

## TAGLIERE DELLA BEPPA

Selezione salumi "Il Borgo salumi di Siena"  
 Prosciutto crudo Toscano del contadino  
 Salame Toscano Dop  
 Finocchiona IGP  
 Rigatino toscano  
 Pecorino stagionato Toscano  
 Pecorino Rosso senese  
 Composte fatte in casa  
 Giardiniera fatta in casa  
 Stracchino Artigianale  
 Coccoli  
 (1, 6, 7, 8, 10, 12)



2 PERSONE  
18,00€

4 PERSONE  
30,00€

6/7 PERSONE  
45,00€

### COCCOLI

Coccoli, crudo del contadino e stracchino 15,00€  
 (1, 6, 7, 10)

Prosciutto crudo toscano DOP 18,00€

### CAPELANTE

Capesante scottate, risotto di sedano rapa alla fiorentina, gastrica all'arancia 16,00€  
 (2, 4, 7, 9)

### BEPPA NELL'ORTO

Hummus di ceci, crudité Carote arrosto, yogurt e harissa  
 Crostine pesto di broccoli e provola  
 Fave fresche  
 Frittata di agretti  
 Rocher di caprino  
 Cavolo rosso fermentato  
 Coccoli 18,00€  
 (1, 3, 7, 8, 9, 10)

### CARPACCIO

Carpaccio di manzo, rucola, maionese al tartufo, parmigiano reggiano, tartufo fresco, balsamico 16,00€  
 (3, 7)

### CERVELLO

Cervello di vitello fritto, salsa verde, maionese all'aglio 14,00€  
 (1, 3, 7)

### FEGATINI

Patè di fegatini, pan brioche artigianale, composta d'arancia 12,00€  
 (1, 3, 7, 12)

## 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  
 42,00€ a persona  
 Coperto incluso  
 (min. 2 persone)

## PRIMI

Tortelli maremmani fatti a mano ricotta e spinacino fresco, fonduta al parmigiano, pane croccante, salvia frita 15,00€  
 (1, 3, 7, 9, 10)

Lasagna d'asparagi selvatici, besciamella al caciocavallo, punte di asparagi, olio alle erbe 14,00€  
 (1, 3, 7)

Chitarrine fatte a mano ragù di cortile, fave fresche e pecorino 16,00€  
 (1, 3, 7, 9, 12)

Maccheroncini ragù bianco di cinta senese, seme di finocchio e cardoncelli 16,00€  
 (1, 2, 3, 7, 9, 12)

Fregola ai frutti di mare ombrina, cozze, calamari, gamberi, zest di limone 21,00€  
 (1, 2, 4, 7, 12, 13)

## SECONDI

Sformato di finocchi, besciamella alla scamorza, mentuccia fresca 15,00€  
 (3, 7)

Peposo all'Imprunetina cotto al fuoco 6 ore, polenta frita 17,00€  
 (1, 7, 12)

Trippa alla fiorentina gratinata al parmigiano 17,00€  
 (7, 9, 12)

Costine ripassate al sugo, olive taggiasche, prezzemolo 19,00€  
 (12)

Anatra confit, rapa rossa fermentata, demi glace, zest d'arancia, senape in grani 22,00€  
 (5, 7, 9, 10, 12)

Ombrina scottata topinambur, demi glace di pesce al Grand Marnier, olio alle erbe 28,00€  
 (2, 4, 6, 7, 9, 12, 13)

## CONTORNI

Patatine fritte 6,00€  
 (1)

Patate tonde con buccia al forno 6,00€

Insalata mista di campo con finocchi, carote e pomodori 6,00€  
 (9)

Insalata di rucola, parmigiano, pere marinate, noci, citronette al limone 8,00€  
 (7)

Cime di rapa saltate aglio, olio e peperoncino 6,00€

Fagioli all'uccelletto 6,00€  
 (9, 12)

Verdure di stagione saltate 7,00€

## DAL CARBONE

MACELLERIA  
**SODERI**

dal 1875



*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 55,00€/kg  
 (taglio minimo 0,8/1 kg)

Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium cotta al carbone 75,00€/kg  
 (taglio minimo 1,2 kg)

Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium cotta al carbone (taglio minimo 1 kg) 67,00€/kg

Maiolino da latte, salsa verde, patate tonde 45,00€  
 (min. 2 persone)  
 (5, 12)

Tagliata di controfiletto di scottona 23,00€  
 Asparagi arrostiti, salsa al Chianti  
 (7, 12)

Galletto Vallespluga al carbone 20,00€  
 Purè di patate, salsa alla diavola



| COPERTO 3,00€ |

## 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 ovella 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 entro 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<sub>2</sub>
13. Lupini, molluschi e derivati

-  vegetariano
-  senza lattosio
-  senza glutine



Seguici su  
**Facebook e Instagram**

**BEPPA FIORAIA**  
OSTERIA CON GIARDINO

**MENU**