

## **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 17

#### 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

€ 12,00

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

Allergeni:71

### **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

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 burrata	€ 18,00
tartare di Manzo Locale con tartufo estivo e spuma di burrata. \ Allergeni : 7-2-14	
Tartare burrata e granella di pistacchio.	€ 18,00
Manzo dry aged con spuma di burrata e granella di pistacchio.\ ALLERGENI:1-8	
Tartare crema di pecorino e guanciale croccante	€ 18,00
Allergeni: 1-3-7	
Tris del macellaio	€ 20,00
Trittico di tartare a cura della nostra cucina. Allergeni: 1-2-3-7-8-9-14	
Tartare crema di gorgonzola e chips di cipolle croccanti	€ 18,00
Crema di gorgonzola e chips di cipolle. \ Allergeni: 1-3-7	

# 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 Ragùe 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 saporitoUN 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
cuote lassona cienta di pistaccino e mandone	€ 10,00

# **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 marezzaturaun grasso veramente	
dolce e spettacolare	

# I NOSTRI MINI BURGERS

Storico	€ 10,00
Hamburger locale, pomodoro, insalata, formaggio, maionese, ketchup \ Allergeni : 1-8-7-3	
Batticarne	€ 12,00
Hamburger locale, BBQ, formaggio, bacon, cipolla caramellata, insalata \ Allergeni : 1-8-7	
Pollansky	€ 12,00
Pollo ruspante grigliato, pomodoro, insalata, senape, maionese, ketchup \ Allergeni :	
1-8-10-3	

€ 8,00
€ 12,00
€ 10,00

# **CONTORNI**

Patate arrosto	€ 5,00
Verdure al forno Allergeni : 9	€ 5,00
Insalata del contadino Insalata nostrale, pomodri, olive, carciofi, pecorino e rucola.	€ 7,00
Insalata di cavoli nostri Insalata di cavoli misti e carote Allergeni : 3	€ 5,00

# I NOSTRI CHICCHI

Cantucci e vinsanto	€ 5,00
Allergeni : 1-3-7	
Panna cotta	€ 5,00
Nutella, frutti di bosco, caramello Allergeni : 7	

# **ENOTECA: VINI ROSSI**

Sassicaia 2019	€ 300,00
Bolgheri rosso	
Sassi Sparsi	€ 25,00
Bolgheri Rosso	
Sasyr	€ 17,00
Sant'Alfonzo	€ 24,00
Chianti Classico	
Galileo Rosso	€ 12,00
Campo Maccione	€ 16,00
Morellino di Scansano	
Pinot nero ( Villa Vescoville)	€ 18,00
Brunello di Montalcino	€ 230,00
Argiano	
Mandus Pietra Pura	€ 18,00
Primitivo di Puglia	
Negroamaro Pietra Pura  Puglia	€ 18,00
- ugna	

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 Carmenere	€ 18,00
Sottimano  Delever Dielle	€ 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 Champagne	€ 50,00
Tenimenti della Signoria Spumante Cuvèe Brut	€ 15,00

### **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.	