



RISTORANTE STEAKHOUSE
AUDITORE



LA CHIANINA

Storia di un mito toscano

La carne Chianina è una delle più pregiate della penisola italiana 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).

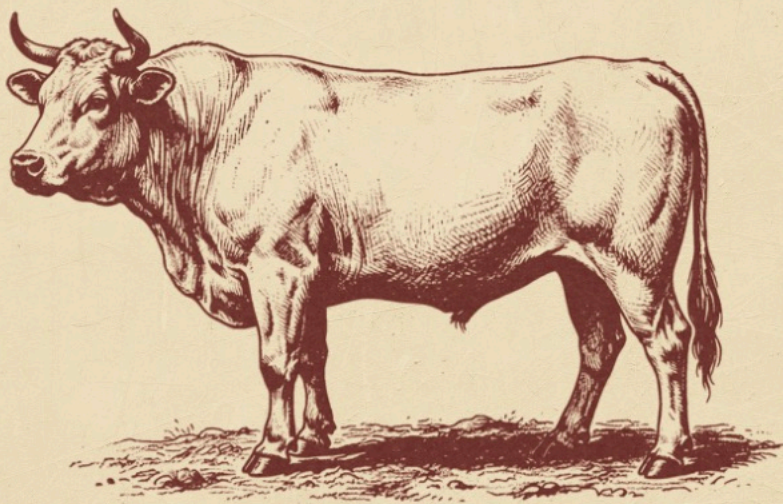
Il suo nome deriva dalla Val di Chiana, una valle toscana ricompresa tra le province di Arezzo e Siena.

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**.



LA BISTECCA FIORENTINA

Fino a 1,3 le è costata, da 1,5 in su le con filetto



SCOTTONA

Florentine t-bone steak - Heifer

Femmina di bovino di età inferiore ai 2 anni che non ha ancora partorito

Female bovine animal under 2 years of age that has not yet calved

***chiedere per disponibilità / ask for availability**

7,2 €/HG



IRISH ANGUS

Florentine t-bone steak - Kind Ireland

Dagli allevamenti ai pascoli irlandesi, 5 volte più ricca di vitamina A e E

From farms to Irish pastures, 5 times richer in vitamine A and E

***chiedere per disponibilità / ask for availability**

7,8 €/HG



CHIANINA

Florentine t-bone steak - Tuscan Farming

Dalla Val di Chiana, la famigerata ed iconica Chianina: vanto e gloria della Toscana nel mondo

From val di Chiana, the infamous and iconic Chianina: pride and glory of Tuscany in the world

***chiedere per disponibilità / ask for availability**

8,7 €/HG

LA BISTECCA FIORENTINA

Fino a 1,3 le è costata, da 1,5 in su le con filetto



CHEF'S SELECTION

Florentine t-bone steak - Steak of the day

Chiedere per disponibilità

Check for availability

9 €/HG



RUBIA GALEGA

Florentine t-bone steak - Galician meat

Da allevamenti Galiziani, nel nord della Spagna, ha almeno 8 anni

From Galician farms in northern Spain, at least 8 years old

***chiedere per disponibilità / ask for availability**

11 €/HG



TOMAHAWK STEAK

🔥 Cooking Show 🔥

***chiedere per disponibilità / ask for availability**

9,5 €/HG

LA BISTECCA FIORENTINA

Fino a 1,3 le è costata, da 1,5 in su le con filetto



BLACK ANGUS

Florentine t-bone steak - USA meat*

Tra le carni più popolari degli Stati Uniti
Among the most popular beefs in the United States
*chiedere per disponibilità / ask for availability

13 €/HG



WAGYU
BEEF
WAGYU

Florentine t-bone steak - Spanish and Australian meat*

Tra le carni migliori al mondo
Among the best meat in the world
*chiedere per disponibilità / ask for availability

18 €/HG

ANTIPASTI

Starters

Bruschetta classica al pomodoro (3 pezzi)⁽¹⁾8€
Classic tomato bruschetta (3 pieces)

Crostini golosi (4 pezzi)^(1 7 12)12€
Toasted bread with mixed sauces (4 pieces)

Prosciutto e melone di stagione16€
Tuscan cured ham with seasonal melon

Selezione di pecorini toscani con miele e marmellate⁽⁷⁾18€
Selection of tuscan pecorino cheeses with honey and jams

Tagliere toscano con pecorini, affettati e crostini al fegato^(1 7 12)18€
Tuscan platter with pecorino cheeses, cold cuts, and liver crostini

Prosciutto toscano e burrata⁽⁷⁾16€
Tuscan ham with fresh burrata

Carpaccio di manzo di Chianina con rucola, scaglie di grana22€
e glassa di aceto balsamico^(7 12)
*Chianina beef carpaccio with arugula, parmesan flakes
and balsamic glaze*

Insalata di gamberi con finocchi croccanti e arance⁽²⁾18€
Shrimp salad with crunchy fennel and oranges

**Tartare di Fassona con confit di cipolle rosse, rucola, scaglie
di grana e pomodorini secchi^(7 12)25€**
*Fassona beef tartare with red onion confit, arugula
and parmesan flakes*

Gran tagliere dell'Auditore^(1 7 12)29€
*Mixed tuscan hams, toasted bread with liver patè,
cheeses and salumi / farm-to-table products*

PASTA FRESCA

Fresh Pasta

Lasagna classica al ragù di Chianina ^(1 7 8 12)	15€
<i>Classic lasagna with Chianina beef ragù</i>	
Pici all'aglione ⁽¹⁾	13€
<i>Pici pasta with tomato and garlic</i>	
Pici cacio e pepe ^(1 7)	14€
<i>Pici pasta with cheese and pepper</i>	
Fusilli al pesto di basilico fresco con pomodorini e burrata ^(1 3 7 8)	16€
<i>Fusilli with fresh basil pesto, cherry tomatoes and burrata</i>	
Pappardelle al ragù di cinghiale ^(1 3 8 12)	17€
<i>Pappardelle with wild boar ragù</i>	
Ravioli mugellani al ragù rosso di Chianina ^(1 3 8 12)	19€
<i>Mugello ravioli with Chianina ragù</i>	
Spaghetti chitarra alla carbonara ^(1 3 7)	18€
<i>Spaghetti pasta carbonara style</i>	
Tagliatelle ai funghi porcini ^(1 3 7)	18€
<i>Tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	
Spaghetti chitarra ai frutti di mare ^(1 2 3 4 14)	20€
<i>Spaghetti pasta with seafood</i>	
Gemelli con salsiccia, pomodori secchi, burrata e granella di pistacchio ^(1 3 7 8 12)	17€
<i>Gemelli pasta with sausage, dried tomatoes, burrata cheese and pistacchio</i>	

Ravioli ripieni di zucca gialla con crema di pecorino e riduzione di balsamico ^(1 3 7 12)	19€
<i>Pumpkin ravioli with pecorino cream and balsamic reduction</i>	

con aggiunta di tartufo +4€ / with fresh truffle +4€

SPECIALITÀ AL TARTUFO

Truffle specialties



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



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

Spaghetti chitarra alla carbonara con scaglie di tartufo fresco ^(1 3 7)22€
Spaghetti chitarra carbonara with fresh truffle

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

RISOTTI

Risotto con gamberetti, zucchine e pomodorini ^(2 7)19€
Risotto with shrimps, zucchini, and cherry tomatoes

Risotto alla barbabietola con pesto di basilico ^(7 8)18€
Beetroot risotto with basil pesto

OLTRE LA BISTECCA

Beyond the steak

**Tagliata di controfiletto di Scottona con crema
di melanzane ⁽⁷⁾27€**

Sliced Scottona sirloin steak with eggplant cream

**Tagliata di controfiletto di Scottona con rucola,
pecorino e miele ⁽⁷⁾28€**

*Sliced Scottona sirloin steak with arugula, pecorino cheese
and honey*

**Tagliata di controfiletto di Scottona con scaglie di burro
aromatizzato ⁽⁷⁾26€**

Sliced Scottona sirloin steak with flavored butter flakes

Tagliata di controfiletto di Scottona con funghi porcini ⁽⁷⁾29€

Sliced Scottona sirloin steak with porcini mushrooms

Filetto di Scottona alla griglia32€

Grilled Scottona fillet

Filetto di Scottona alla Auditore ^(7 10)35€

Scottona fillet, butter, sweet paprika, mustard, herbs

Filetto di Scottona alla chiantigiana ⁽¹²⁾34€

Scottona beef fillet with balsamic vinegar

**Filetto di Scottona su crema di pecorino e confit di cipolle
caramellate ^(7 12)35€**

Scottona beef fillet with pecorino cream and caramelized onion confit

Taglio Wagyu selezione dello chef scottato alla piastra40€/hg

Chef's selection of Wagyu beef, seared on the grill

SECONDI PIATTI

Mains

Filetto di pollo alla griglia con rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾	21€
<i>Grilled chicken fillet with arugula and parmesan flakes</i>	
Trippa alla fiorentina ^(7 8)	18€
<i>Florentine style tripe</i>	
Stracotto alla fiorentina ^(9 12)	25€
<i>Florentine-style beef stew</i>	
Medaglioni di filetto di maiale con uvetta, pinoli e riduzione di Vin Santo ^(8 12)	25€
<i>Pork medallions with raisins, pine nuts and Vin Santo reduction</i>	
Polpo in umido alla livornese ^(4 8 12)	26€
<i>Livorno-style braised octopus</i>	
Filetto di salmone al pepe verde ^(4 10)	28€
<i>Salmon fillet with green pepper sauce</i>	
Millefoglie di melanzane ⁽⁷⁾	19€
<i>Salmon fillet with green pepper sauce</i>	

ZUPPE

Soups

Pappa al pomodoro ^(1 9)	10€
<i>Tomato soup</i>	
Ribollita Toscana ^(1 9)	12€
<i>Tuscan Ribollita</i>	
Zuppa di farro	13€
<i>Spelt soup</i>	

INSALATONE

Big salads

- AUDITORE / lattuga, pomodorini, tonno, mozzarella,^(3 4 7)17€**
cipolle e uova sode
Lettuce, cherry tomatoes, tuna, mozzarella, onions, and hard-boiled eggs
- IL DAVID / Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci^(7 8)14€**
Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts
- GRECA / Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla,⁽⁷⁾15€**
olive, origano
Lettuce, tornato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, origan
- SOFIA / Lattuga, pomodorini, feta, pesche egranella^(7 8)15€**
di pistacchi
Lettuce, mozzarella, tomatoes, tuna, onion, olives
- LA CEASAR / Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di grana^(1 3 4 7 12) ..16€**
padano, ceasar dressing
Lettuce, chicken, toasted bread, grana padano cheese Elakes, ceasar dressing
- CAPRESE / mozzarella di bufala e pomodorini⁽⁷⁾15€**
buffalo mozzarella and tomatoes
- LA FARRO / farro, verdure sott'olio, tonno e scaglie di grana^(4 7)17€**
spelt, vegetables in oil, tuna, and shavings of Parmesan cheese

CONTORNI

Side dishes

- | | |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Insalata mista7€
<i>Mixed salad</i> | Fagioli all'olio extravergine7€
<i>Beans with extra virgin olive oil</i> |
| Verdure grigliate9€
<i>Grilled vegetables</i> | Porcini trifolati11€
<i>Sautéed porcini mushrooms</i> |
| Patate arrosto8€
<i>Roasted potatoes</i> | Spinaci saltati8€
<i>Sautéed spinach</i> |

BEVANDE

Drinks

Aqua naturale/ gassata 0.75 cl	3€
<i>Still water/ sparkling 0.75 cl</i>	
Succo di frutta	4€
<i>Fruit juice</i>	
Bibite in lattina	4,5€
<i>Soft drink</i>	
Birra artigianale FLEA in bottiglia	9€
<i>FLEA craft bottled beer</i>	
Birra alla spina	7€
<i>Draft beer</i>	
Pedavena tradizionale italiana	7€
<i>Traditional italian beer</i>	