO

---

## **Grigliata mista min 2px**

€ 30,00

Un quadro di carne mista per tutti i gusti a fantasia del nostro macellaio, cottura espressa...!

---

## **Scamerita di suino brado cbt con riduzione di vino rosso**

€ 16,00

---

## **Tagliata con emulsione al rosmarino**

€ 18,00

---

## DALLA STUFA

### **Peposo dell'impruneta**

€ 18,00

Come facevano i fornacini, bocconcini di manzo cotti nel vino e nel pepe molto lentamente...

\ Allergeni : 9

---

### **Alette di pollo cbt con patate arrosto**

€ 8,00

---

### **Agnello con patate al forno**

€ 15,00

---

## CARNI DAL MONDO

### **Fassona Piemontese - prezzo riferito al kg**

€ 65,00

La Fassona è la carne magra per eccellenza, resa unica nel suo genere da un bassissimo contenuto di grassi

---

### **Rubia Gallega - prezzo riferito al kg**

€ 90,00

La rubia spagnola la regina dell spagnole con il suo grasso giallo tendente all'arancio, semlicemente esgerata.

---

### **Vaca vieja Spagna**

€ 55,00

---

## CONTORNI

### **Patate arrosto**

€ 5,00

---

### **Verdure al forno**

€ 5,00

Allergeni : 9

---

# I FILETTI

## Filetto di fassona

€ 25,00

Il Fantastico filetto di Fassona alla griglia.

---

## Filetto simmental Bavarese

€ 25,00

---

## Filetto Rubia Gallega

€ 30,00

---

## Filetto frisona Lituania

€ 30,00

---

## Filetto al pepe verde

€ 25,00

---

# I NOSTRI BURGERS

## Storico

€ 10,00

Hamburger locale, pomodoro, insalata, formaggio, maionese, ketchup \ Allergeni : 1-8-7-3

---

## Batticarne

€ 12,00

Hamburger locale, BBQ, formaggio, bacon, cipolla caramellata, insalata \ Allergeni : 1-8-7

---

## Pollansky

€ 12,00

Pollo ruspante grigliato, pomodoro, insalata, senape, maionese, ketchup \ Allergeni :

1-8-10-3

---

## Vegetariano

€ 8,00

verdure al forno e stracciatella \ Allergeni : 1-9-7

---

## Hot Dog

€ 12,00

Würstel di nostra produzione, ketchup, maionese \ Allergeni : 1-3

---

## Salsiccia Burger

€ 10,00

salsiccia di nostra produzione, scamorza affumicata, melanzane al pomodoro fresco e maionese. \ Allergeni : 1-3-7

---

## I NOSTRI CHICCHI

### Cantucci e vinsanto

€ 5,00

Allergeni : 1-3-7

---

### Tiramisù

€ 7,00

Allergeni: 1-3-7

---

### Tortino alle mele con crema pasticcera alla cannella

€ 7,00

Allergeni: 1-3-7

---

### Catalana

€ 7,00

\ Allergeni: 1-7-8

---

### Mousse al fondente e arancia

€ 7,00

Mousse di cioccolato fondente aromatizzato alla arancia. \ Allergeni 3-7

---

## ENOTECA: VINI ROSSI

### Michele Satta

€ 26,00

Bolgheri rosso

---

### Piastraia

€ 60,00

Bolgheri Rosso Michele Satta

---

### Sassicaia 2019

€ 300,00

Bolgheri rosso

---

<b>Sassi Sparsi</b>	€ 25,00
Bolgheri Rosso	
<b>Sasyr</b>	€ 17,00
Sangiovese e Syrah	
<b>Sant'Alfonso</b>	€ 25,00
Chianti Classico	
<b>Galileo Rosso</b>	€ 15,00
<b>Campo Maccione</b>	€ 16,00
Morellino di Scansano	
<b>Pinot nero</b>	€ 18,00
Villa Vescoville	
<b>Brunello di Montalcino</b>	€ 230,00
Argiano	
<b>Negroamaro Pietra Pura</b>	€ 18,00
Puglia	
<b>Syrah</b>	€ 20,00
Baglio di Pianetto "Sicilia"	
<b>Nero D'avola</b>	€ 20,00
Baglio di Pianetto ( Sicilia)	
<b>Shimer</b>	€ 24,00
Baglio di Pianetto ( Sicilia)	
<b>Fermata 125 Etna Rosso</b>	€ 25,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	

<b>Tresuri barolo</b>	€ 45,00
<hr/>	
<b>Nebbiolo D'alba</b>	€ 28,00
<hr/>	
<b>Chianti Gran Selezione Tenuta Fizzano</b>	€ 38,00
Tenuta Fizzano, Rocca Delle Macie.	
<hr/>	
<b>Cirò</b>	€ 30,00
Rosso Classico Superiore	
<hr/>	
<b>Etico IGT Toscana</b>	€ 40,00
<hr/>	
<b>Salve IGT Toscana</b>	€ 45,00
<hr/>	
<b>Penteo Rosso</b>	€ 16,00
Gianni Moscardini	
<hr/>	
<b>Frappato</b>	€ 20,00
Baglio di Pianetto °Sicilia°	
<hr/>	
<b>Fattoria Ambra " Barcoreale "</b>	€ 16,00
Vitigni : sangiovese cabernet canaiolo nero	
<hr/>	
<b>Chianti classico Casa di Monte</b>	€ 20,00
Vitigno: Sangiovese	
<hr/>	
<b>Ibico °Tenuta Melagrano°</b>	€ 14,00
<hr/>	

# ENOTECA: BOLLICINE

## Dom Caudron

€ 50,00

Champagne

---

## Franciacorta Brut

€ 25,00

CorteAura

---

## Franciacorta Saten

€ 30,00

CorteAura

---

## Franciacorta Rose

€ 40,00

CorteAura

---

# ALLERGENI

## 1 CEREALI

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

---

## 2 CROSTACEI

sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

---

## 3 Uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

---

## 4 PESCE

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

---

## 5 ARACHIDI DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

---

**6 Soia e derivati**

---

**7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)**

---

**8 FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE**

---

**9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.**

---

**10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.**

---

**11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO**

---

**12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI**

---

**13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.**

---

**14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.**

---