



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 Experience a casa tua

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

JONNY CONSIGLIA...

Vino del mese

€ 20,00

Baglio di Pianetto : Nero D Avola

Fancesina di manzo

€ 15,00

Francesina di manzo, su base di pomodoro e cipolla

tortellini in brodo

€ 12,00

Tortellino fresco ripieni di prosciutto con il suo brodo di manzo e pollo nostrale

Fegatello con Pure € 15,00
fegatello di suino con pure di patate

croccantevellutata porri e patate con pancetta € 13,00

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

Tartare Uovo di quaglia e Tartufo € 18,00

tartare di manzo servita con uovo di quaglia e tartufo nero Allergeni 1 - 3

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

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, cottura espressa...!

CARNI DAL MONDO

Frisona lituania - prezzo riferito al kg

€ 50,00

From Mar baltico, una Manza matura con una buona marezatura...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....

Higlander Scozzese

€ 65,00

Lo Scottish Highlander è un bovino molto rustico con una carne davvero eccelsa, è considerata fra le migliori carni bovine per il minor contenuto di grasso e colesterolo e il maggior valore proteico.

Swami Supreme Beef - prezzo riferito al kg

€ 70,00

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

Angus Miguel Vergara - prezzo riferito al kg

€ 80,00

Dalle pianure di Salamanca alle montagne di Leon sono i luoghi ideali per far crescere questi animali docili e tranquilli, il cui benessere è fondamentale per ottenere carni gustose e dalla consistenza unica, apprezzate dalle più grandi cucine di tutto il mondo.

Wagyu Japan RIBEYE - prezzo riferito all 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.

Moravia cecoslovacca

€ 60,00

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

CONTORNI

Patate arrosto

€ 5,00

Verdure al forno

€ 5,00

Allergeni : 9

Purè di patate

€ 5,00

al rosmarino oppure classico allergeni 7

I NOSTRI CHICCHI

Cantucci e vinsanto

€ 5,00

Allergeni : 1-3-7

Tiramisù

€ 6,00

Allergeni: 1-3-7

Flan al fondente con riduzione fragola

€ 6,00

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

Tortino alle mele con crema pasticcera alla cannella

€ 6,00

Allergeni: 1-3-7

cheesecake cotta

€ 6,00

cheesecake cotta

Tortino alle pere e cioccolato

€ 5,00

Tortino pere e cioccolato servito con cioccolata fondente calda

ENOTECA: VINI ROSSI

Az. Chiappini Ferrugini

€ 25,00

Bolgheri Rosso

Az Ag chiappini Felciaino

€ 30,00

Bolgheri Rosso

Piastraia	€ 48,00
<hr/>	
Sassicaia 2019	€ 300,00
<hr/>	
Sassi Sparsi	€ 25,00
<hr/>	
Passi di Orma	€ 30,00
<hr/>	
Rosso di Orma	€ 22,00
<hr/>	
Sasyr	€ 17,00
<hr/>	
Sant'Alfonso	€ 24,00
<hr/>	
Galileo Rosso	€ 12,00
<hr/>	
Campo Maccione	€ 16,00
<hr/>	
Rosso di Montalcino	€ 27,00
<hr/>	
Chianti Classico Riserva	€ 28,00
<hr/>	
Chianti Classico	€ 20,00
<hr/>	

Pinot nero	€ 18,00
Villa Vescoville	
<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/>	
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/>	
Merlot veneto	€ 18,00
<hr/>	

Ca' del prinsi € 28,00

Rosso Montalcino € 20,00

Elia Palazzesi

Aione IGT Toscana € 32,00

Etico IGT Toscana € 40,00

Salve IGT Toscana € 45,00

Nebbiolo Langhe € 26,00

Ascheri Az. Agricola

Barbera Langhe € 22,00

Ascheri Az. Agricola

Il primo di cascina in colle € 20,00

Brancatelli " MILA " € 20,00

CIRÒ € 28,00

rosso classico superiore bio

ENOTECA: VINI BIANCHI

Maremma Toscana Rosato

€ 15,00

campo maccione

Chardonnay

€ 16,00

Villa Dugo 2023

Vermentino 375ml

€ 8,00

Campo Maccione

Galileo Bianco

€ 12,00

ENOTECA: BOLLICINE

Bianco Bianco

€ 15,00

Prosecco

Dom Caudron

€ 50,00

Champagne

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.
