



# 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...**

Trasformiamo le vostre occasioni in giornate o aperitivi indimenticabili in mezzo al mare con una bellissima barca, dove faremo cene private, anniversari, addio al celibato\nubilato, compleanni o semplicemnte una giornata in mezzo al mare tra buon cibo e buon bere! per info 3287127154

---

# JONNY CONSIGLIA...

**Carpaccio di stinco con il suo ridotto** € 18,00

Polpa di suino cotto a bassa temperatura..

---

**Crocchette di trippa** € 14,00

Crocchette di trippa fritte Allergeni 1-3-7-9

---

## PER INIZIARE

**Taglierie del Norcino** € 15,00

Salumi Interamente di nostra produzione con formaggi locali Allergeni 1 7

---

**I nostri crostini** € 13,00

crostino di pane rustico con fegatino / marmellata cinta / sorpresa! \ Allergeni : 1-3-4-9

---

**Il nostro 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 nostra parmigiana espressa

---

## 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 tartufo e spuma di burrata** € 18,00

tartare di Manzo Locale con tartufo estivo e spuma di burrata. \ Allergeni : 7-2-14

---

**Tartare spuma di burrata e granella di pistacchio.** € 18,00

Manzo dry aged con spuma di burrata e granella di pistacchio. \ ALLERGENI:1-8

---

**Tris del macellaio** € 20,00

Trittico di tartare a cura della nostra cucina. Allergeni: 1-2-3-7-8-9-14

---

## LA NOSTRA PASTA FRESCA

**LA PASTA E' FATTA IN CASA COME UNA VOLTA!!**

---

**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 STUFA

**Peposo dell'impruneta** € 15,00

Come facevano i fornacini, bocconcini di manzo cotti nel vino e nel pepe molto lentamente...

\ Allergeni : 9

---

**Guancia di Fassona brasata** € 24,00

Guinciotta di fassona , brasato al vino e servito con il suo pure di patate nostrale. \ Allergeni:

7-9

---

**Stinco di suino in doppia cottura con patate e la sua riduzione** € 18,00

Stinco di suino toscano cotto a Bassa temperatura con gli aromi di corte per una lunga notte!

---

# 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 tartufo** € 18,00

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

---

**Tagliata dello chef.** € 18,00

Cuore di scamone brie e cipollotto, Allergeni : 7

---

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

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

---

**Filetto di fassona al pepe verde** € 25,00

Filetto di fassona alla Griglia

---

**Grigliata mista min 2px** € 30,00

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

---

**Alette di pollo cotte a bassa temperatura e patata rustica** € 12,00

Alette di pollo cotte a bassa temperatura e laccate con salsa gentile (verdure miste)

---

# CARNI DAL MONDO

**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..

---

**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

---

**Prussiana " Vacca Polacca " - prezzo riferito al kg** € 50,00

Vacca marezzata con una copertura di grasso ottima...grasso dolce ma non esagerato.

---

**Simmental Bavarerse - prezzo riferito al kg** € 65,00

Grasso arancio, carotene dovuto al pascolo esemplare da una stazza importante. buon grasso....

---

**Swami Supreme Beef - prezzo riferito al kg** € 70,00

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.

---

## I NOSTRI 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

---

**Vegetariano** € 8,00

verdure al forno e stracciatella \ Allergeni : 1-9-7

---

**Hot Dog** € 12,00

Würstel di nostra produzione, ketchup, maionese \ Allergeni : 1-3

---

## Salsiccia Burger

€ 10,00

salsiccia di nostra produzione, scamorza affumicata, melanzane al pomodoro fresco e maionese. \ Allergeni : 1-3-7

---

## CONTORNI

### Patate arrosto

€ 5,00

---

### Verdure al forno

€ 5,00

Allergeni : 9

---

### Purè di patate

€ 5,00

al rosmarino oppure classico allergeni 7

---

## I NOSTRI CHICCHI

### Cantucci e vinsanto

€ 5,00

Allergeni : 1-3-7

---

### Tiramisù

€ 6,00

Allergeni: 1-3-7

---

### Cheesecake

€ 6,00

Purea di mango \ Frutti di bosco \ Carmello Allergeni : 1-7

---

# ENOTECA: VINI ROSSI

**Michele Satta** € 26,00  
Bolgheri rosso

---

**Piastraia** € 48,00  
Bolgheri Rosso Michele Satta

---

**Sassicaia 2019** € 300,00  
Bolgheri rosso

---

**Passi di Orma** € 30,00  
Bolgheri Rosso

---

**Rosso di Orma** € 20,00  
Bolgheri Rosso

---

**Sant'Alfonso** € 24,00  
Chianti Classico

---

**Galileo Rosso** € 12,00

---

**Campo Maccione** € 16,00  
Morellino di Scansano

---

**Brunello di Montalcino** € 230,00  
Argiano

---

**Valpolicella Ripasso** € 18,00  
Villa Cariana

---

**Mandus Pietra Pura** € 18,00  
Primitivo di Puglia

---

<b>Negroamaro Pietra Pura</b>	€ 18,00
Puglia	
<hr/>	
<b>Tre per Uno</b>	€ 16,00
Merlot in purezza	
<hr/>	
<b>Sirah</b>	€ 20,00
Baglio di Pianetto "Sicilia"	
<hr/>	
<b>Via Francia</b>	€ 28,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
<hr/>	
<b>Fermata 125 Etna Rosso</b>	€ 25,00
Baglio di Pianetto (Sicilia)	
<hr/>	
<b>Tresuri barolo</b>	€ 45,00
<hr/>	
<b>Ca' del prinsi</b>	€ 28,00
<hr/>	
<b>Rosso Montalcino</b>	€ 20,00
Elia Palazzesi	
<hr/>	
<b>Aione IGT Toscana</b>	€ 32,00
<hr/>	
<b>Etico IGT Toscana</b>	€ 40,00
<hr/>	
<b>Salve IGT Toscana</b>	€ 45,00
<hr/>	
<b>Nebbiolo Langhe</b>	€ 26,00
Ascheri Az. Agricola	
<hr/>	

**Barbera Langhe** € 22,00

Ascheri Az. Agricola

---

**Il primo di cascina in colle** € 20,00

---

**Brancatelli " MILA "** € 20,00

---

**Ascheri langhe nebbiolo** € 26,00

---

**CHIANTI CLASSICO MELETO** € 20,00

---

## **ENOTECA: VINI BIANCHI**

**Müller Thurgau** € 18,00

villa vescovile

---

**Maremma Toscana Rosato** € 15,00

campo maccione

---

**Vermentino 375ml** € 8,00

Campo Maccione

---

**Vermentino 11 Cascina al Colle** € 20,00

---

# ENOTECA: BOLLICINE

## Bianco Bianco

€ 15,00

Prosecco

---

## Trento Doc Villavescoville

€ 25,00

chardonnay

---

## Dom Caudron

€ 50,00

Champagne

---

## 7 tuo di cascina in colle

€ 20,00

---

# 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.**

---