

## 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)



1/2 PERSONE  
18€

3/4 PERSONE  
30€

6/7 PERSONE  
47€

### COCCOLI

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

Prosciutto crudo toscano DOP +3€

### POLPO ALLA LUCIANA

Polpo stufato al pomodoro, patate, olive, capperi, pane abbrustolito 16€  
 (1, 4, 13)

### BEPPA NELL'ORTO

Hummus di ceci, crudité  
 Spiedino di cocomero marinato e feta  
 Spaghetti di cetriolo yogurt greco e limone  
 Frittata di zucchine fiorentine  
 Ricotta di fuscella  
 Giardiniera artigianale  
 Crostini ai 3 pomodori, olio EVO al basilico  
 Coccoli 18€  
 (1, 3, 6, 7, 9, 10)

### BATTUTA

Battuta di manzo, maionese all'aceto balsamico, cipolle glassate, nocciole Piemonte 17€  
 (3, 7, 8)

Con aggiunta di tartufo fresco +5€

### CERVELLO

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

### PANE, BURRO E ACCIUGHE

Crostino di pane artigianale, burro delle Alpi aromatizzato limone e timo, acciughe del Cantabrico 14€  
 (1, 4, 7)

### FEGATINI

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

## BEPPA SUGGERISCE

1 Tagliere della Beppa (ogni 2 persone)  
 1 KG di Costata al carbone (ogni 2 persone)  
 1 Patate arrosto (ogni 2 persone)  
 1 Cantucci e Vin Santo (ogni 2 persone)  
 1 bottiglia di acqua Panna o San Pellegrino  
 1 Calice di Chianti DOCG a persona  
 42€ a persona

Coperto incluso (min. 2 persone)



## PRIMI

Tortelli maremmani fatti a mano ricotta e spinacino fresco, fonduta al parmigiano, pane croccante, salvia frita 16€  
 (1, 3, 7, 9, 10)

Lasagna zucchine nostrali, fiori di zucca, besciamella alla provola affumicata, olio alle erbe 14€  
 (1, 3, 7)

Risotto vialone nano al limone preservato, crema di aglio nero, caprino d'Alta Langa, pistilli di zafferano 16€  
 (1, 7, 12)

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

Fregola ai frutti di mare cozze, calamari, gamberi, zest di limone 22€  
 (1, 2, 4, 7, 12, 13)

## SECONDI

Parmigiana di melanzane 15€  
 (3, 7)

Peposo all'Imprunetina cotto al fuoco 6 ore, polenta frita 18€  
 (1, 7, 12)

Vitello tonnato Noce di vitello CBT, salsa tonnata tradizionale, capperi, cipolle in agrodolce 21€  
 (3, 4, 7, 10, 12)

Tonno in caprese filetto di tonno fresco marinato con erbe, carpaccio di pomodoro fiorentino, ricotta di pecora, avocado, cipolle caramellate, mayonese al lime 25€  
 (4, 7, 10)

Polpo al carbone glassato in salsa verde, salsa romesco, patate tondele arrosto 27€  
 (8, 10, 12, 13)

## CONTORNI

Patatine fritte 6€  
 (1)

Patate tondele con buccia al forno 6€

Insalata mista 6€

Panzanella pomodori, cetrioli, basilico, cipolla di Certaldo, pane raffermo 10€  
 (1)

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

Insalata di pomodori, pomodoro costoluto fiorentino, ciliegino rosso e ciliegino giallo, basilico 9€

Verdure di stagione saltate 7€

## 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€/kg  
 (taglio minimo 1,1,2 kg)

Bistecca alla Fiorentina in costola cotta al carbone di legna 55€/kg  
 (taglio minimo 0,8/1 kg)

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

Bistecca alla Fiorentina in costola selezione Premium 67€/kg  
 (taglio minimo 1 kg)

Filetto di manzo pavè di patate al burro nocciola, demi-glace al Bolgheri 30€  
 (1, 7, 12)

Tagliata di controfiletto di scottona 24€  
 Carota arrosto, salsa al Chianti  
 (7, 12)

Galletto Vallespluga al carbone 21€  
 Purè di patate, salsa alla diavola

## 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**