# 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 | 2/3 PERSONE | 5/6 PERSONE |
|---|---|---|
| 16,00€ | 28,00€ | 42,00€ |

## COCCOLI

Coccoli, crudo del contadino
"**Salumificio Mannori**" e stracchino
14,00€ (1,6,7,10)

## PEPOSO

Peposo, cipolla di Certaldo in agrodolce, polenta fritta
14,00€ (1,9,12)

## BEPPA NELL'ORTO

Tomino alla Piasta Storica Fattoria Palagiaccio
Millefoglie di zucca
Porri grigliati
Champignon Gratinati
Flan di ortaggi
Crostone ai fagioli
**Carciofi sott'olio**
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€

## SALMONE MARINATO

Salmone marinato agli agrumi
insalatina di finocchi e arance
14,00€ (4)

**COPERTO**
2,50€

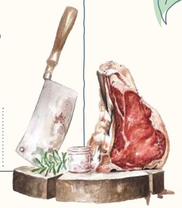
## TAGLIERE SLOWFOOD

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 Montegualfo 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)**
70,00€/kg

Bistecca alla Fiorentina in costola selezione **PREMIUM** (taglio minimo 1 kg)**
60,00€/kg

## CONTORNI

| | |
|---|---|
| Chips (1) | 6,00€ |
| Patate al forno | 6,00€ |
| Insalata mista (9) | 6,00€ |
| Fagioli zolfini all' olio (9) | 6,00€ |
| Verdura di stagione saltata | 7,00€ |
| Spinaci al burro. (7) | 6,00€ |
| Insalatina di puntarella, acciughe e pecorino. (7) | 8,00€ |

## I PRIMI

| | |
|---|---|
| **Ravioli di zucca,** Blu del Mugello della Storica Fattoria Palagiaccio, nocciole tostate. (1,3,7,8,9,) | 14,00€ |
| **Maccheroncini con ragù bianco** di Cinta Senese e funghi cardoncelli. (1,2,3,7,9,12) | 14,00€ |
| **Risotto mantecato cacio e pepe,** tartare di gambero. (2,4,7,9,12) | 20,00€ |
| **Tagliatelle di castagne,** ragù di coniglio, uvetta e pinoli. (1,3,7,8,9,12) | 14,00€ |
| **Pici calamaretti spillo,** cime di rapa, briciole di pane. (1,2,4,9,12,13) | 16,00€ |

## I SECONDI

| | |
|---|---|
| **Battuta di manzo** punta d'anca con dressing alla senape, tapenade di olive nere acciughe e insalatina di carciofi. (4,10) | 18,00€ |
| **Polpo alla piastra,** fave e cicoria. (4,7,9) | 18,00€ |
| **Scottadito di Cinghiale al carbone,** chutney di prugne, insalatina di cavolo cappuccio. (10,12) | 18,00€ |
| **Coccio di polpette al pomodoro,** con fett' unta. (1,3,7,9,12) | 15,00€ |
| **Filet Mignon (300gr.),** riduzione al Bolgheri, radicchio al forno. (7,12) | 30,00€ |

## DAL CARBONE

| | |
|---|---|
| **Tagliata di controfiletto di scottona,** zucca Delica al forno, salsa al pepe di Sarawak (12) | 20,00€ |
| **Galletto Vallespluga al carbone,** salsa alla diavola e friggitelli. | 18,00€ |
| **Bistecca alla Fiorentina nel filetto cotta al carbone** (taglio minimo 1/1,2 kg) | 55,00€/kg |
| **Bistecca alla Fiorentina in costola cotta al carbone** (taglio minimo 800 gr) | 48,00€/kg |
| **Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium** dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1,2 kg)** | 70,00€/kg |
| **Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium** dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 800 gr)** | 60,00€/kg |

** *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.