

VIA DELL'ERTA CANINA

Via **dell'Erta Canina** è uno degli angoli più pittoreschi della zona di **Firenze**.

L'origine del nome è molto antica e viene da una novella dove è definita come "**l'erta canina per chi sale**" (per la forte pendenza).

In tempi più remoti era la strada preferita per chi si recava alla basilica di San Miniato al Monte o si dirigeva verso Siena.

Qui il tempo sembra essersi fermato; quei vecchi sampietrini, diseguali e un po' trascurati, quei lampioni, addossati agli ossuti muretti a secco, ci raccontano di una Firenze che fu. Ma quello che colpisce di più è l'atmosfera tranquilla e ovattata che ci fa dimenticare di essere a un passo dal centro storico. Quello che invece è indimenticabile è la vista. Curva dopo curva, si svela ai nostri occhi tutta la bellezza di Firenze; Palazzo Vecchio, il Duomo, Santa Croce.

Un vera pillola di felicità, gratis, tutte le volte che vogliamo.

ALLERGENI

1. Glutine
2. Crostacei e derivati
3. Uova
4. Pesce e derivati
5. Arachidi e derivati
6. Soia e derivati
7. Latte e derivati
8. Frutta a guscio e derivati
9. Sedano e derivati
10. Senape e derivati
11. Semi di sesamo e derivati
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO
13. Lupini, molluschi e derivati

-  vegan
-  vegetariano
-  slow food
-  senza glutine



SEGUICI SU
FACEBOOK E INSTAGRAM



BEPPA FIORAIA
OSTERIA CON GIARDINO

MENU

TAGLIERE DELLA BEPPA



Prosciutto crudo Toscano del contadino "Salumificio Mannori"
Salame Toscano Monte San Savino
Finocchiona "Salumificio Mannori"
Capocchia Toscana "Salumificio Mannori"
Pecorino stagionato Toscano
Pecorino Rosso senese
Crostino Nero Toscano
Crostino vegetariano
Composte fatte in casa
Giardiniera fatta in casa
Stracchino Artigianale
Coccoli

(1,6,7,8,9,10,12)

1 PERSONA
17,00€

2/3 PERSONE
29,00€

5/6 PERSONE
43,00€

COCCOLI

Coccoli, crudo del contadino "Salumificio Mannori" e stracchino

15,00€ (1,6,7,10)

LAMPREDOTTO

Crocchette di lampredotto con carpaccio di barbabietola e maionese al peperoncino

14,00€ (1, 3, 7, 9, 10)

BEPPA NELL'ORTO

Tomino alla piastra miele e noci
Quiche Lorraine
Indivia al timo
Champignon gratinati
Crostone al pomodoro secco e ricotta dura
Carciofi sott'olio
Flan di ortaggi, coccoli

(1,3,6,7,10,11,12)

16,00€

TAGLIERE DI FORMAGGI SPECIAL

Pecorino rosso senese
Formaggio di capra stagionato
Pecorino toscano stagionato
Erborinato
Parmigiano reggiano Vacche Rosse
Composte fatte in casa

(7)

2 PERSONE
21,00€

BACCALÀ

Cuore di Baccalà Islanda in olio cottura e vellutata di piselli alla menta

15,00€

(4)

COPERTO
3,00€

TAGLIERE SLOWFOOD

Prosciutto crudo di suino grigio del Casentino "Le Selve di Vallolmo"
Mortadella di Prato "Salumeria Mannori"
Capocollo di Martina Franca
Pallone di Gravina "Caseificio de Rosa"
Pecorino toscano presidio Slowfood
Confettura Slowfood

25,00€

(1)

BEPPA SUGGERISCE

Tagliere della Beppa x2
1Kg. di Costata al carbone (ogni 2 pax)

Patate arrosto
1 Bottiglia di Chianti Monteguelfo DOCG
Cantucci e Vin santo
Acqua
Coperto

40,00€ a persona (min. 2 persone)

TAGLIO SPECIAL DALLA

MACELLERIA
SODERI
dal 1875

Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione PREMIUM (taglio minimo 1,2kg)**
73,00€/kg

Bistecca alla Fiorentina in costola selezione PREMIUM (taglio minimo 1 kg)**
63,00€/kg

I PRIMI

- Ravioli della Beppa al Pecorino di Norcia, asparagi e crumble di pecorino (1, 3, 6, 7, 9, 10) 15,00€
- Maccheroncini con Ragù bianco di cinta Senese (1,2,3,7,9,12) 14,00€
- Risotto mantecato al tartufo estivo, fiori di zucca e Reggiano (2,4,7,9,12) 20,00€
- Tagliatelle della Beppa al ragù dell'aia (agnello, faraona, coniglio) e Fave fresche (1,3,7,8,9,12) 14,00€
- Pici cozze, calamari e pomodorini infornati (1,2,4,9,12,13) 16,00€

I SECONDI

- Battuta di manzo da punta d'anca, capperi, acciughe di Cetara, senape antica di Dijon e piccoli germogli (4,10) 18,00€
con aggiunta di tartufo estivo 23,00€
- Polpo scottato, crosta di pane, peperoni e ricotta montata al dragoncello (1,4,7,9) 18,00€
- Rosticciana alla griglia marinata a bassa temperatura soia, miele e paprika, melanzane alla brace (10,12) 17,00€
- Coccio di polpette al pomodoro, con fett' unta. (1,3,7,9,12) 15,00€
- Filet Mignon, agretti e riduzione al vinsanto (7,12) 30,00€

DAL CARBONE

- Tagliata di controfiletto di scottona, Spinaci baby e salsa al pepe di Sarawak (12) 20,00€
- Galletto Vallespluga al carbone, salsa alla diavola e frigitelli. 18,00€
- Bistecca alla Fiorentina nel filetto cotta al carbone (taglio minimo 1/1,2 kg) 57,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina in costola cotta al carbone (taglio minimo 800 gr) 50,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium 73,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1,2 kg)**
- Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium 63,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 800 gr)**
- Tosco Burger, 20,00€
300 gr carne di Calvana, Patate rosse di Cetica alla paprika, Maionese alla Cipolla di Certaldo, Insalata di Campo

** Chiedi al nostro staff per scoprire lo Special della settimana.

Alcuni prodotti secondo reperibilità di mercato, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. 853/04.

Alcuni prodotti potrebbero essere congelati all'origine. Secondo quanto previsto dal Reg. UE n 1169/2011

per qualsiasi informazione su sostanze o allergeni è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale di servizio.

*Data la produzione limitata dei presidi trattati per mantenere il livello di artigianalità alcuni prodotti potrebbero essere sostituiti con altre referenze slow food.

CONTORNI

- Chips (1) 6,00€
- Patate tonde con buccia al forno 6,00€
- Insalata mista di campo con finocchio, carota e pomodoro (9) 6,00€
- Fagioli zolfini all'olio (9) 6,00€
- Verdura di stagione saltata 7,00€
- Spinaci al burro. (7) 6,00€
- Insalata di spinacino baby, pomodoro semidry e pecorino (7) 8,00€