

La CHIANINA: storia di un mito tutto 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".



piatti disponibili anche senza glutine



gluten-free dishes also available



LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

SCOTTONA

7.2€/hg

(Florentine T-Bone Steak - Heifer)
- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Femmina di bovino di età inferiore ai 2 anni
che non ha ancora partorito'
'Female bovine less than 2 years of age that has not yet calved'



ANGUS IRLANDESE

7.8€/hg

(Florentine T-Bone Steak - Kind Ireland)
- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Dagli allevamenti di pascoli irlandesi,
5 volte più ricca di Vitamina A e di Vitamina E'
'From Irish Pasture Farms, 5 time richer in Vitamin A and Vitamin E'



CHIANINA

8.5€/hg

(Florentine T-Bone Steak - Tuscan farming)
- chiedere per disponibilità - check for availability -



'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:'



..fino ad 1.2kg l'è costata, da 1.4kg in sù l'è cò ì filetto!





FLORENTINE T-BONE STEAK

Gran Selezione dello Chef

9€/hg

Florentine T-Bone Steak

(Steak of the day)

- chiedere per disponibilità -

- check for availability -



RUBIA GALLEGA

11€/hg

(Florentine T-Bone Steak - Galician meat)

- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Da allevamenti galiziani, nel nord della Spagna, ha almeno 8 anni'

'From Galician breeding, in northern Spain, is at least 8 years old'



WAGYU

18€/hg

(Florentine T-Bone Steak - Spanish / Australian meat)

- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Tra le carni migliori al mondo'

'Among the best meat in the world'



..fino ad 1.2kg l'è costata, da 1.4kg in sù l'è cò ì filetto!





BRACERIA
AUDITORE
RISTORANTE



ANTIPASTI

(Starters)

Bruschette classiche con stracciatella di burrata¹⁻⁷ (3 pezzi) 9€
(Toasted bread with tomato and burrata stracciatella cheese - 3 pieces)

Crostini golosi¹⁻⁷⁻¹² (4 pezzi) 12€
(Toasted bread with mixed sauces - 4 pieces)

Flan di asparagi con crema di pecorino¹⁻³⁻⁷ 16€
(Asparagus flan with pecorino cheese cream)

 **Selezione di pecorini toscani con miele e marmellate⁷** 18€
(Selection of tuscan pecorino cheeses with honey and jams)

Prosciutto toscano e burrata⁷ 16€
(Tuscan ham and burrata cheese)

Tartare di fassona
con confit di cipolle caramellate, rucola, grana e pomodorini semi-dry⁷⁻¹² 25€
(Fassona tartare with caramelized onion confit, rocket, grana padano cheese and semi-dry cherry tomatoes)

 **Tagliere toscano con pecorini, affettati e crostino al fegatino¹⁻⁷⁻¹²** 18€
(Mixed tuscan pecorino cheeses, cold cuts and liver crostini)

Tagliere del 'cinghiale' con prosciutto, salame, mortadella
e salsiccia servita con pomodori secchi ed olive taggiasche¹² 22€
(Wild boar platter with ham, salami, mortadella and sausage served with dried tomatoes and Taggiasca olives)

Gran Tagliere 'Auditore'¹⁻⁷ 28€
(Mixed tuscan hams, toasted bread with liver patè, cheeses and salumi / farm-to-table products)

Carpaccio di salmone affumicato⁴ 22€
(Smoked salmon carpaccio)



PASTA FRESCA

(Fresh pasta)

Pici all'aglione¹ 13€
(Pici pasta with tomato and garlic)

Pici cacio&pepe¹⁻⁷ 14€
(Pici pasta with cheese and pepper)

Lasagna classica al ragù di Chianina¹⁻⁷⁻⁹⁻¹² 15€
(Classic lasagna with Chianina beef ragù)

Gnocchi con gorgonzola e noci¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 16€
(Gnocchi with gorgonzola cheese and walnuts)

Pappardelle al ragù di cinghiale¹⁻³⁻⁹⁻¹² 17€
(Pappardelle pasta with wild boar ragù)

Gemelli con salsiccia, pomodori secchi,
burrata e granella di pistacchio¹⁻³⁻⁷⁻⁸⁻¹² 17€
(Gemelli pasta with sausage, dried tomatoes, burrata and chopped pistachios)

Ravioli mugellani al ragù bianco di cervo¹⁻³⁻⁹⁻¹² 19€
(Potato-stuffed ravioli with white venison ragù)

Spaghetti chitarra alla carbonara¹⁻³⁻⁷ 18€
(Spaghetti pasta carbonara style)

Tagliatelle ai funghi porcini¹⁻³⁻⁷ 19€
(Tagliatelle pasta with porcini mushrooms)

Fusilloni al ragù di Chianina¹⁻³⁻⁹⁻¹² 19€
(Fusilli pasta with Chianina ragù)

Spaghetti chitarra ai frutti di mare^{*1-2-3-4-12-14} 20€
(Spaghetti pasta with seafood*)

con aggiunta di tartufo fresco +4€ (with fresh truffle +4€)



SPECIALITA' al TARTUFO (Truffle specialties)

Tartare di fassona
con burrata e scaglie di tartufo fresco⁷ 28€
(Fassona beef tartare with burrata and fresh truffle shavings)



Tagliolini mantecati in forma di pecorino
con scaglie di tartufo nero fresco¹⁻³⁻⁷ 30€
(Tagliolini pasta wrapped in pecorino cheese with fresh black truffle shavings)



Spaghetti alla carbonara con scaglie di tartufo fresco¹⁻³⁻⁷ 21€
(Spaghetti pasta with egg, seasoned pork cheek, cheese, pepper and fresh truffle)

Risotto con zucca gialla e scaglie di tartufo fresco⁷ 21€
(Risotto with yellow squash and fresh truffle shavings)

Ravioli mugellani al tartufo nero fresco¹⁻³⁻⁷ 22€
(Potato-filled ravioli with fresh black truffle)



Filetto di Chianina al tartufo nero fresco⁷ 38€
(Chianina fillet with fresh black truffle)

RISOTTI

Risotto con asparagi e scamorza affumicata⁷ 17€
(Risotto with asparagus and smoked scamorza cheese)

Risotto con zucca gialla e guanciale⁷ 18€
(Risotto with yellow pumpkin and bacon)

Risotto con gamberetti, zucchine e pomodorini⁴⁻¹⁴ 19€
(Risotto with shrimp, courgettes and cherry tomatoes)



TAGLIATE di CONTROFILETTO e FILETTI (*Sliced sirloins and fillets*)

Tagliata di controfiletto di Scottona
con zucca gialla e lardo di Colonnata 28€
(*Sliced Scottona sirloin with yellow pumpkin and Colonnata lard*)



Tagliata di controfiletto di Scottona
con rucola, scaglie di pecorino e miele⁷ 26€
(*Sliced Scottona sirloin with arugula, pecorino cheese shavings, and honey*)

Tagliata di controfiletto di Scottona
con gorgonzola e salsa di frutti di bosco⁷ 27€
(*Sliced Scottona sirloin with gorgonzola cheese and berry sauce*)

Tagliata di controfiletto di Scottona con funghi porcini* 28€
(*Sliced Scottona sirloin with porcini mushrooms*)

Filetto di Scottona alla griglia 32€
(*Grilled Scottona fillet*)

Filetto di Scottona al gorgonzola e noci⁷⁻⁸ 33€
(*Scottona fillet with gorgonzola and walnuts*)

Filetto di Scottona 'alla chiantigiana'¹² 34€
(*Scottona fillet with Chianti red wine and spices*)

 Filetto di Scottona su crema di pecorino e cipolla caramellata⁷⁻¹² 35€
(*Scottona fillet with pecorino cheese cream and caramelized onion*)

Filetto di Scottona al pistacchio⁷⁻⁸ 35€
(*Scottona fillet with pistachio*)



SECONDI PIATTI

(Mains)

Tagliata di pollo con rucola e grana⁷ 21€

(Sliced chicken with rocket and grana cheese)

Trippa alla fiorentina⁷⁻⁹ 18€

(Florentine style tripe)

Peposo all'Impruneta¹² 23€

(Veal meat cooked many hours in Chianti wine)

Stracotto alla fiorentina⁹⁻¹² 25€

(Florentine beef stew with tomato, carrot and red wine)

Polpo* alla griglia con crema di patate tartufata⁴⁻⁷ 26€

(Grilled octopus with potatoes cream and truffle)*

Filetto di salmone alla griglia con crema di asparagi⁴⁻⁷ 28€

(Grilled salmon fillet with asparagus cream)



ZUPPE

(Soups)

Ribollita¹⁻⁹ 12€
(Tuscan bread soup with vegetables)

Minestrone⁹ 11€
(Vegetable soup)

INSALATONE

(Big salads)

Ezio⁷ 13€
Lattuga, mozzarella, pomodori secchi, carciofi, olive taggiasche
(Lettuce, mozzarella cheese, dried tomatoes, artichokes, taggiasca olives)

Il David⁷⁻⁸ 14€
Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci
(Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts)

Insalata greca⁷ 15€
Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla, olive, origano
(Lettuce, tomato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, organ)

Nizzarda⁴⁻⁷ 16€
Lattuga, mozzarella, pomodori, tonno, cipolla, olive
(Lettuce, mozzarella, tomatoes, tuna, onion, olives)

La Caesar¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 16€
Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di grana padano, salsa vinaigrette
(Lettuce, chicken, toasted bread, grana padano cheese flakes, vinaigrette sauce)

CONTORNI

(Side dishes)

Insalata mista 7€
(Mixed salad)

Verdure grigliate 8€
(Grilled vegetables)

Patate arrosto 8€
(Roasted potatoes)

Fagioli 7€
(Beans)

Porcini trifolati 10€
(Sautéed porcini mushrooms)

Spinaci 7€
(Spinach)



BEVANDE

(Drinks)

Acqua naturale / gassata 0.75cl 3€

(Still water / sparkling 0.75cl)

Succo di frutta 4€

(Fruit juice)

Bibita in lattina 4.5€

(Soft drink)

Birra artigianale in bottiglia FLEA 9€

(Artisanal beer bottle)

Birra alla spina 7€

(Draft beer)

Pedavena tradizionale italiana 7€

(Traditional Italian beer)

