

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
16,00€

2/3 PERSONE
28,00€

5/6 PERSONE
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 frita

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 Monteguelfo DOCG
 Cantucci e Vin santo
 Acqua
 Coperto

40,00€ a persona (min. 2 persone)

I PRIMI

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

I SECONDI

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

TAGLIO SPECIAL DALLA



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€

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 frigitelli. 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 70,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1,2 kg)**
- Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium 60,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 800 gr)**

** 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.

VIA DELL'ERTA CANINA



Dazzled by the marbles of Santa Maria del Fiore, dazzled by the flaming bricks of Palazzo Vecchio, you can get lost and find yourself in an unexpected Florence. Turning the corner there is another world, another time that shakes our emotional center of gravity, making us live an extraordinary experience.

A street with a curious name, Via dell'Erta Canina. Canina' for those who climb, derives from its very steep slope leading to the Arno.

It's a very ancient road, it was a shortcut to Siena and Rome since 800. Very tiring, it offers a unique view of the hills, in an enchanted setting, squeezed between the houses and fields and walls of beautiful villas. This area was beloved by Florentine painters of the 1800s such as Borrani, Signorini and Lega. We got lost in the streets, alleys and lanes of Florence, we breathed the air of other times, we found our hearts enriched with emotions and pure beauty.

ALLERGENI

1. Gluten
2. Crustaceans and derivanties
3. Eggs
4. Fish and derivanties
5. Peanuts and derivanties
6. Soy and derivanties
7. Milk and derivanties
8. Nuts and derivanties
9. Celery and derivanties
10. Mustard and derivanties
11. Sesam and derivanties
12. Sulphire
13. Lupin, molluscs and derivanties

-  vegetarian
-  slow food
-  no gluten



FOLLOW US
FACEBOOK & INSTAGRAM


BEPPA FIORAIA
OSTERIA CON GIARDINO

MENU

TRADITIONAL TRAY



- Tuscan prosciutto aged 18 months
- Tuscan salame
- Tuscan salame with fennel seeds
- Sopressata (Tuscan cold cut)
- Mature pecorino cheese
- Semi-mature pecorino cheese
- Chicken liver patè croutons
- Vegetarian croutons
- Home-made jam
- Home-made pickled vegetables
- Cream cheese
- Deep fried dough (1,6,7,8,9,10,12)

1 PERSON
16,00€

2/3 PEOPLE
28,00€

5/6 PEOPLE
42,00€

COCCOLI

Tuscan prosciutto, spreadable cheese and deep fried dough

14,00€ (1,6,7,10)

SEAFOOD SALAD

Warm seafood salad

15,00€ (2,4,9,12,14)

VEGETARIAN BEPPA TRAY

- Caprese skewer
- Aubergine parmigiana
- Baked courgettes
- Galaverna del Palagiaccio cheese
- Vegetable Flan
- Artichokes in oil
- Deep fried dough (1,3,6,7,10,11,12)

16,00€

SPECIAL CHEESE TRAY

- Pecorino from Siena
- Tuscan mature pecorino
- Goat cheese
- Bluecheese
- Parmigiano reggiano Vacche Rosse
- Home made jam

2 PEOPLE
21,00€

CHEESE CAKE

Marinated salmon Cheese cake with sprouts

15,00€ (1,4,6,7,10)

COVER CHARGE
2,50€

SLOWFOOD TRAY

- Prosciutto made from grey pork meat "Le Selve di Vallolmo"
- Mortadella di Prato "Macelleria Mannori"
- Capocollo di Martina Franca
- Pallone di Gravina cheese
- Pecorino cheese
- Mandarine from Ribera jam

25,00€

(1)

OUR SUGGESTION

Traditional Tray

Bistecca alla Fiorentina in costola (sirloin on the bone) 1kg for 2 people

1 Bottle of Chianti Monteguelfo DOCG

Water

baked potatoes

2 PEOPLE
75,00€

PASTA

- Chitarrina with three tomato sauce (Florentine tomato, cherry tomato, yellow cherry tomato) and stracciatella cheese (1,3,6,7,9,10) 12,00€
- Ravioli stuffed with aubergine, butter and prawns (1,2,3,6,7,9,10) 14,00€
- Potato dumpling mussels, clams and Florentine courgettes (1,3,6,9,10) 16,00€
- Maccheroncini with Cinta senese (pork meat from Siena) ragout (1,3,6,7,9,10,12) 14,00€
- Risotto aged 22 months creamed with truffle and pumpkin flowers (7,12) 22,00€

SECOND COURSES

- Beef tartare mustard dressing, anchovies and row vegetables (9,10,12) 18,00€
- Croaker steak and sauteed chard (4,7,9) 20,00€
- Hamburger, bun from Panificio Gentile di Gragnano, tomatoes, cucumbers, salad, onion mayo, ketchup and chips (1,3,7,10,11) 18,00€
- Filet mignon 300gr Jamaican black pepper sauce and side dish (7,9,12) 30,00€
- Porchetta style roast rabbit with porcini mushrooms 18,00€

SPECIAL MEAT SELECTION

FROM **MACELLERIA SODERI**
dal 1875

Bistecca alla Fiorentina nel filetto PREMIUM selection (minimum size 1,2kg)**
70,00€/kg

Bistecca alla Fiorentina in costola PREMIUM selection (minimum size 1 kg)**
60,00€/kg

SIDE DISHES

- Chips (1) 6,00€
- Baked potatoes 6,00€
- Mixed salad (9) 6,00€
- White local beans with EVO (9) 6,00€
- Sauteed vegetable 7,00€
- Tomato salad (4 different kind of tomatoes and basil) 8,00€

FROM THE CHARCOAL

- Sliced sirloin baby spinach and balsamic sauce (12) 20,00€
- Bistecca alla Fiorentina (T-bone steak) grilled on charcoal (minimum size 1/1,2 kg) 55,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina in costola (sirloin on the bone) grilled on charcoal (minimum size 800 gr) 46,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina (T-bone steak) grilled on charcoal Premium Selection from Macelleria Soderi (minimum size 1,2 kg)** 70,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina in costola (sirloin on the bone) grilled on charcoal Premium Selection from Macelleria Soderi (minimum size 800 gr)** 60,00€/kg

**Ask to our staff to discover the Special race Selection of the week.

Some products according to market availability, are subjected to rapid temperature reduction to ensure quality and safety, as described in the HACCP Plan pursuant to EC Reg. 852/04 and Reg. 853/04.

Some products may be frozen at the origin.

In accordance with the provisions of EU Reg. No. 1169/2011

for any information on substances or allergens it is possible to consult the appropriate documentation which will be provided, upon request, by the service staff.

*Given the limited production of the principals treated to maintain the level of craftsmanship, some products could be replaced with other slow food references.