Ristorante Steakhouse

AUDITORE

★ ★ ★ ★ ★

Menu

La Chianina

Storia di un mito toscano / History of a Tuscan Myth

La carne Chianina è una delle più pregiate della penisola italica per la sua storia, per l'origine delle sue caratteristiche e per il segreto della sua squisitezza.

TENETEVI FORTE!

La Chianina risulta presente in Italia da più di 2500 anni. Il bove Chianino era molto apprezzato già dagli Etruschi e dai Romani per il suo candido manto (raffigurato in bassorilievi romani come nel celebre Arco di Tito - Foro Imperiale). Il suo nome deriva dalla Val di Chiana, una valle toscana ricompresa tra le province di Arezzo e Siena.

La Chianina è contraddistinta dal manto bianco porcellana, dalla pigmentazione nera del musello e della lingua. La testa leggera ed elegante con corna brevi, tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi lo contraddistinguono come il bovino più grande del mondo.

Utilizzata un tempo soprattutto per il lavoro nei campi, è oggi considerata una vera e propria icona!
Tra le razze tutelate dal consorzio, la Chianina è forse quella che gode oggi di un'immagine più nobile ed affermata, grazie anche alla fama mondiale conquistata con il mito gastronomico della FIORENTINA.

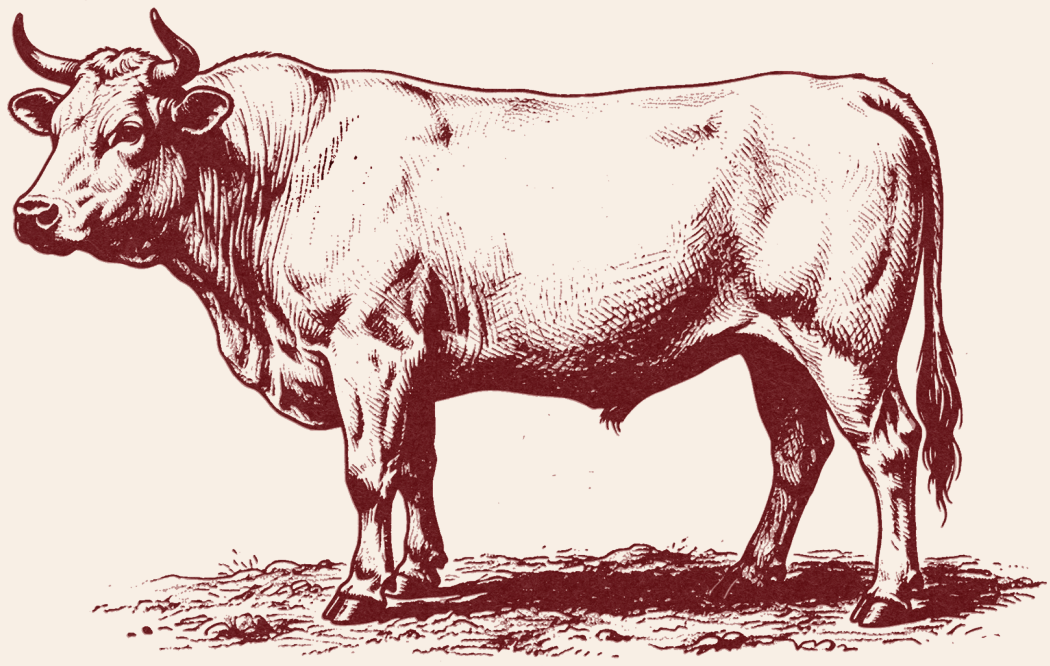
Chianina meat is one of the most prized on the Italian peninsula due to its history, the origin of its characteristics, and the secret of its deliciousness.

HOLD ON TIGHT!

The Chianina has been present in Italy for more than 2,500 years. The Chianina ox was already highly appreciated by the Etruscans and the Romans for its pure white coat (depicted in Roman bas-reliefs such as the famous Arch of Titus - Imperial Forum). Its name derives from the Val di Chiana, a Tuscan valley spanning the provinces of Arezzo and Siena.

The Chianina is characterized by its porcelain-white coat and the black pigmentation of its muzzle and tongue. The light and elegant head with short horns, a long and cylindrical trunk with a wide back and loins, distinguish it as the largest bovine in the world.

Once used primarily for fieldwork, today it is considered a true icon! Among the breeds protected by the consortium, the Chianina is perhaps the one that enjoys the most noble and established image today, thanks also to the world-wide fame achieved through the gastronomic myth of the FIORENTINA (Florentine steak).



Scottona



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

La Scottona non è una razza bovina, ma una giovane femmina di manzo che non ha mai partorito. È celebre per la tenerezza estrema della sua carne, che presenta una marezzatura (venature di grasso) fine e ben distribuita. Durante la cottura, questo grasso si scioglie, conferendo alla carne un sapore delicato ma persistente, una morbidezza eccezionale e una notevole succosità. È un taglio versatile, perfetto sia per grigliate che per cotture più rapide.

Scottona is beef from a young female that has never calved. It is prized for its tenderness and fine, even marbling. As the fat melts during cooking, it gives the meat a delicate, lingering flavour and keeps it juicy. It's ideal for grilling and other quick cooking methods.

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●○○

GUSTO/*TASTE* ●●●○○

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Al sangue o Media / *Rare or Medium*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura 21-30 giorni / *Aged 21-30 days*

PREZZO/PRICE **7,2€** **PER 100GR**

Irish Angus



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

Allevato nei verdi pascoli irlandesi (grass-fed), questo Angus si distingue per un sapore più minerale e "ferroso". La carne è di un rosso acceso, molto tenera e con un grasso esterno giallo crema, ricco di betacarotene, che sprigiona aromi di burro ed erba.

Raised in the lush green Irish pastures (grass-fed), this Angus is distinguished by its more mineral and "iron-like" flavor. The meat is bright red, very tender, and features a creamy-yellow outer fat, rich in beta-carotene, which releases aromas of butter and grass.

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●○○

GUSTO/*TASTE* ●●●●○

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Sangue / *Rare*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura 30-45 giorni / *Aged 30-45 days*

PREZZO/PRICE **7,8€** **PER 100GR**

Chianina Italiana



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

La chianina è una razza bovina italiana delle zone di Arezzo e Siena, Prende il nome dal val di chiana. E' allevata a pascolo e può arrivare 1700KG. Una carne generalmente magra, ma nei soggetti più grossi può presentarsi con delle infiltrazioni di grasso all'interno.sent fat marbling internally.

Chianina is an Italian cattle breed from the areas of Arezzo and Siena. It takes its name from the Val di Chiana. It is pasture-raised and can reach a weight of 1700 kg. Generally lean meat, though larger animals may present fat marbling internally.

MAREZZATURA/*MARBLING* ●○○○○

GUSTO/*TASTE* ●●●○○

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Sangue/*Rare*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura da 45 giorni/*45-day aging*

PREZZO/PRICE **8,7€** **PER 100GR**

Chef's Selection



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

Il nostro chef con esperienza ventennale nel settore, dedica una sezione per le migliori carni in circolazione provenienti da tutto il mondo. Prevalentemente Marezzate. Da allevatori che hanno come etica la dieta sana e che regalano sapori indimenticabili.

Our chef, with twenty years of experience in the field, dedicates a section to the best meats available from all over the world. Predominantly Marbled. From breeders whose ethics focus on a healthy diet, delivering unforgettable flavors.

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●●○

GUSTO/*TASTE* ●●●●○

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Media, Media-Sangue/*Medium, Medium-Rare*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura fino a 70 giorni/*Aged up to 70 days*

PREZZO/PRICE **9,5 €** **PER 100GR**

Rubia Gallega



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

Una vacca cresciuta prevalentemente nel Nord della Spagna più precisamente nella Galizia dalla quale proviene parte del suo nome Gallega. È un'area con clima umido, piena di pascoli verdi " Feed grass ", che aiutano a far arrivare le vacche dai 5 ai 10anni di vita. E' una vacca che viene macellata minimo dopo 5 anni di età e che può arrivare fino a 700kg, questo aiuta ad ottenere un'esplosione di sapori al palato dopo ogni morso. L'altra parte del nome Rubia invece è per il colore della pelle "biondo a volte marroncino ".

A cow raised mainly in Northern Spain, specifically in Galicia, which is where part of its name "Gallega" comes from. It is an area with a humid climate, full of green pastures (feed grass), which allow the cows to reach between 5 and 10 years of age. This cow is slaughtered at a minimum age of 5 years and can weigh up to 700 kg; this helps achieve an explosion of flavors on the palate with every bite. The other part of the name, "Rubia," refers instead to the color of its coat, which is "blond, sometimes brownish."

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●○○ GUSTO/*TASTE* ●●●●●

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Media, Media-Sangue/*Medium, Medium-Rare*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura da minimo 45 giorni/*Aged up to 45 days*

PREZZO/PRICE **11€** **PER 100GR**

Tomahawk



Cooking Show

DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

Il Tomahawk è un pregiato taglio di carne bovina ricavato dalla parte anteriore della lombata (costata). Caratterizzato dalla lunga costola intera (circa 30 cm) lasciata intatta, questo taglio presenta una marezzatura bilanciata con gusti intensi e saporiti.Provenienza: i miglior tagli da tutto mondo

The Tomahawk is a premium cut of beef taken from the front part of the loin (rib). Characterized by a long, intact bone (about 30 cm), this cut features balanced marbling with intense and savory flavors. Origin: the finest cuts from around the world

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●○○ GUSTO/*TASTE* ●●●●○

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Sangue, Media-Sangue/*Rare, Medium-Rare*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura fino a 70 giorni/*Aged up to 70 days*

PREZZO/PRICE **10 €** **PER 100GR**

Black Angus USA



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

Il Black Angus è una delle razze più antiche e pregiate. Allevato con una dieta finale a base di mais (corn-fed), sviluppa una marezzatura intensa che rende la carne dolce e saporita. È un classico intramontabile per chi cerca una bistecca succosa e dal carattere deciso.

Black Angus is one of the oldest and most prized breeds. Finished with a corn-fed diet, it develops intense marbling that makes the meat sweet and flavorful. It is a timeless classic for those seeking a juicy steak with a bold character.

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●●○

GUSTO/*TASTE* ●●●●●

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Media / *Medium*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura 30-45 giorni / *Aged 30-45 days*

PREZZO/PRICE **13€** **PER 100GR**

Spanish / Australian Wagyu



DESCRIZIONE/*DESCRIPTION*

La Wagyu Australiana e Spagnola rappresentano l'apice della selezione genetica al di fuori del Giappone. Questi bovini vengono allevati in spazi aperti e seguono una dieta rigorosa e prolungata a base di cereali, che permette di ottenere un livello di marezzatura (marbling) straordinario. Il risultato è una carne dalla consistenza incredibilmente vellutata, con un grasso nobile che fonde a basse temperature, sprigiona aromi di burro e frutta secca e offre un'esperienza gustativa intensa, ma più equilibrata e meno "estrema" rispetto alla Wagyu giapponese pura.

Australian and Spanish Wagyu represent the pinnacle of genetic selection outside of Japan. These cattle are raised in open spaces and follow a rigorous, prolonged grain-fed diet, which allows for an extraordinary level of marbling. The result is a meat with an incredibly velvety texture, featuring noble fat that melts at low temperatures, releasing aromas of butter and toasted nuts. It offers an intense tasting experience that is more balanced and less "extreme" than pure Japanese Wagyu.

MAREZZATURA/*MARBLING* ●●●●●

GUSTO/*TASTE* ●●●●●

COTTURA CONSIGLIATA/*RECOMMENDED COOKING*
Media/*Medium*

FROLLATURA/*AGING*
Frollatura fino a 90 giorni/*Aged up to 90 days*

PREZZO/PRICE **18€** **PER 100GR**

Antipasti / Starters

Bruschetta classica al pomodoro con stracciatella (3 pezzi) (1,7)
Classic tomato bruschetta with stracciatella cheese 3 pieces ..... 9€

Crostini al burro tartufato con tartare di Chianina (3 pezzi) (1, 7)
Crostini with truffle butter and Chianina tartare (3 pieces) .....21€

Crostini golosi (4 pezzi) (1, 7, 12)
Toasted bread with tomato, chicken liver patè, sausage and porcini mushrooms.....12€

Prosciutto toscano e burrata (7)
Tuscan Prosciutto and burrata .....16€

Sformatino di broccoli con fonduta di pecorino (1, 7)
Broccoli flan served on a bed of pecorino cream .....15€

Degustazione di formaggi pecorini toscani con miele e marmellate (7)
Selection of Tuscan pecorino cheeses served with honey and jams .....19€

Tagliere toscano con affettati, pecorini e crostino al fegato (1, 7, 12)
Tuscan board with cured meats, pecorino cheeses and a liver pâté crostino.....20€

Carpaccio di Chianina con rucola, scaglie di grana e glassa di balsamico (7, 12)
Chianina beef carpaccio with rocket, shaved Grana cheese and balsamic glaze.....24€

Tartare di Fassona con confit di cipolle rosse, rucola, pomodori secchi (7, 12)
e scaglie di grana 25€
Fassona beef tartare with red onion confit, rocket, sun-dried tomatoes .....
and shaved Grana cheese

Carpaccio di salmone affumicato con burrata, arancia e cetrioli sott'aceto (4, 7, 12)
Smoked salmon carpaccio with burrata, orange and pickled cucumbers.....25€

Gran tagliere dell'Auditore x 2 persone (1, 7, 12)
Selection of Tuscan cured meats, cheeses and local specialities .....29€

Pasta fresca / Fresh pasta

Lasagna classica al ragù rosso di Chianina (1, 3, 7, 9, 12)
Classic lasagna with Chianina beef ragù 16€

Pici all'aglione (1)
Pici pasta with tomato and garlic 13€

Pici cacio e pepe (1, 7)
Pici with cacio e pepe - cheese and black pepper sauces 14€

Gnocchi di patate al gorgonzola e noci (1, 3, 7, 8)
Potato Gnocchi with Gorgonzola and walnuts 16€

Pappardelle al ragù di cinghiale (1, 3, 9, 12)
Pappardelle with wild boar ragù 17€

Fusilli alla boscaiola (1, 3, 7)
Fusilli with boscaiola sauce 19€

Spaghetti alla carbonara (1, 3, 7)
Spaghetti carbonara style 18€

Ravioli al ragù rosso di Chianina (1, 3, 7, 9, 12)
Ravioli served with traditional red Chianina beef ragù 19€

Gemelli con salsiccia, pomodori secchi, burrata e granella di pistacchio (1, 3, 7, 8)
Gemelli pasta with sausage, sun-dried tomatoes, burrata and chopped pistachios 17€

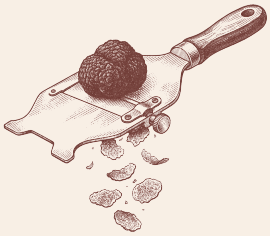
Risotti

Risotto con gamberetti, zucchine e pomodorini (2, 7)
Risotto with shrimp, courgette, and cherry tomatoes ..... 20€

Risotto con zucca gialla e guanciale (7)
Risotto with pumpkin and guanciale ..... 18€

Risotto con zucca gialla e tartufo fresco (7)
Risotto with yellow squash and fresh truffle ..... 22€

Specialita al Tartufo
Truffle specialties





Tagliolini mantecati in forma di Grana Padano (1, 3, 7, 12)
con scaglie di tartufo fresco (per 2 persone) **Cooking Show**
Tagliolini tossed in a wheel of Grana Padano
cheese with fresh truffle (for two people) ..... 64€

Spaghetti chitarra alla carbonara con tartufo fresco (1, 3, 7)
Spaghetti alla chitarra carbonara with fresh truffle .....22€

Ravioli al tartufo fresco con glassa di balsamico (1, 3, 7, 12)
Fresh truffle ravioli with balsamic glaze ..... 23€

Tartare di Chianina con burrata e scaglie di tartufo fresco (1, 7)
Chianina beef tartare with burrata and fresh truffle shavings ..... 28€

Filetto di Chianina al tartufo nero fresco (7)
Chianina fillet with fresh black truffle ..... 38€



Specialita di pesce
Fish specialities

Tagliatelle all'astice X2 persone (1, 2, 3, 4, 12, 14)
Tagliatelle with lobster x2 person .....62€

Tagliatelle ai frutti di mare (1, 2, 3, 4, 12, 14)
Seafood tagliatelle .....20€

Polpo alla livornese (1, 4, 12)
Livorno-style braised octopus .....26€

Salmone alla toscana (4, 7)
Tuscan-style salmon fillet .....28€

Controfiletti & Filet Mignon

Tagliata di Scottona con zucca gialla e lardo[7]
Sliced Scottona Sirloin steak with pumpkin and cured pork fat ..... 28€

Tagliata di controfiletto di Scottona con rucola, pecorino e miele[7]
Sliced Scottona Sirloin steak with rocket salad, honey and shavings of Tuscan pecorino cheese ..... 28€

Tagliata di Scottona con scaglie di burro aromatizzato[7]
Sliced Scottona Sirloin steak flavored butter flakes ..... 27€

Tagliata di controfiletto di Scottona con funghi porcini[7]
Sliced Scottona Sirloin steak with porcini mushrooms ..... 29€

Filetto di Scottona alla griglia
Grilled Scottona fillet ..... 32€

Filetto di Scottona alla Auditore[7, 10]
Scottona fillet, butter, sweet paprika, mustard, herbs ..... 35€

Filetto di Scottona alla chiantigiana[12]
Beef Fillet "Chiantigiana" style ..... 34€

Filetto di Scottona con cipolle caramellate e fonduta di pecorino[7, 12]
Scottona beef fillet on a pecorino cheese fondue with caramelized onions ..... 35€

Taglio Wagyu selezione dello chef scottato alla piastra
Chef's selection of Wagyu beef, seared on the grill ..... 40€/100gr

Secondi piatti / Main Courses

Tagliata di pollo con rucola e grana (7)
Sliced chicken with rocket and Grana cheese .....21€

Trippa alla fiorentina (1, 7, 9)
Florentine style tripe .....18€

Stracotto alla fiorentina (1, 9, 12)
Traditional Florentine slow-cooked beef stew with tomato, carrots, onions and celery.....25€

Peposo dell'Impruneta (1, 12)
Impruneta-style beef stew with red wine, garlic and black pepper .....25€

Millefoglie di melanzane (7)
Layered Eggplant Mille-feuille .....19€

Contorni / Side dishes

Insalata mista
Mixed salad .....7€

Verdure grigliate
Grilled vegetables .....9€

Patate arrosto
Roasted potatoes .....8€

Fagioli all'olio extravergine
Beans with extra virgin olive oil .....8€

Porcini trifolati
Sautéed porcini mushrooms .....11€

Spinaci saltati
Sautéed spinach .....8€

Zuppe / Soups

Pappa al pomodoro (1)
Tuscan tomato and bread soup.....11€

Minestrone (9)
Vegetable soup.....12€

Ribollita (1, 9)
Traditional Tuscan bread and vegetable soup.....13€

Insalatone / Big Salads

AUDITORE / lattuga, pomodori, tonno, mozzarella, cipolle, olive taggiasche e uova sode (3, 4, 7)
Lettuce, tomatoes, tuna, mozzarella, onions,taggiasca olives and hard-boiled eggs .....17€

IL DAVID / Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci (7, 8)
Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts .....14€

GRECA / Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla, olive, origano (7)
Lettuce, tomato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, oregano .....15€

LA CAESAR / Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di grana padano, ceasar dressing (1, 3, 7, 12)
Lettuce, chicken, toasted bread, grana padano cheese flakes, Caesar dressing .....16€

CAPRESE / mozzarella di bufala e pomodori (7)
Buffalo mozzarella and tomatoes .....15€

Bevande / Drinks

Acqua naturale / gassata 0.75L
Still water / sparkling 0.75L ..... 3€

Succo di frutta
Fruit juice ..... 4€

Bibita in lattina
Soft drink ..... 4,5€

Birra artigianale FLEA in bottiglia
Craft beer ..... 9€

Birra alla spina
Draft beer ..... 7€

Pedavena tradizionale italiana
Traditional italian beer ..... 7€

Birra analcolica in bottiglia 33cl
Alchool-Free Beer 33cl ..... 8€

Allergeni / Allergens

1- Cereali 2- Crostacei 3- Uova 4- Pesce 5- Arachidi 6- Soia 7- Latte 8- Frutta a guscio
9- Sedano 10- Senape 11- Sesamo 12- Anidride solforosa 13- Lupini 14- Molluschi

1- Cereals 2- Crustaceans 3- Eggs 4- Fish 5- Peanuts 6- Soybeans 7- Milk
8- Nuts 9- Celery 10- Mustard 11- Sesame 12- Sulphur dioxide 13- Lupin 14- Molluscs

"Chiedere al personale per informazioni sugli allergeni"
"Please ask the staff for information about allergens"

COPERTO 3€
COVER CHARGE 3€

