

@vaccaboiabraceria

Menu

con vini abbinati

Vaccaboia

BRACERIA

www.vaccaboia.net

Per iniziare

Antipasti

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

X 1 persona € 13,00

X 2 persone € 25,00

Vino abbinato

Rosso di Montepulciano

Rosso di Montepulciano DOC - Sangiovese

Affinamento 6 mesi botte

Az. Agr. San Salvagio

€ 18,00

- Tagliere Salumi
Prosciutto crudo e salame toscano

€ 8,00

- Tagliere Formaggi
pecorini misti con miele o cipolle caramellate

€ 8,00

- Tagliere Crostini
salsiccia e stracchino, fegatino toscano e scelta dello chef

€ 5,00

- Carpaccio di Scottona iberica
con olio evo e sale maldon

€ 15,00



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

Oppure degustazione Tris di Tartare

€ 15,00 a persona

Vini abbinati

Greco del Sannio

*Sannio DOC - Greco 100%
Affinamento Acciaio
Az. vitiv. Vigne del Malies*

€ 18,00

Kerner Selection

*Trentino alto adige IGT - Kerner 100%
Affinamento Acciaio
Az. vitiv. Oxenreiter*

€ 24,00

Diffidente Cannonau

Rosato
*DOC di Sardegna - Cannonau 100%
Affinamento Acciaio
Az. agr Asinara*

€ 22,00

Cava Reserva Brut

*DO - Macabeo, Xarello, Parellada
Affinamento 25 mesi sui lieviti
Az. vitiv. Caves Blancher*

€ 22,00



Degustazione

Tris di Filetti

- Angus frisona iberica - s.d.

€ 30,00 a persona

Bistecche

Costata e T-bone

SELECTION

- Scottona 50 €/Kg
- Incrociata 55 €/Kg

Vini abbinati

Alfeno

Montecucco DOC - 70 Sangiovese, 30 cabernet sauvignon
Affinamento 12 mesi botte
Soc. agr. Perazzeta

€ 20,00

Casa al Piano

Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon
Affinamento Acciaio
Az. vitiv. Pietranova

€ 26,00

Terre di Matraja

Colline Lucchesi DOC - 90 Sangiovese, 5 Canaiolo, 5 Ciliegiolo
Affinamento 8 mesi Barrique
Az. agr. Colle Verde

€ 26,00



Altre Carni

- Tomahawk di Maiale 50 €/Kg

Vini abbinati

Rosso di Montepulciano

Rosso di Montepulciano DOC - Sangiovese

Affinamento 6 mesi botte

Az. Agr. San Salvagio

€ 18,00

Urlo di Lupo

Toscana IGT - Sangiovese, cabernet, Sirah, Merlot **BIO**

Affinamento Acciaio/Barrique

Az. vitiv. Maria Teresa

€ 26,00

Casa al Piano

Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon

Affinamento 6 mesi botte

Az. vitiv. Pietranova

€ 26,00

SELECTION

- Manzetta Prussiana 60 €/Kg
- Slava 50 €/Kg

Vini abbinati

Ripagrande

Toscana IGT -Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet

Affinamento Acciaio/Barrique

Fattoria Ripa D'Orcia

€ 20,00

Casa al Piano

Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon

Affinamento Acciaio

Az. vitiv. Pietranova

€ 26,00

Orsumella

Chianti Classico DOCG- 100% Sangiovese **BIO**

Affinamento 10 mesi Botte

Az. vitiv. Orsumella

€ 26,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Iberica 50 €/Kg

Vini abbinati

Nebbiolo

Langhe DOC -Nebbiolo 100%
Affinamento 6 mesi Botte
Az. agr. La Fusina

€ 24,00

1698

Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon
Affinamento 12 mesi barrique
Az. vitiv. Pietranova

€ 30,00

Corte Rinieri

Chianti Classico Riserva DOCG- Sangiovese, Cabernet sauvignon *BIO*
Affinamento 24 mesi Botte
Az. vitiv. Orsumella

€ 34,00

SELECTION

- Picanha 60 €/Kg
- Tomahawk 60 €/Kg

Vini abbinati

Ripagrande

Toscana IGT -Sangiovese, Syrah, Merlot, Cabernet
Affinamento Acciaio/Barrique
Fattoria Ripa D'Orcia

€ 20,00

L'Eclair

AOP- 80 syrah, 20 Grenache
Affinamento Acciaio
Domaine des Peyre

€ 22,00

Nebbiolo

Langhe DOC -Nebbiolo 100%
Affinamento 6 mesi Botte
Az. agr. La Fusina

€ 24,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Angus irlandese 60 €/Kg

Vini abbinati

Alfeno

Montecucco DOC - 70 Sangiovese, 30
cabernet sauvignon
Affinamento 12 mesi botte
Soc. agr. Perazzeta

€ 20,00

Orsumella

Chianti Classico DOCG- 100% Sangiovese **BIO**
Affinamento 10 mesi Botte
Az. vitiv. Orsumella

€ 26,00

1698

Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon
Affinamento 12 mesi barrique
Az. vitiv. Pietranova

€ 30,00

Costata e T-bone

SELECTION

- Chianina certificata 70 €/Kg

Vini abbinati

Rosso di Montepulciano

Rosso di Montepulciano DOC - Sangiovese
Affinamento 6 mesi botte
Az. Agr. San Salvagio

€ 18,00

Orsumella

Chianti Classico DOCG- 100% Sangiovese **BIO**
Affinamento 10 mesi Botte
Az. vitiv. Orsumella

€ 26,00

Terre di Matraja

Colline Lucchesi DOC - 90 Sangiovese, 5 Canaiolo, 5 Cilieggiolo **BIO**
Affinamento 8 mesi Barrique
Az. agr Colle Verde

€ 26,00



Costata e T-bone

SELECTION

- Dry Age portoghese 60 €/Kg

Vini abbinati

Nebbiolo

*Langhe DOC - Nebbiolo 100%
Affinamento 6 mesi Botte
Az. agr. La Fusina*

€ 24,00

1698

*Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon
Affinamento 12 mesi barrique
Az. vitiv. Pietranova*

€ 30,00

Brunello di Montalcino

*Brunello di Montalcino - 100% Sangiovese **BIO**
Affinamento 42 mesi barrique
Soc. agr. La Palazzetta*

€ 46,00

SELECTION

- Wagyu europeo 120 €/Kg
- Wagyu giapponese 350 €/Kg
su ordinazione

Vini abbinati

1698

*Bolgheri DOC - Merlot, Cabernet Sauvignon
Affinamento 12 mesi barrique
Az. vitiv. Pietranova*

€ 30,00

Brunello di Montalcino

*Brunello di Montalcino - 100% Sangiovese **BIO**
Affinamento 42 mesi barrique
Soc. agr. La Palazzetta*

€ 46,00

Barolo DOCG Perno

*Barolo DOCG - 100% nebbiolo
Affinamento 30 mesi Barrique
Az. agr. La Fusina*

€ 48,00



I nostri Contorni

- Patate Arrosto

€ 5,00

- Verdure dell'orto al Forno

€ 5,00



Selezione Dessert

Fatti in casa

- Tiramisù

€ 6,00

- Cheesecake ai frutti di bosco al cucchiaino

€ 6,00

- Cantuccini e vin santo

€ 6,00

Vino abbinato

Moscato D'Asti

*Moscato D'Asti DOCG - Moscato 100%
Affinamento Acciaio
Az. agr. Cavallero*

€ 18,00

Calice

€ 5,00



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