

## 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 Dop "Antico Salumificio Viani 1922 San Gimignano"  
 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

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

1/2 PERSONA  
17,00€

3/4 PERSONA  
29,00€

5/6 PERSONE  
43,00€

### BEPPA NELL'ORTO

Tomino toscano alla griglia  
 Zucchine fiorentine tonde ripiene  
 Pomodori San Marzano gratinati  
 Melanzane al timo cotte al forno  
 Carciofini alla contadina  
 Flan di verdure  
 crostone pomodori semidry e provola affumicata  
 Coccoli

17,00€ (1,3,6,7,10,11,12)

### FIORI DI ZUCCA

Fiori di zucca ripieni di ricotta di bufala e alici di "Armatore Cetara", aceto bianco caramellato

12,00€ (1,3,4,7)

### PANZANELLA

Panzanella croccante, tagliatella di seppia scottata al lime, germogli di porro

13,00€ (1,9,13)

### COCCOLI

Coccoli, del contadino "Salumificio Mannori" e stracchino

15,00€

Con crudo Toscano Dop 24 mesi  
18,00€ (1,6,7,10)

### BACCALÀ

Crocchette di Baccalà deep di peperoni e feta greca, crudité di verdure

14,00€ (1,3,4,7,9)

### CESTINO DI COCCOLI

4,00€

COPERTO  
3,00€

### TAGLIERE ECCELLENZE TOSCANE

Prosciutto Crudo DOP "Antico Salumificio Viani 1922 San Gimignano" 24 mesi  
 Capocollo di Cinta Senese  
 Salamella di Cinghiale Toscano  
 Lonza lardellata di suino Brado Toscano  
 Cantucci salati

20,00€ (1,6,7,8)

### 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

### 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€
- Insalata di pomodori (datterini gialli, ciliegini, costoluto toscano) olio EVO al basilico (9) 6,00€
- Spinaci al burro (7) 6,00€
- Insalata di barbabietola rossa, feta greca, noci, vinaigrette alla menta (7,8,12) 8,00€

### I PRIMI

- Ravioli fatti a mano cacio e pepe ai 3 pomodori e olio EVO al basilico (1, 3, 6, 7, 9, 10) 14,00€
- Maccheroncini ragù bianco di cinta senese, seme di finocchio e bacche di ginepro (1,3,7,9,12) 14,00€
- Risotto mantecato al tartufo estivo, fiori di zucca e Parmigiano Reggiano (7,9,12) 20,00€
- Tagliatelle al ragù toscano di scottona e funghi porcini (1,3,7,8,9,12) 14,00€
- Pici cozze, calamari e pomodorini al timo cotti al forno (1,2,4,9,12,13) 16,00€

### I SECONDI

- Quiche lorraine di ortaggi di stagione con burratina affumicata caseificio Maldera (1,3,6,7,9,10) 14,00€
- Battuta di manzo da punta d'anca, capperi, alici di "Armatore Cetara", senape antica di Dijon e piccoli germogli (4,10) 18,00€
- Con aggiunta di tartufo 23,00€
- Polpo scottato crosta di pane, peperoni caramellati e ricotta montata al dragoncello (1,4,7,9) 18,00€
- Pancia di maiale CBT alla griglia, verdure glassate brandy e miele, chutney di prugne 17,00€
- Coccio di polpette al pomodoro con fett'unta (1,3,7,9,12) 15,00€
- Filet Mignon con funghi porcini trifolati alla nepitella (7,12) 30,00€

### DAL CARBONE

I nostri tagli alla Fiorentina con frollatura minima 4 settimane

- Bistecca alla Fiorentina nel filetto cotta al carbone di legna (taglio minimo 1/1,2 kg) 58,00€
- Bistecca alla Fiorentina in costola cotta al carbone di legna (taglio minimo 0,8/1 kg) 50,00€
- Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium 63,00€
- Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1 kg)\*\* 73,00€
- Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1,2 kg)\*\* 73,00€
- Tagliata di controfiletto di scottona 20,00€
- Insalata di spinacino baby e salsa al pepe di Sarawak (12) 20,00€
- Galletto Vallespluga al carbone 18,00€
- Salsa alla diavola e friggirelli 18,00€
- Tosco Burger 20,00€

300 gr carne Calvana, Patate rosse di Cetica alla paprika, Maionese alla Cipolla di Certaldo, Insalata di Campo (3)

\*\* 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.