

Ci Garba



-TUSCANY GRILL BISTROT-

MENÙ & DEGUSTAZIONI

MENU

Sapori Toscani

Tagliere di Salumi Locali
Mixed Local Charcuterie Board

Tortelli Mugellani al Sugo
Mugello-Style Tortellini with Tomato Sauce

Gran Grigliata Mista
Mixed Grilled Meat

Insalata mista o Patate al cartoccio
Mixed Salad or Foil-baked Potatoes

36€
a persona

DEGUSTAZIONE DI CARNI PREGIATE

X 4 PERSONE

Tris di Prosciutti *Prosciutto Trio*
Patanegra | Cinta Senese | Mangalica

2 Costate *a scelta*
pick between

Ushi | Monella | Chianina | Kobøf



Patate al cartoccio
Foil-baked Potatoes

65€
a persona

DEGUSTAZIONE DI CARNI PREMIUM

X 2 PERSONE

Tris di Tartare con condimenti
Tartare Trio with toppings

1 Costate *a scelta*
pick between

Monella



Kobøf



55€
a persona

MENU

La Tradizione

X 2 PERSONE

Tagliere di Salumi Locali
Mixed Local Charcuterie Board

La Classica Bistecca
alla Fiorentina
Classic Fiorentina Steak

Patate al cartoccio
Foil-baked Potatoes

45€
a persona

MENU *Veg*

Flan di Verdure
Vegetables Flan

Tortelli Burro e Salvia
Butter and Sage flavoured Tortelli

Verdure Grigliate al Carbone
Grilled Vegetables

32€
a persona



ANTIPASTI STARTERS

Crostini di Fegatini <i>Tuscan Chicken Liver Crostini</i>	6
Selezione di Formaggi <i>Cheese Selection</i>	14
Tagliere Misto di Salumi locali e Formaggi <i>Mixed Charcuterie Board</i>	16
Tartacos Tacos con Tartare di Black Angus e Burrata <i>Taco shells with Black Angus tartare and burrata</i>	21
Mangalica 90gr <i>Mangalica Ham</i>	32
Jamon Iberico Patanegra 100gr <i>Patanegra Ham</i>	32
Cinta Senese 90gr <i>Patanegra Ham</i>	32
Tris Degustazione 50gr circa Mangalica/Cinta Senese/Jamon Iberico <i>Tasting Trio</i> 50gr of Mangalica/Cinta Senese/Jamon Iberico ham	44
Flan di Verdure con fonduta di Pecorino <i>Vegetable Flan with Pecorino Fondue</i>	14

PRIMI FIRST COURSE

Tagliatelle al Ragù di Black Angus <i>Tagliatelle with Black Angus Ragu</i>	14
Pici con Ragù di Cinta Senese <i>Pici with Cinta Senese Ragu</i>	14
Primo del Giorno Vegetariano <i>Vegetarian Pasta of the day - Ask our staff</i>	14

CONTORNI SIDE DISHES

Patate al Cartoccio con burro del Chianti <i>Foil- Baked Potatoes with Chianti-made butter</i>	7
Spinaci Saltati <i>Sautéed Spinach</i>	6
Insalatina Mista <i>Mixed Salad</i>	5
Purè di Patate <i>Mashed Potatoes</i>	7
Fagioli all'Olio o all'Uccelletto <i>Beans with Olive Oil or "all'Uccelletto" style (with Tomato Sauce)</i>	6

SPECIALITÀ DI CARNE GRILLED SPECIALS

Filetto alla Brace <i>Grilled Beef Fillet</i>	25
Tagliata di Chianina <i>Chianina Beef Tagliata</i>	25
Entrecôte di Black Angus <i>Black Angus Entrecôte</i>	25
Bistecca Classica <i>Classic Florentine Steak</i>	57/kg
Carpaccio di Black Angus con caponata di verdure in agrodolce <i>Black Angus Carpaccio with mixed sweet-and-sour vegetables</i>	21

Non applichiamo coperto | *No cover charge*

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

OUR MEAT SELECTION



CARNI DELICATE



MONELLA ALPINA 65/KG



Cresciuta tra pascoli alti e cieli puliti, la Monella Alpina vive lenta, in armonia con la natura, assaporando ogni stagione come fosse eterna.

Manza d'alpeggio dal carattere fiero, offre una carne ricca, marezzata, avvolta da un grasso nobile che racconta di prati, fieno e silenzi d'altura.

Il suo nome? Una curiosità di madre natura: partorisce una volta sola, poi resta tutta per noi.



SCOTTONA DI CHIANINA IGP 95/KG



Nata tra le colline dorate della Val di Chiana, la Chianina è una regina antica, fiera custode della tradizione italiana.

Cresciuta al pascolo, tra erbe buone e cieli aperti, si nutre di natura e quiete, arricchita da cereali e legumi.

La sua carne è magra, tenera, pura, con una fibra fine che sa di equilibrio e identità. È lei la madre della vera fiorentina, un'icona che parla toscano con accento eterno.



PRUSSIAN BEEF (EX PRUSSIA) 77/KG



Tra i venti dell'ex Prussia, dove l'erba danza tra Polonia e Germania, crescono giovani scottoni nutriti di silenzi e stagioni. Gli sbalzi termici scolpiscono la carne, disegnando una marezzatura mutevole, quasi viva, che racconta l'inverno e l'estate con la stessa eleganza.

Macellate tra i 16 e i 24 mesi, queste femmine regalano una tenerezza rara, con profumi biscottati e un gusto che sussurra, mai grida.

Una bistecca gentile, per palati che sanno ascoltare.



CARNI INTENSE



KOBØF DANESE 95/KG



Nata dai venti del Nord, la Kobof - la «snow beef» è razza vichinga, fiera e selvaggia.

Scottone, manze e castrati vagano liberi, nutriti poi con cura antica e scelta saggia, carne che racconta pascoli e inverni, densa, sapida, con echi balsamici e selvatici. Figlia del tempo, sfiora i cento mesi, e in ogni fibra porta memoria epica. Una bistecca possente, ruvida e nobile, che sussurra leggende tra i denti.



USHI BEEF - SIMMENTAL GERMANIA 82/KG



Dai pascoli quieti di piccoli allevamenti nasce Ushi Beef, frutto di scottone, manze e castrati incrociati con razze British e Simmental.

Una marezzatura fine e prezzemolata disegna una carne morbida, dolce e profumata, resa unica da un'alimentazione finale a semi di lino, cereali e foraggi. L'età? Dai 18 ai 100 mesi, per un gusto che parla di tempo, natura e rispetto. Un morso gentile, che sussurra storie di pascoli lontani.



RUBIA GALLEGA 110/KG



Rubia Gallega Ordes, eccellenza della Galizia, vacca vecchia dal nora della Spagna, dove il tempo affina ogni fibra.

Conosciuta come la carne che non si dimentica, per i suoi sapori intensi, profondi e persistenti.

Macelata mai prima dei 6 anni, può vivere fino a 15 o 20, assorbendo nei muscoli storie, stagioni e terre antiche. Un'esperienza che resta impressa, al primo morso.



VIZIAMOCI UN PO'... *eccellenza assoluta*



LINGOTTO WAGYU GIAPPONE A5 12 35/ETTO



Da anni importiamo direttamente dal Giappone le migliori selezioni di Wagyu, grazie a una rete fidata di collaboratori locali.

Ogni taglio proviene da prefetture rinomate come Kagoshima, Miyazaki, Hokkaido e Hyogo, garanzia di qualità e tipicità.

Siamo partner ufficiali di Wagyu Master Japan, a conferma del nostro impegno per l'eccellenza.



Allergeni: Glutine (1), crostacei (2), uova (3), pesce (4), arachidi (5), soia (6), latte (7), noci (8), sedano (9), senape (10), semi di sesamo (11), anidride solforosa (12), lupini (13), molluschi (14)

Se avete un'allergia alimentare, siete pregati di informare il nostro staff prima di ordinare.

IN COLLABORAZIONE CON

