



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

Fegatello con Pure

€ 15,00

fegatello di suino con pure di patate

Tomawok di Suino

€ 30,00

Tomawok di suino in doppia cottura servito con patate arrosto. Il suo particolare nome ricorda la silhouette delle tradizionali asce da guerra dei nativi americani....UNA COSTATA DI MAIAE COME SI DEVE!!

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

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

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

Peposo dell'impruneta

€ 15,00

Come facevano i fornacini, bocconcini di manzo cotti nel vino e nel pepe molto lentamente... \ Allergeni : 9

Cinghiale della maremma € 18,00

Cinghiale in umido come una volta...che sappiamo quando inizia a cuocere, ma non quando finisce...

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!

Bistecca nel filetto € 60,00

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 gorgonzola e miele € 18,00

Crema di gorgonzola e miele, Allergeni : 7

Filetto di fassona al pepe verde € 25,00

Filetto di fassona alla Griglia

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

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

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 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

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 marezzatura 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

Cannellini € 5,00

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

Cheesecake

€ 6,00

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

Tortino alle mele con crema pasticcera alla cannella

€ 6,00

Allergeni: 1-3-7

Tortino alle pere e cioccolato

€ 5,00

Tortino pere e cioccolato servito con cioccolata fondente calda

ENOTECA: VINI ROSSI

Sassicaia 2019

€ 300,00

Bolgheri rosso

Sant'Alfonso

€ 24,00

Chianti Classico

Galileo Rosso

€ 12,00

Campo Maccione	€ 16,00
Morellino di Scansano	
Pinot nero	€ 18,00
Villa Vescoville	
Brunello di Montalcino	€ 230,00
Argiano	
Mandus Pietra Pura	€ 18,00
Primitivo di Puglia	
Tre per Uno	€ 16,00
Merlot in purezza	
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
chateau de Ricaud	€ 28,00
Bordeaux Superior	
Merlot veneto	€ 18,00
Ca' del prinsi	€ 28,00

Guadipiani 2016 € 32,00

Rosso I.G.T. Toscana Fontemorsi

Aione IGT Toscana € 32,00

Etico IGT Toscana € 40,00

Salve IGT Toscana € 45,00

Barbera Langhe € 22,00

Ascheri Az. Agricola

Brancatelli " MILA " € 20,00

CIRÒ € 28,00

rosso classico superiore bio

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.
