



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

JONNY CONSIGLIA...

Arrosticini di pecora abruzzese € 18,00
Arrosticini di pecora abruzzese con chips di pane

Crocchette di trippa € 14,00
Crocchette di trippa fritte Allergeni 1-3-7-9

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 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! Allergeni : 1-7

DALLA STUFA

Guancia di Fassona brasata

€ 24,00

Guinciotta di fassona , brasato al vino e servito con il suo pure di patate nostrale. \ Allergeni:

7-9

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!!

Alette di pollo cotte a bassa temperatura e patata rustica

€ 12,00

Alette di pollo cotte a bassa temperatura e laccate con salsa gentile (verdure miste)

CARNI DAL MONDO

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..

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

Prussiana " Vacca Polacca " - prezzo riferito al kg € 50,00

Vacca marezzata con una copertura di grasso ottima...grasso dolce ma non esagerato.

CONTORNI

Patate arrosto € 5,00

Verdure al forno € 5,00

Allergeni : 9

Cannellini € 5,00

Porcino Trifolato € 8,00

Porcini trifolati

I NOSTRI CHICCHI

Cantucci e vinsanto € 5,00

Allergeni : 1-3-7

Semifreddo al frutto della passione € 6,00

semifreddo frutto della passione con la sua riduzione di frutto della passione e pesche

frangi pane di mandorle e cacao. ALLERGENI : 7-5-3-1

Torta yougurt e ananas della TERESA € 6,00

Quella torta casalinga bella soffice con crema chantilly e crumble di cioccolato

Semifreddo al frutto dei cachi € 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

Sassicaia 2019 € 300,00

Bolgheri rosso

Sassi Sparsi € 25,00

Bolgheri Rosso

| | |
|------------------------------------|----------|
| Sasyr | € 17,00 |
| <hr/> Sangiovese e Syrah | |
| Sant'Alfonzo | € 24,00 |
| <hr/> Chianti Classico | |
| Galileo Rosso | € 12,00 |
| <hr/> | |
| Campo Maccione | € 16,00 |
| <hr/> Morellino di Scansano | |
| Pinot nero | € 18,00 |
| <hr/> Villa Vescoville | |
| Brunello di Montalcino | € 230,00 |
| <hr/> Argiano | |
| Valpolicella Ripasso | € 18,00 |
| <hr/> Villa Cariana | |
| Mandus Pietra Pura | € 18,00 |
| <hr/> Primitivo di Puglia | |
| Negroamaro Pietra Pura | € 18,00 |
| <hr/> Puglia | |
| Tre per Uno | € 16,00 |
| <hr/> Merlot in purezza | |
| Pinot Noir Bourgogne | € 33,00 |
| <hr/> | |
| Sirah | € 20,00 |
| <hr/> 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 | |
| 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

Brancatelli " MILA " € 20,00

Ascheri langhe nebbiolo € 26,00

CHIANTI CLASSICO MELETO € 20,00

CHIANTI RISERVA MELETO € 28,00

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.
