BATTICARNE IN TOUR 2024

Jonny il nostro Macellaio

Per batticarne seleziona carni genuine provenienti dal territorio locale, animali nutriti con foraggi sani e di qualità! Le frollature e il Local Food sono sempre stati i suoi punti fissi, adesso starà a voi giudicare la vostra esperienza al batticarne!

Batticarne Expirience a casa tua

Devi festeggiare un compleanno, oppure un evento speciale?!? Chiedici informazioni voi pensate a divertirvi al resto ci pensiamo noi!

Batticarne SeA Expirience...

Ci stiamo preparando per Ri-proporvi dell'esperienze fantastiche! Trasformiamo le vostre occasioni in avvventure indimenticabili in mezza al mare con una bellissima barca a motore... cene private,anniversari, addio al celibato\nubilato,compleanni o semplicemnte una giornata in mezzo al mare tra buon cibo e buon bere!

JONNY CONSIGLIA...

Tartare salsa guacamole con chips di mais € 18,00

Salsa guacamole home made, la nostra fantastica ciccia accompagnata da una maione al pomodoro e jalapeno

---

PER INIZIARE

Taglierie del Norcino € 15,00

Salumi Interamente di nostra produzione con formaggi locali Allergeni 1 7

PROSCIUTTO CON CHIPS DI PANE € 13,00

prosciutto di nostra produzione con chips di pane \ Allergeni : 1

La nostra melanzana alla Parmigiana € 10,00

La notra parmigiana espressa

I nostri crostini € 13,00

crostino di pane rustico con fegatino / marmellata / ragù di castrato \ Allergeni : 1-3-4-9

Tris tartare di salsiccia € 15,00

Piccola degustazione della nostra salsiccia in vari gusti : Tartufo, carciofi e la classica

Allergeni :7 1

DALLA MACELLERIA

Il beccaio € 20,00

Carpaccio di Manzarda con età di almeno 13 anni e frollatura di almeno 30 gg, rocher di maialino brado, sushi del macellaio, il nostro tonno e tris tartare

---

Tartare Classica € 12,00

Si esalta il nostro valore aggiunto, Valorizziamo la nostra carne dal sapore inconfondibile

---

Tartare mango e peperoncino € 18,00

Manza Dry Aged salsa al mango home made e gocciole piccanti

Tartare tartufo e spuma di stracciatella € 18,00

tartare di Manzo Locale con tartufo estivo e spuma di stracciatella. \ Allergeni : 7-14

Tartare Pesto di Pistacchio e la sua maionese € 18,00

Manzo dry aged con salsa al pistacchio, la sua maionese al limone e ricci di rucola

ALLERGENI: 8

Tartare crema di pecorino e guanciale croccante € 18,00

Tris del macellaio € 20,00

trittico di tartare a cura della nostra cucina

Tartare crema di gorgonzola e chips di cipolle croccanti € 18,00

crema di gorgonzola e chips di cipolle

L'UOVO DEL CONTADINO

salsiccia di cinta € 10,00

Le galline della teresa che rufolano dalla mattina alla sera ci fannò ricordare i tempi "

dell'ovo al Tegamino" \ Allergeni : 3

Marmellata di cinta e pancetta croccante € 9,00

Allergeni : 3

Pomodoro con emulsione di stracciatella € 8,00

Allergeni : 9-3-7

LA PASTA

Lasagna al ragù Toscano € 10,00

La lasagna come la nostra nonna ci deliziava ogni Domenica \ Allergeni : 9-7-1

La nostra pasta al ragù di... € 13,00

In Base alla disponibilita, vi consiglieremo i nostri Fantastici Ragù.....e se vi piacciono potrete prendere il vasetto di ragù per gustarlo a casa! \ Allergeni : 1-9

DALLA GRIGLIA

Bistecca selezionata del macellaio € 50,00

Carne della nostra selezione locale a cura del nostro macellaio Jonny!

Tagliata Classica € 14,00

Lingotto di Coscia con frollatura almeno 30gg servito con Olio di Castellina e sale Maldon

---

Tagliata crema di lardo e mandorle affumicate € 18,00

Lingotto di Coscia con frollatura almeno 30gg servito con Lardo di nostra produzione

---

Cuore di Fassona con crema di gorgonzola e chisps di cipolle € 18,00

Gran pezzo di coscia. \ Allergeni : 8

Tagliata di pollo ruspante cotta a bassa temperatura € 13,00

Un pollo maturo, ruspante e saporito...UN POLLO COME NN L'AVETE MAI MANGIATO

Grigliata mista min 2px € 30,00

Un quadro di carne mista per tutti i gusti a fantasia del nostro macellaio!!

---

cuore fassona crema di pistacchio e mandorle € 18,00

CARNI DAL MONDO

Striploin Hida Japan - prezzo riferito al hg € 35,00

Consigliato almeno 200 gr, Nei primi mesi di vita, dunque, i manzi vengono alimentati a erba, allo stato quasi brado, per poi passare al fieno di riso e altri mangimi rigorosamente vegetali autoctoni. L?alimentazione dei bovini è determinante per far sì che la carne assuma delle qualità molto particolari, non riscontrabili in nessun altro taglio o animale. A differenza delle carni degli animali allevati in occidente, il grasso di questi manzi presenta aminoacidi utili e grassi insaturi, che riducono il colesterolo.

Yugena beef - prezzo riferito al kg € 70,00

Un'incrocio speciale, Aberdeem Angus VS Holdstein Polacca marezzatura importante... Amanti dell'infiltrazione fatevi avanti!

Fassona Piemontese - prezzo riferito al kg € 65,00

La Fassona è la carne magra per eccellenza, resa unica nel suo genere da un bassissimo contenuto di grassi

---

Swami Supreme Beef - prezzo riferito al kg € 72,00

Swami è caratterizzata da una marezzatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con noti dolci ed una morbidezza inconfondibile.

Castrato Angus Iberico - prezzo riferito al kg € 70,00

Il valore aggiunto della "Limited Selection" di Miguel Vergara è la selezione degli esemplari di Black Angus con qualità gastronomiche superiori.

Marillia Gajega - prezzo riferito al kg € 85,00

La rubia spagnola la regina dell spagnole con il suo grasso giallo tendente all'arancio

---

Frisona lituania - prezzo riferito al kg € 50,00

From Mar baltico, una Manza matura con una buona marezzatura...un grasso veramente dolce e spettacolare..

CONTORNI

Patate arrosto € 5,00

Verdure al forno € 5,00

Allergeni : 9

Insalata del contadino € 7,00

Insalata nostrale, pomodri, olive, carciofi, pecorino e rucola.

Insalata di cavoli nostri € 5,00

Insalata di cavoli misti e carote Allergeni : 3

I NOSTRI CHICCHI

Panna Cotta al vin santo € 6,00

Panna cotta al Vinsanto con il crumble del nostro cantuccio \ oppure panna cotta semplice

con le nostre Guarnizioni.

Catalana al mojito € 8,00

\ Allergeni: 1-7-8

Creme brulè € 6,00

Allergeni: 1-3-7.

Cantucci e vinsanto € 5,00

Allergeni : 1-3-7

Panna cotta € 5,00

Nutella, frutti di bosco, caramello Allergeni : 7

Spuma di sabione con pasta di merida. € 6,00

Allergeni: 1-3-7

ENOTECA: VINI ROSSI

Sassicaia 2019 € 300,00

Bolgheri rosso

Sassi Sparsi € 25,00

Bolgheri Rosso

Rosso di Orma € 20,00

Bolgheri Rosso

Sasyr € 17,00

Sant'Alfonzo € 24,00

Chianti Classico

Galileo Rosso € 12,00

Campo Maccione € 16,00

Morellino di Scansano

Chianti Classico Riserva € 28,00

Castello di Meleto

Pinot nero (Villa Vescoville) € 18,00

Brunello di Montalcino € 230,00

Argiano

Mandus Pietra Pura € 18,00

Primitivo di Puglia

Negroamaro Pietra Pura € 18,00

Puglia

Tre per Uno " Merlot" € 16,00

Sirah € 20,00

Baglio di Pianetto "Sicilia"

Nero D'avola € 20,00

Baglio di Pianetto (Sicilia)

Via Francia € 28,00

Baglio di Pianetto (Sicilia)

Shimer € 20,00

Baglio di Pianetto (Sicilia)

Fermata 125 Etna Rosso € 25,00

Baglio di Pianetto (Sicilia)

Tresuri barolo € 45,00

Ciliegiolo Antonio Camillo € 20,00

Carmenere veneto € 18,00

Carmenere

Sottimano € 20,00

Dolcetto D'alba.

Chianti Classico Gran Selezione. € 38,00

Tenuta Fizzano, Rocca Delle Macie.

Ca' del prinsi € 28,00

La commanderie € 50,00

Bordeaux medoc

Guadipiani 2016 € 32,00

Rosso I.G.T. Toscana Fontemorsi

Cadmo € 12,00

Sangiovese

Aione IGT Toscana € 32,00

Etico IGT Toscana € 40,00

Salve IGT Toscana € 45,00

Barbera Langhe € 22,00

Ascheri Az. Agricola

Penteo Rosso € 16,00

Gianni Moscardini

ENOTECA: VINI BIANCHI

Maremma Toscana Rosato € 15,00

campo maccione

ENOTECA: BOLLICINE

Franciacorta Brut € 25,00

CorteAura

Dom Caudron € 50,00

Champagne

Tenimenti della Signoria Spumante € 15,00

Cuvèe Brut

ALLERGENI

1 CEREALI

cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati

---

2 CROSTACEI

sia quelli marini che d?acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili

---

3 Uova e derivati

tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all?uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc

---

4 PESCE

inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali

---

5 ARACHIDI DERIVATI

snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi

---

6 Soia e derivati

---

7 LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO LATTOSIO)

---

8 FRUTTA A GUSCIO, VALE A DIRE: MANDORLE

---

9 SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO.

---

10 SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE.

---

11 SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO

---

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

---

13 LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI.

---

14 MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI.