

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

TRADIZIONE

CERVELLO

Cervello di vitello fritto,
giardiniera fatta in casa,
maionese al rafano
(1, 3, 7)

€14

ACCIUGHE

Acciughe sotto pesto, cipollotto fresco
in agrodolce, pane croccante
(1, 2, 4)

€15

FEGATINI

Fegatini toscano con crostini
di pane caldo
(1, 3, 7, 12)

€12

COCCOLI

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

€15

Capocollo di cinta senese DOP
e stracchino
(1, 6, 7, 10)

€15

BEPPA NELL’ORTO

Hummus di ceci, crudità
Finocchi gratinati
Sformato di zucca
Burratina affumicata
Giardiniera artigianale
Torta salata di verdure di stagione
Insalatina di indivia, gorgonzola, noci
e uvetta
Coccoli
(1, 3, 6, 7, 9, 10)

€18

PRIMI

Tortelli maremmani fatti a mano ricotta e spinacino fresco,
fonduta al parmigiano, pane croccante, salvia frita

€17

Pici fatti a mano ragù di agnello del Casentino e pecorino toscano
(1, 3, 7, 9, 12)

€16

Risotto vialone nano barbabietola , fonduta di blu di bufala, rape agrodolci

€15

Chitarrine fatte a mano ragù bianco di cinta senese, seme di finocchio
e pecorino toscano
(1, 3, 7, 9, 12)

€16

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

€22

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

Coperto incluso
(min. 2 persone)

€42 a persona



| COPERTO €3,00 |

SECONDI DAL CARBONE

I nostri tagli alla Fiorentina con frollatura minima 4 settimane

Bistecca alla Fiorentina nel filetto cotta al carbone di legna
(taglio minimo 1/1,2 kg)

€60/kg

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

€55/kg

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

€75/kg

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

€67/kg

Hamburger della Beppa
Hamburger di Chianina 250 gr, pan brioche, marmellata di
pancetta,cheddar cheese, mayo alla senape, insalata e pomodoro, cetriolini
(1, 3, 7, 8, 10, 11, 12)

€18

Diaframma alla brace
Salsa verde al peperoncino, indivia brasata all’arancia
(7, 12)

€23

Pollo alla brace
Salsa di peperoni e cipolla

€20

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

€18

Sformatino di cavolfiore besciamella ,provola affumicata

€15

CONTORNI

Patatine fritte

€6

Patate tondelle con buccia al forno

€6

Insalata mista

€6

Cavolo Verza ripassato

€7

Rape con fagioli alla contadina

€7

Verdure di stagione saltate

€8

MACELLERIA
SODERI
dal 1875



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 SO₂
13. Lupini, molluschi e derivati



vegetariano



senza lattosio



senza glutine



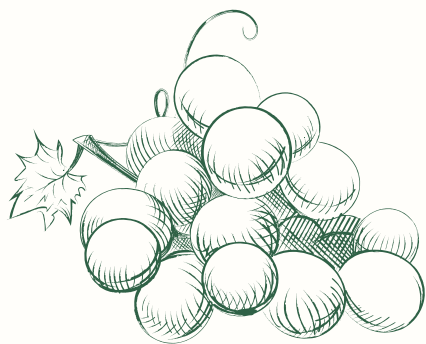
Seguici su
Facebook e Instagram

BEPPA FIORAIA
OSTERIA CON GIARDINO

MENU

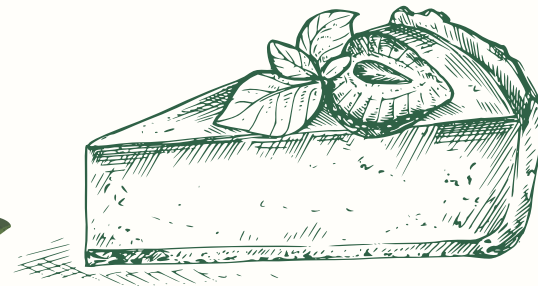
VINI DA DESSERT

Uve stramature Felsina	6€
Riesling Wehlener Sonnenuhr Spatlese Schloss Lieser	6€
Recioto della Valpolicella Marco Mosconi	7€
Vin Santo Occhio di Pernice Castello di Radda	8€
Sauternes Chateau Lange Reglat	9€



DOLCI

Tiramisù della Beppa	7€
Crema al mascarpone, savoiardi, caffè. (1, 3, 7)	
Porcino, cioccolato, caffè	8€
Cremoso ai funghi porcini, salsa al cioccolato, croccante al caffè, nocciole caramellate (1, 3, 7, 8)	
Le Pesche	8€
Brioche artigianale, infuso all'alchermes, crema pasticcera (1, 3, 7, 12)	
Torta della settimana	8€
La proposta della nostra pasticceria	
Cantucci e Vin Santo	8€
(1, 3, 7, 8, 12)	





**Seguici su
Facebook e Instagram**

BEPPA FIORAIA
OSTERIA CON GIARDINO

DOLCI