

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".





LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

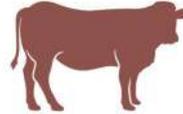
Scottona

6.5€_{/kg}

(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€_{/kg}

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



'Dagli allevamenti ai 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'



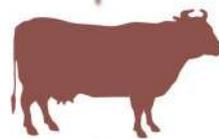
Chianina

7.8€_{/kg}

(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:
pride and glory of Tuscany in the word'



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





FLORENTINE T-BONE STEAK

Gran Selezione

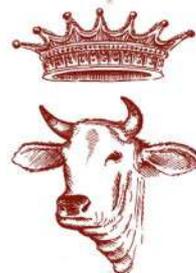
8.5€_{/kg}

Florentine T-Bone Steak

(Steak of the day)

- chiedere per disponibilità -

- check for availability -



Galicia Carrigas

9.5€_{/kg}

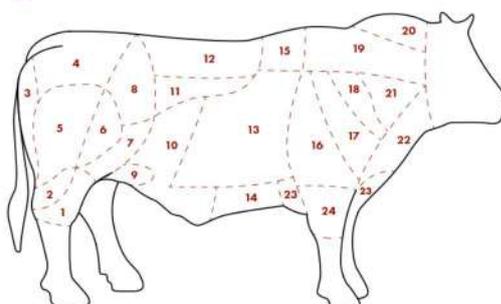
(Florentine T-Bone Steak - Galician meat)

- chiedere per disponibilità - check for availability -



'Da allevamenti galiziani, nel nord della Spagna, pesa oltre 350kg'
'From Galician breeding, in northern Spain, weighs over 350kg'

I tagli del Bovino



- | | |
|---------------------|-----------------------------|
| 1. STINCO | 13. SCARAMELLA |
| 2. GALLINELLA | 14. BIANCOSTATO |
| 3. GIRELLO | 15. COSTATE |
| 4. INFUORI | 16. FESONE DI SPALLA |
| 5. FESA | 17. SOTTOPALETTA |
| 6. NOCE | 18. GIRELLO DI SPALLA |
| 7. FIOCCO | 19. REALE |
| 8. SCAMONE | 20. COPPA DI COLLO |
| 9. TASCA | 21. COPERTINA DEL COLLO |
| 10. MOLLE DI PANCIA | 22. BRUT E BUN |
| 11. FILETTO | 23. PUNTA DI PETTO CON OSSO |
| 12. SOTTOFILETTO | 24. GERETTO ANTERIORE |

ANTIPASTI

(Starters)

Bruschetta pomodoro e basilico¹ 8€
(Toasted bread with tomato, oil, garlic and basil)

Crostini golosi¹⁻⁷ 10€
(Toasted bread with mixed sauces)

Caprese di bufala⁷ 14€
(Tomatoes and buffalo cheese)

Prosciutto e melone 15€
(Ham and melon)

Prosciutto e burrata affumicata⁷ 17€
(Ham and smoked burrata cheese)

Antipasto toscano⁷ 18€
(Tuscan starter)

Selezione di formaggi toscani  con miele e marmellate⁷ 18€
(Cheeses with honey and jams)

Carpaccio di salmone affumicato con finocchi ed arancia⁷ 20€
(Smoked salmon carpaccio with fennel and orange)

Tartare di fassona con burrata e scaglie di tartufo fresco¹⁻⁷ 26€
(Fassona meat tartare with burrata cheese and fresh truffle flakes)

Gran Tagliere 'Auditore'¹⁻⁷ 26€
(Mixed tuscan hams, toasted bread with liver patè, cheeses and salumi / farm-to-table products)



PASTA FRESCA

(Fresh pasta)

Fusilli al pesto di basilico fresco e pomodorini¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 13€
(Fusilli pasta with fresh basil pesto and cherry tomatoes)

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

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

Lasagna classica¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹² 14€
(Classic italian lasagna)

Spaghetti alla chitarra al ragù di Chianina¹⁻³⁻⁹⁻¹² 15€
(Spaghetti pasta with ragout Chianina meat)

Pici alla carbonara¹⁻³⁻⁷ 16€
(Pici pasta with egg, seasoned pork cheek, cheese and pepper)

**Gemelli con salsiccia, pomodori secchi,
burrata e granella di pistacchio**¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 16€
(Gemelli pasta with sausage, dried tomatoes, burrata and chopped pistachios)

Pappardelle al ragù di cinghiale¹⁻³⁻⁹⁻¹² 16€
(Pappardelle pasta with wild boar ragù)

Spaghetti alla chitarra alle vongole*¹⁻³⁻¹²⁻¹⁴ 17€
(Spaghetti pasta with clams)*



SPECIALITA' al TARTUFO (Truffle specialties)

Tagliatelle con porcini* e salsa al tartufo¹⁻³⁻⁷ 17€
(Tagliatelle with porcini mushrooms and truffle sauce)

Ravioli al tartufo nero fresco¹⁻³⁻⁷ 18€
(Ravioli pasta with italian fresh truffle)

Pici alla carbonara con scaglie di tartufo fresco¹⁻³⁻⁷ 19€
(Pici pasta with egg, seasoned pork cheek, cheese, pepper and fresh truffle)

RISOTTI dell'Auditore (Auditore's risottos)

Risotto con gorgonzola e barbabietola⁷ 16€
(Risotto with gorgonzola cheese and beetroot)

Risotto con gamberetti, zucchine e pomodorini⁷⁻¹⁴ 18€
(Risotto with shrimp, courgettes and cherry tomatoes)

ZUPPE (Soups)

Minestrone⁹ 9€
(Vegetables soup)

Ribollita alla fiorentina¹⁻⁹ 10€
(Tuscan bread soup with vegetables)



TAGLIATA E FILETTI

(Sliced beef meat and beef fillets)

Tagliata di pollo con rucola e Grana Padano⁷  19€
(Sliced chicken with arugula and Grana Padano cheese)

Tagliata di manzo con scaglie di pecorino  e miele⁷ 24€
(Sliced beef meat with flakes of pecorino cheese and honey)

Tagliata di manzo
con gorgonzola e salsa di frutti di bosco⁷ 25€
(Sliced beef meat with gorgonzola cheese and berry sauce)

Tagliata di manzo e porcini* 26€
(Sliced beef meat with porcini mushrooms)

Filetto di manzo alla griglia 28€
(Grilled beef fillet)

Filetto di manzo agli agrumi⁷ 32€
(Beef fillet with citrus fruits)

Filetto alla 'chiantigiana'¹² 33€
(Beef fillet with Chianti red wine and spices)

Filetto alla griglia
su fonduta di pecorino  e cipolla caramellata⁷ 35€
(Grilled beef fillet on pecorino fondue and caramelized onion)

Filetto al tartufo nero⁷ 36€
(Beef fillet with italian black truffle)



SECONDI PIATTI

(Mains)

Peposo all'Impruneta¹² 21€
(Veal meat cooked many hours in Chianti wine)

**Hamburger di Scottona
alla griglia con patate arrosto 22€**
(Grilled Heifer burger with roasted potatoes)

Stracotto alla fiorentina⁹⁻¹² 24€
(Florentine beef stew with tomato, carrot and red wine)

Costole di maiale con salsa BBQ¹⁰⁻¹² 25€
(Pork ribs with bbq sauce)

Polpo grigliato* con crema di patate tartufata⁴ 25€
(Grilled octopus with potatoes cream and truffle)*



INSALATONE

(Big salads)

Insalata della casa⁷ 13€

Lattuga, mozzarella, pomodori secchi, carciofi, olive tagiasche
(Lettuce, mozzarella, dried tomatoes, artichokes, taggiasca olives)

Insalata greca⁷ 14€

Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla, olive, origano
(Lettuce, tomato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, origan)

Il David⁷⁻⁸ 14€

Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci
(Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts)

Ezio³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 15€

Lattuga, pecorino toscano 🍷, uova sode, pomodoro, capperi, acciughe, cipolle
(Lettuce, tuscan pecorino cheese, hard-boiled eggs, tomato, capers, anchovies, onions)

Sofia⁷⁻⁸ 15€

Lattuga, feta, pesche, olive taggiasche, menta e granella di pistacchio
(Lettuce, feta cheese, peaches, taggiasca olives, mint and chopped pistachios)

La Caesar¹⁻³⁻⁴⁻⁷⁻⁸ 16€

Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di parmigiano reggiano, salsa vinaigrette
(Lettuce, chicken, toasted bread, parmigiano cheese flakes, vinaigrette sauce)

CONTORNI

(Side dishes)

Insalata mista 6€
(Mixed salad)

Patate arrosto 7€
(Roasted potatoes)

Verdure alla griglia 8€
(Grilled vegetables)

Fagioli 7€
(Beans)

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)

Peroni cruda 7€
(Italian beer)

ALLERGENI (Allergens)

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Cartello informativo provvisorio in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e le modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita negli esercizi Pubblici e Commerciali, così come previsto dal Regolamento CE n. 1169/2011

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NELLE BEVANDE E NEGLI ALIMENTI PREPARATI, SOMMINISTRATI E COMMERCIALIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO ALLO STATO DI "NON PREIMBALLATI" **POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI**

Chi ne ha necessità può chiedere informazioni in merito alla composizione degli specifici prodotti

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERVIZIO

"SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" REG. 1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	9. Sedano e prodotti a base di sedano
3. Uova e prodotti a base di uova	10. Senape e prodotti a base di senape
4. Pesce e prodotti a base di pesce	11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	12. Anidride solforosa e solfiti
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La Direzione

*alcuni prodotti potrebbero essere surgelati all'origine o congelati in loco (mediante abbattimento rapido di temperatura) rispettando le procedure di autocontrollo ai sensi del regolamento Ce 852/2004. La invitiamo quindi a volersi rivolgere al responsabile di sala per avere tutte le informazioni relative al prodotto che desiderate.

**some products may be frozen at source or frozen on site (through rapid temperature blast chilling) respecting the self-control procedures pursuant to European Community regulation 852/2004. We therefore invite you to contact the room manager to obtain all the information relating to the product you desire.*

Coperto 2.5€
(Cover charge)