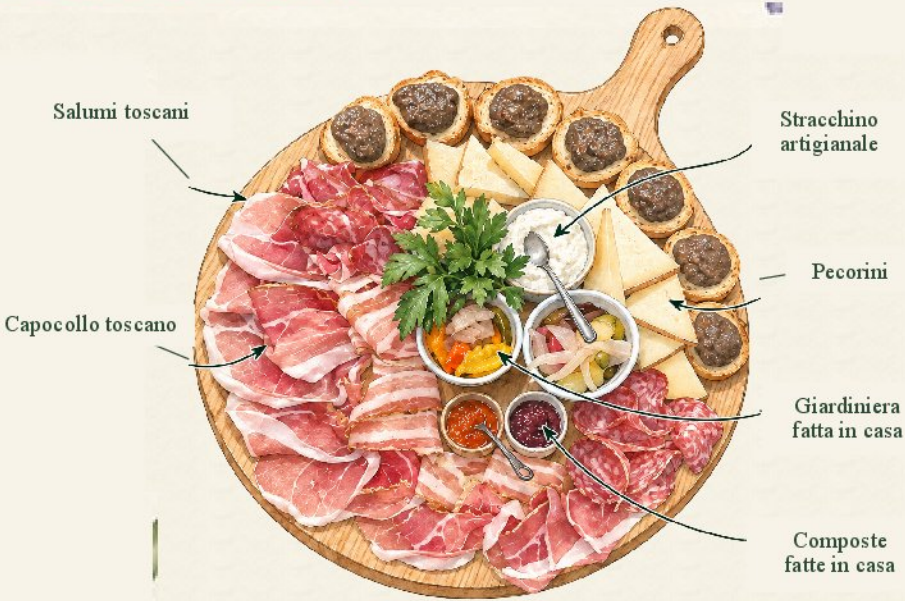


IL FAMOSO TAGLIERE DELLA BEPPA

Prosciutto crudo Toscano del contadino
Salame Toscano Dop
Finocchiona IGP
Capocollo toscano
Pecorino stagionato
Pecorino semi-stagionato Senese
Composte fatte in casa
Giardiniera fatta in casa
Stracchino Artigianale
Coccoli
(1, 6, 7, 8, 10, 12)



€9 A PERSONA
MINIMO 2 PERSONE

BEPPA NELL’ORTO

Zucca al forno con feta greca
Porro fumè
Hummus di ceci e barbabietola rossa con pinzimonio
Sformatino di verdure di stagione
Crostini con pere e Erborinato
Coccoli e stracchino
Giardiniera fatta in casa
(1, 3, 5, 7, 8, 9, 10, 12)



€18 PER DUE PERSONE

LINGUA ALLA FIORENTINA
CON LA SUA SALSА VERDE
(3, 4, 9, 10)



10 €

TARTELLETTA UOVO CBT
E TARTUFO

Tartelletta di pasta brisé, spuma di pecorino, uovo cotto a bassa temperatura e tartufo.
(1, 3, 7, 8, 9, 12)



12 €

COCCOLI, CRUDO
E STRACCHINO
Crudo del contadino, stracchino e coccoli.
(1, 7)

15 €

GRAN VOL-AU-VENT
AI FUNGHI

Tartelletta di pasta sfoglia con besciamella ai funghi.
(1, 7)



8 €



Mani
in pasta

MACCHERONCINI SU CINTA SENESE
E FUNGHI PIOPPINI

Ragù bianco di cinta senese, funghi pioppini,
semi di finocchio e pecorino toscano
(1, 3, 9) 14 €

TORTELLI DI PATATE DEL MUGELLO AL RAGÙ

Ripieno di patate, aglio, ragù
(1, 3, 7, 9, 12) 15 €

TAGLIOLINO AL TARTUFO

(1, 3, 7) 18 €

ZUPPA AI FUNGHI

Crema di funghi, crema di latte, olio evo, funghi, aglio e prezzemolo.
(1, 7)



10 €

RISOTTO CACIO E PEPE
E TARTARE DI GAMBERI

Pecorino, pepe, gamberi crudi, bisque di gamberi.
(2, 4, 7, 9, 12)



16 €

LASAGNA DI ZUCCA

Zucca, pasta all’uovo, besciamella, scamorza affumicata.
(1, 3, 7)



14 €

PAPPARDELLE SUL CINGHIALE

(1, 3, 9) 15 €

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)
Acqua naturale e gassata
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

(taglio minimo 1,2 kg)

BISTECCA ALLA FIORENTINA IN COSTOLA

Cotta al carbone

(taglio minimo 0,8 kg)

BISTECCA ALLA FIORENTINA NEL FILETTO PREMIUM

Cotta al carbone

(taglio minimo 1,2 kg)

BISTECCA ALLA FIORENTINA IN COSTOLA PREMIUM

Cotta al carbone

(taglio minimo 1 kg)

€60/kg



€55/kg



€75/kg



€67/kg



PATATINE FRITTE



(1) 6 €

FAGIOLI ALL’UCCELLETTO

In bianco 6 €

Allergeni da confermare



INSALATA MISTA

6 €



PATATE AL FORNO

Con buccia 6 €



TRIFOLATA DI FUNGHI CON NEPITELLA

(1, 7, 9) 8 €



CINGHIALE ALLA FIORENTINA

Con polenta frita

(9, 12) 16 €

BRIE AL FORNO, MIELE NOCI
E FRUTTA DI STAGIONE

Con patate al forno

(consigliato per 2) (7, 8) 16 €

BACCALÀ IN TEMPURA
SU SALSА LIVORNESE

(1, 3, 4) 18 €

HAMBURGER DI MANZO DELLA CASA

Hamburger di manzo nostra produzione, pomodoro, insalata, salsa di pecorino, panino artigianale, patatine fritte, salse.

(1, 3, 7) 18 €

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

Servito con patate arrosto 22 €

FILETTO DI MANZO AL TARTUFO

Crema di pecorino e tartufo estivo, patate arrosto (1) 35 €

FILETTO AL CHIANTI

(12) 30 €



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 muri 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.

Una 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 oltre 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