

@vaccaboiabraceria

Menu

con vini abbinati

Vaccaboia

BRACERIA

www.vaccaboia.net

Tutte le nostre Carni
sono Grass Fed e Cotte con Brace a legna

Per iniziare

Antipasti

- Antico Tagliere Vaccaboia
Crostini misti, salumi, formaggi, cipolle caramellate

X 1 persona

€ 16,00

I piatti menzionati potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti.

Vino abbinato

Lodola Nuova
Montepulciano DOC
Tenuta Ruffino
70 % Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet S.
Affinamento Acciaio

€ 20,00

Linchetto - Toscana IGT
Az. Agr. Valle del Sole
65 % Sangiovese, 35 % Moscato Rosso
Aleatico Colorino Ciliegiole BIO
Affinamento Acciaio

€ 22,00

Sarejolo - Toscana IGT
Az. Agr. Perazzeta
Ciliegiole 100%
Affinamento 6 Mesi Tonneaux

€ 26,00

Etichetta Blu
Morellino di Scansano DOCG
Fattoria dei Barbi
85% Sangiovese Morellino, 15 % Vitigni Complem.
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

€ 26,00

Auspicio
Metodo classico Brut Nature
Az. Vitiv. Vigne del Malies
100% Falanghina
Affinamento Minimo 24 Mesi

€ 28,00



Le nostre

Tartare

- *crema di parmigiano e cipolle caramellate*
- *spuma di gorgonzola e finitura di noci*
- *pistacchio verde di bronte dop, sale maldon, olio evo*
- *pesto di basilico e burrata*

€ 18,00

I piatti menzionati potrebbero subire variazioni in base alla disponibilità dei prodotti.

Vini abbinati

Lodola Nuova
Montepulciano DOC

Tenuta Ruffino

70 % Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet S.

Affinamento Acciaio

€ 20,00

Diffidente Cannonau Rosato
DOC di Sardegna

Az. Agr Asinara

Cannonau 100%

Affinamento Acciaio

€ 26,00

Libente - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole

Merlot 100% BIO

Affinamento 12 Mesi Botte

€ 28,00

Santedame

Chianti Classico DOCG

Tenuta Ruffino

80% Sangiovese, 20% Vitigni Compl.

Affinamento 18 Mesi Tonneaux

€ 28,00

Champagne Paul Goerg

Tradition Brut Premier Crue

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir

Affinamento Minimo 36 Mesi

€ 52,00



Degustazione di Filetti

- Angus frisona iberica - s.d.

Degustazione Tris di Filetti- X2 persone

€ 90,00

Filetto singolo

€ 30,00

Bistecche

Costata e T-bone

SELECTION

- | | |
|--------------------|---------|
| • Scottona Europea | 50 €/Kg |
| • Mazzurea Prime | 80 €/Kg |

Vini abbinati

Rosso superiore
Sannio DOC

Az. Vitiv. Vigne del Malies

50 % Sangiovese, 50 % Cabernet S.

Affinamento 8 Mesi Acciaio

€ 26,00

Libente - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole

Merlot 100% BIO

Affinamento 12 Mese Botte

€ 28,00



1123

Montecucco DOC RISERVA

Az. Agr Perazzeta

68 Sangiovese, 20 Cabernet S. , 12 Merlot

Affinamento 24 Mesi Barrique

€ 28,00

Casa al Piano - Bolgheri DOC

Az. Vitiv. Pietranova

60 Merlot, 40 Cabernet S.

Affinamento Acciaio

€ 30,00

Modus - Toscana IGT

Tenuta Ruffino

44% Sangiovese, 32% Merlot, 24% Cabernet S.

Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 36,00



Altre Carní

- Grigliata mista di maiale Toscano con Burger Tartare o Tagliata di Scottona Iberica

30 € a persona

Vini abbinati

Etichetta Colombini Rosso di Montalcino DOC

Fattoria dei Barbi
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

€ 24,00

Santedame Chianti Classico DOCG

Tenuta Ruffino
80% Sangiovese - 20% Vitigni Compl.
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

€ 28,00

Syrah - Toscana IGT

Az. Agr. Perazzeta
Sirah 100%
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

€ 35,00

Beccaia - Bolgheri DOC

Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 35,00

Ebrius - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole
Sangiovese 100% BIO
Affinamento 6 Mesi Cemento, 12 Mesi Botte

€ 35,00

Franciacorta DOCG Brut

Ronco Calino
Chardonnay, Pinot Noir
Affinamento Minimo 30 Mesi

€ 36,00



Altre Carni

SELECTION

- Slava 60 €/Kg
Frollatura 30/60 gg
- Bavarese 80 €/Kg

Vini abbinati

Syrah - Toscana IGT
Az. Agr. Perazzeta
Sirah 100%
Affinamento 18 Mesi Tonneaux € 35,00

Beccaia - Bolgheri DOC
Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique € 35,00

Modus - Toscana IGT
Tenuta Ruffino
44% Sangiovese, 32% Merlot, 24% Cabernet S.
Affinamento 12 Mesi Barrique € 36,00

Riserva Ducale Oro
Gran Selezione Chianti Classico
Tenuta Ruffino
80% Sangiovese, 20% Cabernet S.
Affinamento 36 Mesi Cemento/Barrique € 38,00

Champagne Paul Goerg
Tradition Brut Premier Crue
60% Chardonnay 40% Pinot Noir
Affinamento Minimo 36 Mesi € 52,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Iberica 60 €/Kg
- Vacca Italia Italia 80€/Kg
- Frisona 80 €/Kg

Vini abbinati

Etichetta Colombini
Rosso di Montalcino DOC € 24,00
Fattoria dei Barbi
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

Nebbiolo - Langhe DOC € 28,00
Az. Agr. La Fusina
Nebbiolo 100%
Affinamento 6 Mesi Botte

Libente - Toscana IGT € 28,00
Az. Agr Valle del Sole
Merlot 100% BIO
Affinamento 12 Mese Botte

Casa al Piano - Bolgheri DOC € 30,00
Az. Vitiv. Pietranova
60 Merlot, 40 Cabernet S.
Affinamento Acciaio

Modus - Toscana IGT € 36,00
Tenuta Ruffino
44% Sangiovese, 32% Merlot, 24% Cabernet S.
Affinamento 12 Mesi Barrique



Costata e T-bone

SELECTION

- Picanha Australia 70 €/Kg
- Tomahawk 70 €/Kg

Vini abbinati

Rosso superiore
Sannio DOC
Az. Vitiv. Vigne del Malies
50 % Sangiovese, 50 % Cabernet S.
Affinamento 8 Mesi Acciaio
€ 26,00

Nebbiolo - Langhe DOC
Az. Agr. La Fusina
Nebbiolo 100%
Affinamento 6 Mesi Botte
€ 28,00

Syrah - Toscana IGT
Az. Agr. Perazzeta
Sirah 100%
Affinamento 18 Mesi Tonneaux
€ 35,00

Beccaia - Bolgheri DOC
Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique
€ 35,00

Modus - Toscana IGT
Tenuta Ruffino
44% Sangiovese, 32% Merlot, 24% Cabernet S.
Affinamento 12 Mesi Barrique
€ 36,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Angus iberico 80 €/Kg
- Angus irlandese 80 €/Kg

Vini abbinati

**Etichetta Colombini
Rosso di Montalcino DOC** € 24,00
Fattoria dei Barbi
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

Nebbiolo - Langhe DOC € 28,00
Az. Agr. La Fusina
Nebbiolo 100%
Affinamento 6 Mesi Botte

Libente - Toscana IGT € 28,00
Az. Agr Valle del Sole
Merlot 100% BIO
Affinamento 12 Mese Botte

Casa al Piano - Bolgheri DOC € 30,00
Az. Vitiv. Pietranova
60 Merlot, 40 Cabernet S.
Affinamento Acciaio

**Riserva Ducale Oro
Gran Selezione Chianti Classico** € 38,00
Tenuta Ruffino
80% Sangiovese, 20% Cabernet S.
Affinamento 36 Mesi Cemento/Barrique



Costata e T-bone

SELECTION

- Chianina certificata locale 80 €/Kg
- Rubia Gallega 100 €/Kg

Vini abbinati

Syrah - Toscana IGT
Az. Agr. Perazzeta
Sirah 100%
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

€ 35,00

Beccaia - Bolgheri DOC
Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 35,00

Riserva Ducale Oro
Gran Selezione Chianti Classico
Tenuta Ruffino
80% Sangiovese, 20% Cabernet S.
Affinamento 36 Mesi Cemento/Barrique

€ 38,00

Greppone Mazzi
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Ruffino
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 24 Mesi Botte/12 Mesi Acciaio

€ 54,00

Liborio
Bolgheri Superiore DOCG
Az. Vitiv. Pietranova
100% Merlot, 80% Sangiovese, 20% Cabernet S.
Affinamento 18 Mesi Barrique

€ 62,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Dry Age - Varie razze 80 €/Kg
Frollatura 90+ gg

Vini abbinati

Nebbiolo - Langhe DOC

Az. Agr. La Fusina
Nebbiolo 100%
Affinamento 6 Mesi Botte

€ 28,00

Beccaia - Bolgheri DOC

Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 35,00

Ebrius - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole
Sangiovese 100% BIO
Affinamento 6 Mesi Cemento, 12 Mesi Botte

€ 35,00

Modus - Toscana IGT

Tenuta Ruffino
44% Sangiovese, 32% Merlot, 24% Cabernet S.
Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 36,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Wagyu europeo 120 €/Kg
- Wagyu giapponese 400 €/Kg
su ordinazione

Vini abbinati

Syrah - Toscana IGT
Az. Agr. Perazzeta
Sirah 100%
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

€ 35,00

Riserva Ducale Oro
Gran Selezione Chianti Classico
Tenuta Ruffino
80% Sangiovese, 20% Cabernet S.
Affinamento 36 Mesi Cemento/Barrique

€ 38,00

Champagne Paul Goerg
Tradition Brut Premier Crue
60% Chardonnay 40% Pinot Noir
Affinamento Minimo 36 Mesi

€ 52,00

Greppone Mazzi
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Ruffino
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 24 Mesi Botte/12 Mesi Acciaio

€ 54,00

Liborio
Bolgheri Superiore DOCG - 100% Merlot
80% Sangiovese, 20% Cabernet S.
Affinamento 18 Mesi Barrique
Az. Vitiv. Pietranova

€ 62,00



I nostri Contorni

- Patate Arrosto

€ 5,00

- Verdure dell'orto al forno
o grigliate

€ 5,00



Selezione Dessert

Fatti in casa

- Cannolo - *The best of Sicily*

€ 6,00

- Cassata siciliana

€ 6,00

- Tiramisù

€ 6,00

- Cheesecake ai frutti di bosco al cucchiaino

€ 6,00

- Cantuccini e vin santo

€ 6,00



Si prega di informare il personale di sala in caso di eventuali allergie e intolleranze.
Per maggiori informazioni sulla presenza di eventuali allergeni potete rivolgervi direttamente al nostro staff.



seguici anche sui social!



www.vaccaboia.net