



# 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

---

**Tartare con salsa ai fichi di campagna** € 18,00

tartare di manzo con senape e capperi

---

**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

---

## 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

**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

---

**Fagiolini** € 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

Albicocca

---

**Gelato alla crema del batticarne** € 6,00

Gelato alla crema home made Allergeni : 3-7

---

# ENOTECA: VINI ROSSI

**Michele Satta** € 26,00

Bolgheri rosso

---

**Az. Chiappini Ferruggini** € 25,00

Bolgheri Rosso

---

**Az Ag chiappini Felciaino** € 30,00

Bolgheri Rosso

---

**GuidoAlberto** € 52,00

Bolgheri Rosso

---

<b>Sassicaia 2019</b>	€ 300,00
Bolgheri rosso	
<hr/>	
<b>Sasyr</b>	€ 17,00
Sangiovese e Syrah	
<hr/>	
<b>Sant'Alfonzo</b>	€ 24,00
Chianti Classico	
<hr/>	
<b>Galileo Rosso</b>	€ 12,00
<hr/>	
<b>Campo Maccione</b>	€ 16,00
Morellino di Scansano	
<hr/>	
<b>Chianti Classico</b>	€ 20,00
Castello di Meleto	
<hr/>	
<b>Pinot nero</b>	€ 18,00
Villa Vescoville	
<hr/>	
<b>Brunello di Montalcino</b>	€ 230,00
Argiano	
<hr/>	
<b>Valpolicella Ripasso</b>	€ 18,00
Villa Cariana	
<hr/>	
<b>Mandus Pietra Pura</b>	€ 18,00
Primitivo di Puglia	
<hr/>	
<b>Negroamaro Pietra Pura</b>	€ 18,00
Puglia	
<hr/>	
<b>Tre per Uno</b>	€ 16,00
Merlot in purezza	
<hr/>	

**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)

---

**Fermata 125 Etna Rosso** € 25,00

Baglio di Pianetto (Sicilia)

---

**Tresuri barolo** € 45,00

---

**Carmenere veneto** € 18,00

Carmenere

---

**Le Difese** € 30,00

Tenuta San Guido.

---

**Sottimano** € 20,00

Dolcetto D'alba.

---

**Ca' del prinsi** € 28,00

---

**Rosso Montalcino** € 20,00

Elia Palazzesi

---

**Pergole basse** € 18,00

Liguria di levante.

---



**Aione IGT Toscana** € 32,00

---

**Etico IGT Toscana** € 40,00

---

**Salve IGT Toscana** € 45,00

---

**Marius Cortona** € 20,00

Sangiovese 2019

---

**Nebbiolo Langhe** € 26,00

Ascheri Az. Agricola

---

**Il primo di cascina in colle** € 20,00

---

**Bordeaux Duzac** € 25,00

Bordeaux Duzac

---

**Bordeaux Duzac** € 25,00

Bordeaux Duzac

---

## **ENOTECA: VINI BIANCHI**

**Müller Thurgau** € 18,00

villa vescovile

---

**Maremma Toscana Rosato** € 15,00

campo maccione

---

# ENOTECA: BOLLICINE

## Bianco Bianco

€ 15,00

Prosecco

---

## Trento Doc Villavescoville

€ 25,00

chardonnay

---

## Dom Caudron

€ 50,00

Champagne

---

## Tenimenti della Signoria Spumante

€ 15,00

Cuvée Brut

---

## 7 tuo di cascina in colle

€ 20,00

---

# 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.**

---