

IL BRACCIERE IN TERRAZZA

A Cena: sempre aperto

**A Pranzo: Aprile-Maggio
aperto venerdì, sabato e
domenica**

Da Giugno sempre aperto

Dinner: always open

**Lunch: April-May open Friday,
Saturday and Sunday**

From June always open



MENU

Hamburger di manzo– Selezione Vignale - battuto al coltello dal nostro Chef (250 gr.) con patate arrosto, cetriolini in agrodolce con semi di senape, cipolla di Certaldo caramellata al Chianti, maionese, ketchup e senape

Our chopped Chef's beef Hamburger (250 gr.) - Selection Vignale - with roast potatoes, served with sweet&sour cucumber with mustard seeds, caramelized Chianti wine Certaldo onion, mayonnaise, ketchup and mustard
€ 26,00

Medaglioni di filetto di maiale con patate grigliate serviti con salsa "Capeta"

Pork tenderloin medallions with grilled potatoes served with "Capeta" sauce
€ 28,00

Tagliata di controfiletto di Bue (225 gr.) con rucola e scaglie di Parmigiano Reggiano 24 mesi

Sliced rib-eye from Ox (225 gr.) with rocket and slivers of Parmigiano Reggiano cheese (cured for 24 months)
€ 36,00

Entrecôte di Bue 300 gr. (per 1 persona)
Ox Entrecôte 300 gr. (for 1 person)
€ 42,00

Filetto di Scottona (250 gr.) accompagnato da verdure grigliate con salsa agrodolce preparata dal nostro Chef
Fillet of young beef (250 gr.) with grilled vegetables and our Chef's Sweet & Sour sauce
€ 46,00

Le "Fiorentine" / The "Fiorentine"

Costata di Bue Garronese dell'Appenino toscano
Rib steak of Garronese breed ox from Tuscan Appennines
€ 51,00/Kg

Le nostre Fiorentine sono minimo 1,500 Kg e sono accompagnate da una speciale selezione di Pepi e Sali
Our Fiorentine are 1,500 Kg minimum and are accompanied a selection of Peppers and Salts.