



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...

Vino del mese € 20,00
Baglio di Pianetto : Sirah

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

Sformato di zucca € 10,00
Sformato di zucca con crema di gorgonzola e cips di cipolla ALLERGENI : 3-7

DALLA MACELLERIA

Il beccai € 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

Tris del macellaio

€ 20,00

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

L'UOVO DEL CONTADINO

salsiccia di cinta

€ 10,00

Le galline della teresa che rufolano dalla mattina alla sera ci fannò ricordare i tempi " dell'ovo al Tegamino" \ Allergeni : 3

Marmellata di cinta e pancetta croccante

€ 9,00

Allergeni : 3

Pomodoro e stracciatella

€ 8,00

Allergeni : 9-3-7

Uovo al tartufo

€ 15,00

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 STUFA

Stinco di suino in doppia cottura con patate e la sua riduzione

€ 18,00

Stinco di suino toscano cotto a Bassa temperatura con gli aromi di corte per una lunga notte!

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 manzo con fughi porcini

€ 20,00

Tagliata di pollo ruspante cotta a bassa temperatura

€ 13,00

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

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, cottura espressa...!

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

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

Simmental Bavarerse - prezzo riferito al kg

€ 65,00

Grasso arancio, carotene dovuto al pascolo esemplare da una stazza importante. buon grasso....

Swami Supreme Beef - prezzo riferito al kg

€ 70,00

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.

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

CONTORNI

Patate arrosto € 5,00

Verdure al forno € 5,00

Allergeni : 9

Funghi Trifolati € 8,00

funghi trifolati

Purè di patate € 5,00

al rosmarino oppure classico allergeni 7

I NOSTRI CHICCHI

Tiramisù € 6,00

Allergeni: 1-3-7

Cheesecake € 6,00

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

Flan al fondente con riduzione fragola e rum € 6,00

12 minuti (prodotto espresso) \ Allergeni: 1-3-7

Tortino alle mele con crema pasticcera alla cannella € 6,00

Allergeni: 1-3-7

ENOTECA: VINI ROSSI

Michele Satta € 26,00

Bolgheri rosso

Az. Chiappini Ferruggini € 25,00

Bolgheri Rosso

Az Ag chiappini Felciaino € 30,00

Bolgheri Rosso

Piastraia € 48,00

Bolgheri Rosso Michele Satta

Sassicaia 2019 € 300,00

Bolgheri rosso

Passi di Orma € 30,00

Bolgheri Rosso

Rosso di Orma € 22,00

Bolgheri Rosso

Galileo Rosso € 12,00

Campo Maccione € 16,00

Morellino di Scansano

Chianti Classico Riserva	€ 28,00
Rocca delle macie	
<hr/>	
Brunello di Montalcino	€ 230,00
Argiano	
<hr/>	
Mandus Pietra Pura	€ 18,00
Primitivo di Puglia	
<hr/>	
Negroamaro Pietra Pura	€ 18,00
Puglia	
<hr/>	
Tre per Uno	€ 16,00
Merlot in purezza	
<hr/>	
Syrah	€ 20,00
Baglio di Pianetto "Sicilia"	
<hr/>	
Nero D'avola	€ 20,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
<hr/>	
Via Francia	€ 28,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
<hr/>	
Shimer	€ 20,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
<hr/>	
Fermata 125 Etna Rosso	€ 25,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
<hr/>	
Tresuri barolo	€ 45,00
<hr/>	
chateau de Ricaud	€ 28,00
Bordeaux Superior	
<hr/>	

Ca' del prinsi	€ 28,00
<hr/>	
Rosso Montalcino	€ 20,00
Elia Palazzesi	
<hr/>	
Aione IGT Toscana	€ 32,00
<hr/>	
Etico IGT Toscana	€ 40,00
<hr/>	
Salve IGT Toscana	€ 45,00
<hr/>	
Barbera Langhe	€ 22,00
Ascheri Az. Agricola	
<hr/>	
Spepo Rosso Toscano	€ 15,00
<hr/>	
Il primo di cascina in colle	€ 20,00
<hr/>	
Brancatelli " MILA "	€ 20,00
<hr/>	
CHIANTI CLASSICO MELETO	€ 20,00
<hr/>	
CIRÒ	€ 28,00
rosso classico superiore bio	
<hr/>	

ENOTECA: VINI BIANCHI

Müller Thurgau

villa vescovile

€ 18,00

Maremma Toscana Rosato

campo maccione

€ 15,00

Vermentino 375ml

Campo Maccione

€ 8,00

Vermentino 11 Cascina al Colle

€ 20,00

ENOTECA: BOLLICINE

Bianco Bianco

Prosecco

€ 15,00

Trento Doc Villavescoville

chardonnay

€ 25,00

Dom Caudron

Champagne

€ 50,00

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.
