

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
17,00€

2/3 PERSONE
29,00€

5/6 PERSONE
43,00€

COCCOLI

Coccoli, crudo del contadino "Salumificio Mannori" e stracchino

15,00€ (1,6,7,10)

LAMPREDOTTO

Crocchette di lampredotto con carpaccio di barbabietola e maionese al peperoncino

14,00€ (1, 3, 7, 9, 10)

BEPPA NELL'ORTO

- Tomino alla piastra miele e noci
- Quiche Lorraine
- Indivia al timo
- Champignon gratinati
- Crostone al pomodoro secco e ricotta dura
- Carciofi sott'olio
- Flan di ortaggi, 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€

BACCALÀ

Cuore di Baccalà Islanda in olio cottura e vellutata di piselli alla menta

15,00€ (4)

COPERTO
3,00€

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)

TAGLIO SPECIAL DALLA



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€
- Fagioli zolfini all'olio (9) 6,00€
- Verdura di stagione saltata 7,00€
- Spinaci al burro. (7) 6,00€
- Insalata di spinacino baby, pomodoro semidry e pecorino (7) 8,00€

I PRIMI

- Ravioli della Beppa al Pecorino di Norcia, asparagi e crumble di pecorino (1, 3, 6, 7, 9, 10) 15,00€
- Maccheroncini con Ragù bianco di cinta Senese (1,2,3,7,9,12) 14,00€
- Risotto mantecato al tartufo estivo, fiori di zucca e Reggiano (2,4,7,9,12) 20,00€
- Tagliatelle della Beppa al ragù dell'aia (agnello, faraona, coniglio) e Fave fresche (1,3,7,8,9,12) 14,00€
- Pici cozze, calamari e pomodorini infornati (1,2,4,9,12,13) 16,00€

I SECONDI

- Battuta di manzo da punta d'anca, capperi, acciughe di Cetara, senape antica di Dijon e piccoli germogli (4,10) 18,00€
con aggiunta di tartufo estivo 23,00€
- Polpo scottato, crosta di pane, peperoni e ricotta montata al dragoncello (1,4,7,9) 18,00€
- Rosticciana alla griglia marinata a bassa temperatura soia, miele e paprika, melanzane alla brace (10,12) 17,00€
- Coccio di polpette al pomodoro, con fett' unta. (1,3,7,9,12) 15,00€
- Filet Mignon, agretti e riduzione al vinsanto (7,12) 30,00€

DAL CARBONE

- Tagliata di controfiletto di scottona, Spinaci baby e 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) 57,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina in costola cotta al carbone (taglio minimo 800 gr) 50,00€/kg
- Bistecca alla Fiorentina nel filetto selezione Premium 73,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 1,2 kg)**
- Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium 63,00€/kg dalla Macelleria Soderi cotta al carbone (taglio minimo 800 gr)**
- Tosco Burger, 300 gr carne di Calvana, Patate rosse di Cetica alla paprika, Maionese alla Cipolla di Certaldo, Insalata di Campo 20,00€

** 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.