

## 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



Selezione salumi "Antico Salumificio Viani 1922 San Gimignano":  
 Prosciutto crudo Toscano del contadino  
 Salame Toscano Dop  
 Finocchiona  
 Capocchia Toscana

Pecorino stagionato Toscano  
 Pecorino Rosso senese  
 Crostino Nero Toscano  
 Crostino vegetariano  
 Composte fatte in casa  
 Giardiniera fatta in casa  
 Stracchino Montato  
 Coccoli

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

2 PERSONE  
18,00€

4 PERSONE  
30,00€

6/7 PERSONE  
44,00€

## BEPPA NELL'ORTO

Tomino toscano alla griglia  
 Millefoglie di zucca e fonduta al reggiano  
 Champignon gratinati  
 Indivia belga al forno  
 Carciofini alla contadina  
 Flan di verdure  
 Crostone caldo ortaggi e bufala affumicata  
 Coccoli

18,00€ (1,3,7,12)

## CERVELLO DI VITELLA FRITTO

Salsa verde e maionese all'aglione

13,00€ (1,3,10)

## PEPOSO ALL'IMPRUNETINA

Cotto al fuoco 6 ore con polenta frita

15,00€ (1,9,12)

## COCCOLI

Coccoli, crudo del contadino "Antico Salumificio Viani 1922 San Gimignano" e stracchino

15,00€ (1,6,7,10)

Prosciutto crudo Toscano Dop 24 mesi

18,00€ (1,6,7,10)

## BACCALÀ

In olio cottura, fagioli zolfini di Reggello, scalogno glassato all'aceto di mele

15,00€ (4)

## 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

22,00€ (1,6,7,8)

## BEPPA SUGGERISCE

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

Patate arrosto  
 2 Calici di vino 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)\*\*  
75,00€/kg

Bistecca alla Fiorentina in costola selezione PREMIUM (taglio minimo 1kg)\*\*  
65,00€/kg

## CONTORNI

Chips (1) 6,00€  
 Patate tonde con buccia al forno 6,00€  
 Insalata mista di campo con finocchi, carote e pomodori (9) 6,00€  
 Insalata di puntarelle pecorino e alici di "Armatore Cetara" (4,7) 9,00€  
 Spinaci al burro (7) 6,00€  
 Verdure di stagione saltate aglio, olio e peperoncino 7,00€

## I PRIMI

Ravioli di sfoglia al cacao fatti a mano ripieni di cinghiale saltati uvetta, pinoli e cavolo crispy 15,00€ (1,3,7,9)  
 Maccheroncini ragù bianco di cinta senese, seme di finocchio e cardoncelli 14,00€ (1,2,3,7,9,12)  
 Risotto vialone nano mantecato al Parmigiano di montagna e tartufo di stagione 22,00€ (2,4,7,9,12)  
 Tagliatelle di castagne fatte a mano allo stracotto di lepore al Chianti 14,00€ (1,3,7,9,12)  
 Pici cozze, calamari e punte di broccolo 16,00€ (1,4,9,12,13)

## I SECONDI

Quiche lorraine di porri con burrata affumicata 14,00€ (1,3,6,7,9,10)  
 Battuta di manzo da punta d'anca, alici di "Armatore Cetara", senape al miele e puntarelle 18,00€ (4,10)  
 Trancio di salmone scottato lenticchie rosse allo zenzero, cime di rapa saltate 18,00€ (4,9)  
 Gran Stinco di maialino CBT glassato al mosto cotto del Chianti, purè di patate affumicato (consigliato x 2 persone) 29,00€ (7,9,12)  
 Coccio di polpette al pomodoro con fett'unta 15,00€ (1,3,7,9,12)  
 Faraona farcita alle castagne e fegatini cavolfiore fondente, bietola ripassata 19,00€ (9,12)

## DAL CARBONE

I nostri tagli alla Fiorentina con frollatura minima 4 settimane

Bistecca alla Fiorentina nel filetto cotta al carbone di legna 60,00€/kg (taglio minimo 1/1,2 kg)  
 Bistecca alla Fiorentina in costola cotta al carbone di legna 52,00€/kg (taglio minimo 0,8/1 kg)  
 Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium 75,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1,2 kg)\*\*  
 Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium 65,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1 kg)\*\*  
 Tagliata di controfiletto di scottona 22,00€ Radicchio rosso al forno e salsa al Bolgheri (12)  
 Galletto Vallespluga al carbone 19,00€ salsa alla cacciatora e zucca alla brace (9)  
 Filetto di manzo alla brace 30,00€ con funghi porcini trifolati alla nepitella (9)

\*\* 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.