

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 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.

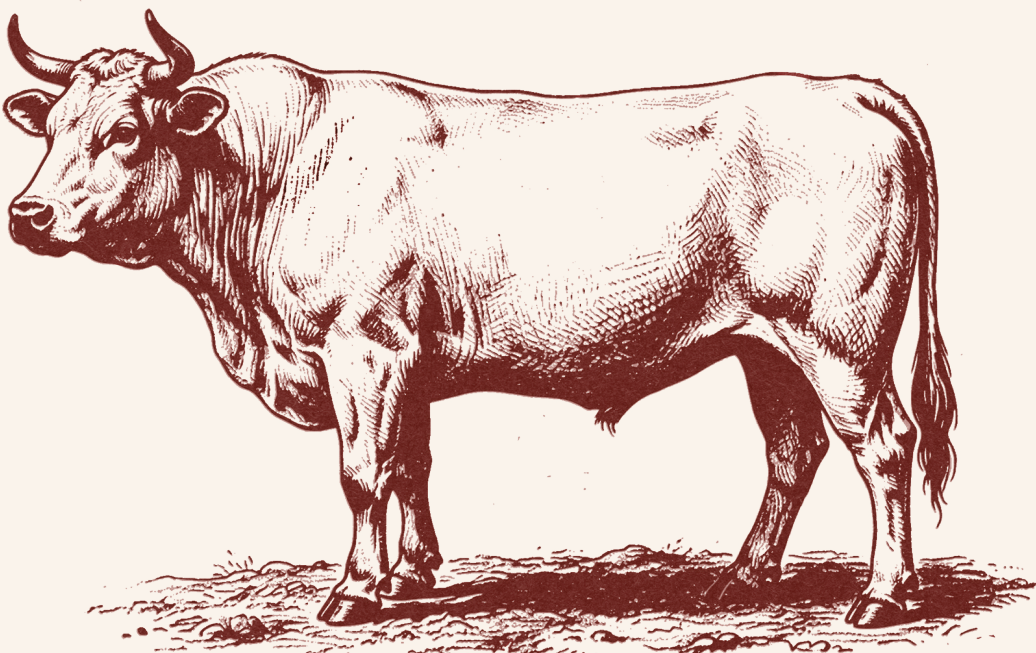
Chianina meat is one of the most prized on the Italian peninsula due to its history, the origin of its characteristics, and the secret of its deliciousness.

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 mazzatura (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 not a specific bovine breed, but rather a young female bovine that has never calved. It is renowned for the extreme of its meat, which features fine, well-distributed marbling (fat veins). During cooking, this fat melts, imbuing the meat with lingering flavor, exceptional tenderness, and remarkable juiciness. It is a versatile cut, perfect for grilling as well as fast tenderness a delicate and 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. È 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 10 anni 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 (3 pezzi) ⁽¹⁾ 	8€
<i>Classic tomato bruschetta (3 pieces)</i>	
Crostini golosi (4 pezzi) ^(1, 7, 12)	12€
<i>Toasted bread with mixed sauces (4 pieces)</i>	
Prosciutto e melone di stagione	16€
<i>Tuscan cured ham with seasonal melon</i>	
Selezione di pecorini toscani con miele e marmellate ⁽⁷⁾	19€
<i>Selection of tuscan pecorino cheeses with honey and jams</i>	
Tagliere toscano con pecorini, affettati e crostini al fegato ^(1, 7, 12)	20€
<i>Tuscan platter with pecorino cheeses, cold cuts, and liver crostini</i>	
Prosciutto toscano e burrata ⁽⁷⁾	16€
<i>Tuscan ham with fresh burrata</i>	
Carpaccio di manzo di Chianina con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico ^(7, 12)	24€
<i>Chianina beef carpaccio with arugula, parmesan flakes and balsamic glaze</i>	
Insalata di gamberi con finocchi croccanti e arance ⁽²⁾	18€
<i>Shrimp salad with crunchy fennel and oranges</i>	
Tartare di Fassona con confit di cipolle rosse, rucola, scaglie di grana e pomodorini secchi ^(7, 12)	25€
<i>Fassona beef tartare with red onion confit, arugula, parmesan flakes and dry tomatoes</i>	
Gran tagliere dell'Auditore x 2 persone ^(1, 7, 12)	29€
<i>Mixed tuscan hams, toasted bread with liver patè, cheeses and salumi / farm-to-table products</i>	
x2 Person	

Pasta fresca / Fresh pasta



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

^(1, 3, 9, 12)
Ravioli mugellani al ragù rosso di Chianina
Mugello ravioli with Chianina ragù 19€

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

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

^(1, 7)
Pici cacio e pepe
Pici pasta with cheese and pepper 14€

^(1, 3, 7)
Tagliatelle ai funghi porcini
Tagliatelle pasta with porcini mushrooms 18€

^(1, 3, 7, 8)
Fusilli al pesto di basilico fresco
con pomodorini e burrata
*Fusilli with fresh basil pesto, cherry
tomatoes and burrata* 16€

^(1, 2, 3, 4, 14)
Spaghetti chitarra ai frutti di mare
"Spaghetti chitarra" with seafood 20€

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

^(1, 3, 7, 8, 12)
Gemelli con salsiccia, pomodori
secchi, burrata e granella di pistacchio
*Gemelli pasta with sausage, dried
tomatoes, burrata cheese and pistacchio* 17€

Risotti

^(2, 7)
Risotto con gamberetti, zucchine e pomodorini
Risotto with shrimp, zucchinis, and cherry tomatoes20€

⁽⁷⁾
Risotto agli asparagi e scamorza affumicata
Asparagus risotto with smoked scamorza cheese18€

Specialità al Tartufo / Truffle specialties



Ravioli Mugellani al tartufo fresco con riduzione di aceto balsamico ^(1, 3, 7, 12)
Mugellani-style ravioli with fresh truffle and balsamic vinegar reduction23€

Spaghetti chitarra alla carbonara con scaglie di tartufo fresco ^(1, 3, 7)
Spaghetti chitarra carbonara with fresh truffle22€

Tartare di Chianina con burrata e scaglie di tartufo fresco ^(1, 7)
Chianina beef tartare with burrata cheese and fresh truffle shavings28€

Filetto di Chianina al tartufo nero fresco ⁽⁷⁾
Chianina fillet with fresh black truffle38€



Tagliolini mantecati in forma di Grana Padano ^(1, 3, 7)
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€

Controfiletti & Filet Mignon

Tagliata di controfiletto di Scottona con crema di melanzane e grana padano⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with eggplant cream27€

Tagliata di controfiletto di Scottona con rucola, pecorino e miele⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with arugula, pecorino cheese and honey28€

Tagliata di controfiletto di Scottona con scaglie di burro aromatizzato⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with flavored butter flakes27€

Tagliata di controfiletto di Scottona con funghi porcini⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with porcini mushrooms29€

Filetto di Scottona alla griglia
Grilled Scottona fillet32€

Filetto di Scottona alla Auditore^(7, 10)
Scottona fillet, butter, sweet paprika, mustard, herbs35€

Filetto di Scottona alla chiantigiana⁽¹²⁾
Beef Fillet "Chiantigiana" style34€

Filetto di Scottona su crema di pecorino e confit di cipolle caramellate⁽¹²⁾
Scottona beef fillet with pecorino cream and caramelized onion confit35€

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

Secondi piatti / Second Courses

Filetto di pollo alla griglia con rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾ <i>Grilled chicken fillet with arugula and parmesan flakes</i>	21€
Trippa alla fiorentina ^(1, 7, 9) <i>Florentine style tripe</i>	18€
Stracotto alla fiorentina ^(1, 9, 12) <i>Florentine-style beef stew</i>	25€
Peposo dell'Impruneta ^(1, 2) <i>Impruneta-style beef stew with red wine, garlic and black pepper</i>	25€
Polpo in umido alla livornese ^(1, 4, 12) <i>Livorno-style braised octopus</i>	26€
Filetto di salmone al pepe verde ^(4, 10, 12) <i>Salmon fillet with green pepper sauce</i>	28€
Millefoglie di melanzane ⁽⁷⁾  <i>Layered Eggplant Mille-feuille</i>	19€

Contorni / Side dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7€	Fagioli all'olio extravergine <i>Beans with extra virgin olive oil</i>	8€
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	9€	Porcini trifolati <i>Sautéed porcini mushrooms</i>	11€
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	8€	Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i>	8€

Zuppe / Soups

Pappa al pomodoro ⁽¹⁾
Bread Tomato soup11€

Ribollita Toscana ^(1, 9)
Tuscan Ribollita13€

Minestrone di verdure ⁽⁹⁾
Vegetable minestrone soup12€

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 eggs17€

IL DAVID / Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci ^(7, 8)
Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts14€

GRECA / Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla, olive, origano ⁽⁷⁾
Lettuce, tomato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, oregano15€

SOFIA / Lattuga, pomodorini, feta, pesche, granella di pistacchi e menta ^(7, 8)
Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, peaches, pistachio crumbles and mint15€

LA CEASAR / Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di grana padano, ceasar dressing ^(1, 3, 7, 12)
Lettuce, chicken, toasted bread, grana padano cheese flakes, ceasar dressing16€

CAPRESE / mozzarella di bufala e pomodori ⁽⁷⁾
Buffalo mozzarella and tomatoes15€

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€

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€

