



BATTICARNE IN TOUR 2024

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 semplicemente 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 fegatino / marmellata cinta / sorpresa! \ Allergeni : 1-3-4-9

Il nostro prosciutto con chips di pane € 13,00

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

La nostra melanzana alla Parmigiana € 10,00

La nostra parmigiana espressa

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

Tartare tartufo e spuma di burrata € 18,00

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

Tartare spuma di burrata e granella di pistacchio. € 18,00

Manzo dry aged con spuma di burrata e granella di pistacchio.\ ALLERGENI:1-8

Tatare con salsa ai fichi di campagna € 18,00

tartare di mazo con senape e capperi

Tartare con maionese di melone e pesto di rucola e granella di pistacchio € 18,00

Tartare di fassona Allergeni : 3 - 4 - 8 -

Tartare con riduzione di prugna e chips di pane € 18,00

Tartare di manzo locale con riduzione di prugne e chips di pane

Tris del macellaio € 20,00

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

Tris tartare di salsiccia € 15,00

Piccola degustazione della nostra salsiccia in vari gusti : Tartufo, carciofi e la classica

Allergeni :7 1

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 € 13,00

Raviolo artigianale della nostra cucina con un ripieno di ricotta e bietola, da accostare al nostro ragù di manzo oppure burro e salvia! Allergini : 1-7

DALLA GRIGLIA

Bistecca selezionata del macellaio € 50,00

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

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 dello chef. € 18,00

Cuore di scamone brie e cipollotto, Allergeni : 7

Tagliata di pollo ruspante cotta a bassa temperatura € 13,00

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

Filetto di fassona al pepe verde € 25,00

Filetto di fassona alla Griglia

Grigliata mista min 2px € 30,00

Un quadro di carne mista per tutti i gusti a fantasia del nostro macellaio!!

CARNI DAL MONDO

Striploin Hida Japan - prezzo riferito al hg € 35,00

Consigliato almeno 200 gr, Nei primi mesi di vita, dunque, i manzi vengono alimentati a erba, allo stato quasi brado, per poi passare al fieno di riso e altri mangimi rigorosamente vegetali autoctoni. L'alimentazione dei bovini è determinante per far sì che la carne assuma delle qualità molto particolari, non riscontrabili in nessun altro taglio o animale. A differenza delle carni degli animali allevati in occidente, il grasso di questi manzi presenta aminoacidi utili e grassi insaturi, che riducono il colesterolo.

Yugena beef - prezzo riferito al kg € 70,00

Un'incrocio speciale, Aberdeem Angus VS Holdstein Polacca marezzatura importante...

Amanti dell'infiltrazione fatevi avanti!

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

Swami Supreme Beef - prezzo riferito al kg € 72,00

Swami è caratterizzata da una marezzatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con noti dolci ed una morbidezza inconfondibile.

Castrato Angus Iberico - prezzo riferito al kg € 70,00

Il valore aggiunto della "Limited Selection" di Miguel Vergara è la selezione degli esemplari di Black Angus con qualità gastronomiche superiori.

Marillia Gajega - prezzo riferito al kg € 85,00

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

Frisona lituania - prezzo riferito al kg € 50,00

From Mar baltico, una Manza matura con una buona marezzatura...un grasso veramente dolce e spettacolare..

I NOSTRI MINI 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

CONTORNI

Patate arrosto

€ 5,00

Verdure al forno

€ 5,00

Allergeni : 9

Cannellini

€ 5,00

cannellini cotti lentamente nel fiasco di terra cotta

Zucchini trifolati

€ 5,00

I NOSTRI CHICCHI

Cantucci e vinsanto

€ 5,00

Allergeni : 1-3-7

Panna cotta

€ 5,00

Nutella, frutti di bosco, caramello Allergeni : 7

Cheesecake

€ 6,00

Purea di mango \ Frutti di bosco \ Carmello Allergeni : 1-7

Tiramisù

€ 6,00

Allergeni: 1-3-7

Sorbetto del batticarne € 6,00

Melone Albicocca

Gelato alla crema del batticarne € 6,00

Lingotto alle pesche e crumble di biscotti.\ Allergeni : 3-7

Semifreddo al pistacchio € 6,00

ENOTECA: VINI ROSSI

Michele Satta € 26,00

Bolgheri rosso

Sassicaia 2019 € 300,00

Bolgheri rosso

Sasyr € 17,00

Sangiovese e Syrah

Galileo Rosso € 12,00

Campo Maccione € 16,00

Morellino di Scansano

Chianti Classico Riserva € 28,00

Rocca delle macie

Chianti Classico € 20,00

Castello di Meleto

Pinot nero € 18,00

Villa Vescoville

Brunello di Montalcino	€ 230,00
Argiano	
Valpolicella Ripasso	€ 18,00
Villa Cariana	
Mandus Pietra Pura	€ 18,00
Primitivo di Puglia	
Negroamaro Pietra Pura	€ 18,00
Puglia	
Tre per Uno	€ 16,00
Merlot in purezza	
Pinot Noir Bourgogne	€ 33,00
Sirah	€ 20,00
Baglio di Pianetto "Sicilia"	
Nero D'avola	€ 20,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
Via Francia	€ 28,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
Shimer	€ 20,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
Fermata 125 Etna Rosso	€ 25,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
Tresuri barolo	€ 45,00

Carmenere veneto	€ 18,00
Carmenere	
<hr/>	
Sottimano	€ 20,00
Dolcetto D'alba.	
<hr/>	
Ca' del prinsi	€ 28,00
<hr/>	
Rosso Montalcino	€ 20,00
Elia Palazzesi	
<hr/>	
Pergole basse	€ 18,00
Liguria di levante.	
<hr/>	
Aione IGT Toscana	€ 32,00
<hr/>	
Etico IGT Toscana	€ 40,00
<hr/>	
Salve IGT Toscana	€ 45,00
<hr/>	
Marius Cortona	€ 20,00
Sangiovese 2019	
<hr/>	
Nebbiolo Langhe	€ 26,00
Ascheri Az. Agricola	
<hr/>	
Barbera Langhe	€ 22,00
Ascheri Az. Agricola	
<hr/>	
Penteo Rosso	€ 16,00
Gianni Moscardini	
<hr/>	

Spepo Rosso Toscano

€ 15,00

ENOTECA: VINI BIANCHI

Ribolla Gialla

€ 16,00

Fielg

Maremma Toscana Rosato

€ 15,00

campo maccione

Chardonnay

€ 16,00

Villa Dugo 2023

ENOTECA: BOLLICINE

Bianco Bianco

€ 15,00

Prosecco

Trento Doc Villavescoville

€ 25,00

chardonnay

Dom Caudron

€ 50,00

Champagne

Tenimenti della Signoria Spumante

€ 15,00

Cuvè Brut

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.
