

[@vaccaboiabraceria](https://www.instagram.com/vaccaboiabraceria)

Menu

con vini abbinati

VACCABOIA

BRACERIA

www.vaccaboia.net



Tutte le nostre Carni
sono **Selezioni Premium** e di **Filiera**,
sono **Grass Fed** e
Cotte con Brace a legna

Le nostre Bistecche possono essere
scelte in tre pregiati tagli:

Costata - Fiorentina - Porterhouse

Per iniziare

Antipasti

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

X 1 persona

€ 16,00

Vini abbinati

Lodola Nuova Montepulciano DOC

Tenuta Ruffino

70 % Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet S.
Affinamento Acciaio

€ 22,00

Etichetta Blu

Morellino di Scansano DOCG

Fattoria dei Barbi

85% Sangiovese Morellino, 15 % Vitigni Complem.
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

€ 26,00

Libente - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole

Merlot 100% BIO

Affinamento 12 Mesi Botte

€ 28,00

Nebbiolo - Langhe DOC

Az. Agr. La Fusina

Nebbiolo 100%

Affinamento 6 Mesi Botte

€ 28,00

Santedame

Chianti Classico DOCG

Tenuta Ruffino

80% Sangiovese, 20% Vitigni Compl.

Affinamento 18 Mesi Tonneaux

€ 28,00

Casa al Piano - Bolgheri DOC

Az. Vitiv. Pietranova

60 Merlot, 40 Cabernet S.

Affinamento Acciaio

€ 30,00



Le nostre Tartare

- *crema di parmigiano e cipolle caramellate*

€ 18,00

- *spuma di gorgonzola e finitura di noci*

€ 18,00

- *pistacchio verde di bronte dop, sale maldon, olio evo*

€ 18,00

- *pesto di basilico e burrata*

€ 18,00

Degustazione di Tartare

- *Selezione 3 Tartare a scelta*

€ 50,00



Vini abbinati

Lodola Nuova
Montepulciano DOC € 22,00
Tenuta Ruffino
70 % Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet S.
Affinamento Acciaio

Etichetta Blu
Morellino di Scansano DOCG € 26,00
Fattoria dei Barbi
85% Sangiovese Morellino, 15 % Vitigni Complem.
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

Etichetta Colombini
Rosso di Montalcino DOC € 26,00
Fattoria dei Barbi
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

Santedame
Chianti Classico DOCG € 28,00
Tenuta Ruffino
80% Sangiovese, 20% Vitigni Compl.
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

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

Ebrius - Toscana IGT
Az. Agr Valle del Sole € 34,00
Sangiovese 100% BIO
Affinamento 6 Mesi Cemento, 12 Mesi Botte



Grigliata e Tagliata

- Grigliata mista di maiale Toscano con Burger Tartare o Tagliata di Scottona Iberica 30 € a persona
- Tagliata di Picanha 35 € a persona

Vini abbinati

**Etichetta Colombini
Rosso di Montalcino DOC** € 26,00
Fattoria dei Barbi
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 6 Mesi Acciaio/Botte

**Santedame
Chianti Classico DOCG** € 28,00
Tenuta Ruffino
80% Sangiovese - 20% Vitigni Compl.
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

Syrah - Toscana IGT € 30,00
Az. Agr. Perazzeta
Sirah 100%
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

Unshackled Cabernet - California € 32,00
The Prisoner
84% Cabernet - 8% Petite Sirah -
6% Petit V - 2% Malbec
Affinamento 9 Mesi Barrique

Beccaia - Bolgheri DOC € 36,00
Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique

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



Degustazione di Filetti

- Angus frisona iberica - s.d.

Degustazione Tris di Filetti- X2 persone

€ 90,00

Filetto singolo

€ 30,00

Vini abbinati

Nebbiolo - Langhe DOC

Az. Agr. Voghera Luigi

Nebbiolo 100%

Affinamento 12 Mesi Botte

€ 28,00

Casa al Piano - Bolgheri DOC

Az. Vitiv. Pietranova

60 Merlot, 40 Cabernet S.

Affinamento Acciaio

€ 30,00

Bordeaux Superieur - Tradition AOP

Chateau Bechereau

85% Merlot - 10% Cabernet F. -

5% Cabernet S.

Affinamento 18 Mesi Botte

€ 30,00

Ebrius - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole

Sangiovese 100% BIO

Affinamento 6 Mesi Cemento, 12 Mesi Botte

€ 34,00

Rosso di Marte - Bolgheri DOC

Tenuta Ruffino

44% Merlot - 25% Cabernet S. -

18% Cabernet F. - 13% Petit Verdot

Affinamento 6 Mesi Barrique

€ 38,00

Riserva Ducale Oro

Gran Selezione Chianti Classico

Tenuta Ruffino

80% Sangiovese, 20% Cabernet S.

Affinamento 36 Mesi Cemento/Barrique

€ 38,00



Le nostre Selezioni

Bistecche

SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

- Razza Aubrac
Scottona o Giovenco 60 - 70 - 80 €/Kg
- Manzetta slava 80 - 80 - 90 €/Kg

Vini abbinati

1123

Montecucco DOC RISERVA

Az. Agr Perazzeta

68 Sangiovese, 20 Cabernet S. , 12 Merlot

Affinamento 24 Mesi Barrique

€ 26,00

Libente - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole

Merlot 100% BIO

Affinamento 12 Mese Botte

€ 28,00

Syrah - Cortona DOC

Podere Il Fitto

Syrah 100%

Affinamento 15 Mesi Barrique

€ 30,00

Bordeaux Superieur - Tradition AOP

Chateau Bechereau

85% Merlot - 10% Cabernet F. -

5% Cabernet S.

Affinamento 18 Mesi Botte

€ 30,00

Beccaia - Bolgheri DOC

Az. Agr I Terreni

40% Cabernet S., 30% Merlot,

20% Cabernet F., 10% Petit V.

Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 34,00

Riserva Ducale Oro

Gran Selezione Chianti Classico

Tenuta Ruffino

80% Sangiovese, 20% Cabernet S.

Affinamento 36 Mesi Cemento/Barrique

€ 38,00



Bistecche

SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

- **Slava** 60 - 70 - 80 €/Kg
Frollatura 30/60 gg
- **Bavarese** 80 - 80 - 90 €/Kg

Vini abbinati

1123
Montecucco DOC RISERVA € 26,00
Az. Agr Perazzeta
68 Sangiovese, 20 Cabernet S. , 12 Merlot
Affinamento 24 Mesi Barrique

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

Syrah - Cortona DOC € 30,00
Podere Il Fitto
Syrah 100%
Affinamento 15 Mesi Barrique

Beccaia - Bolgheri DOC € 34,00
Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique

Pietranova 1698 - Bolgheri DOC € 34,00
Az. Vitiv. Pietranova
60% Cabernet S. - 40% Merlot
Affinamento 12 Mesi Barrique

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



Bistecche

SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

- Iberica 60 - 70 - 80 €/Kg
- Vacca Italia Italia 80 - 80 - 90 €/Kg
- Frisona 80 - 80 - 90 €/Kg

Vini abbinati

Nebbiolo - Langhe DOC
Az. Agr. Voghera Luigi
Nebbiolo 100%
Affinamento 12 Mesi Botte € 28,00

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

Bordeaux Superieur - Tradition AOP
Chateau Bechereau
85% Merlot - 10% Cabernet F. -
5% Cabernet S.
Affinamento 18 Mesi Botte € 30,00

Ebrius - Toscana IGT
Az. Agr Valle del Sole
Sangiovese 100% BIO
Affinamento 6 Mesi Cemento, 12 Mesi Botte € 34,00

Rosso di Marte - Bolgheri DOC
Tenuta Ruffino
44% Merlot - 25% Cabernet S. -
18% Cabernet F. - 13% Petit Verdot
Affinamento 6 Mesi Barrique € 38,00

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



Bistecche

SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

- Angus iberico 80 - 80 - 90 €/Kg
- Angus irlandese 80 - 80 - 90 €/Kg

Vini abbinati

1123

Montecucco DOC RISERVA

Az. Agr Perazzeta

68 Sangiovese, 20 Cabernet S. , 12 Merlot

Affinamento 24 Mesi Barrique

€ 26,00

Rosso superiore

Sannio DOC

Az. Vitiv. Vigne del Malies

50 % Sangiovese, 50 % Cabernet S.

Affinamento 8 Mesi Acciaio

€ 26,00

Unshackled Cabernet - California

The Prisoner

84% Cabernet - 8% Petite Sirah -

6% Petit V - 2% Malbec

Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 32,00

Pietranova 1698 - Bolgheri DOC

Az. Vitiv. Pietranova

60% Cabernet S. - 40% Merlot

Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 34,00

Modus - Toscana IGT

Tenuta Ruffino

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

Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 36,00

Rosso di Marte - Bolgheri DOC

Tenuta Ruffino

44% Merlot - 25% Cabernet S. -

18% Cabernet F. - 13% Petit Verdot

Affinamento 6 Mesi Barrique

€ 38,00



Tagli speciali

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

Bordeaux Superieur - Tradition AOP
Chateau Bechereau
85% Merlot - 10% Cabernet F. -
5% Cabernet S.
Affinamento 18 Mesi Botte € 30,00

Unshackled Cabernet - California
The Prisoner
84% Cabernet - 8% Petite Sirah -
6% Petit V - 2% Malbec
Affinamento 9 Mesi Barrique € 32,00

Beccaia - Bolgheri DOC
Az. Agr I Terreni
40% Cabernet S., 30% Merlot,
20% Cabernet F., 10% Petit V.
Affinamento 9 Mesi Barrique € 34,00

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

Greppone Mazzi
Brunello di Montalcino DOCG
Tenuta Ruffino
100% Sangiovese Grosso
Affinamento 24 Mesi Botte/12 Mesi Acciaio € 54,00



Bistecche

SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

- Chianina certificata locale 80 - 80 - 90 €/Kg
- Rubia Gallega 100 - 110 - 120 €/Kg

Vini abbinati

Libente - Toscana IGT

Az. Agr Valle del Sole

Merlot 100% BIO

Affinamento 12 Mese Botte

€ 28,00

Syrah - Cortona DOC

Podere Il Fitto

Syrah 100%

Affinamento 15 Mesi Barrique

€ 30,00

Beccaia - Bolgheri DOC

Az. Agr I Terreni

40% Cabernet S., 30% Merlot,

20% Cabernet F., 10% Petit V.

Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 34,00

Pietranova 1698 - Bolgheri DOC

Az. Vitiv. Pietranova

60% Cabernet S. - 40% Merlot

Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 34,00

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



Bistecche

SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

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

Vini abbinati

1123

Montecucco DOC RISERVA

Az. Agr Perazzeta

68 Sangiovese, 20 Cabernet S. , 12 Merlot

Affinamento 24 Mesi Barrique

€ 26,00

Bordeaux Superieur - Tradition AOP

Chateau Bechereau

85% Merlot - 10% Cabernet F. -

5% Cabernet S.

Affinamento 18 Mesi Botte

€ 30,00

Unshackled Cabernet - California

The Prisoner

84% Cabernet - 8% Petite Sirah -

6% Petit V - 2% Malbec

Affinamento 9 Mesi Barrique

€ 32,00

Pietranova 1698 - Bolgheri DOC

Az. Vitiv. Pietranova

60% Cabernet S. - 40% Merlot

Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 34,00

Modus - Toscana IGT

Tenuta Ruffino

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

Affinamento 12 Mesi Barrique

€ 36,00

Greppone Mazzi

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Ruffino

100% Sangiovese Grosso

Affinamento 24 Mesi Botte/12 Mesi Acciaio

€ 54,00



Bistecche

TOP SELECTION

Costata - Fiorentina - Porterhouse

- Wagyu europeo 100 - 110 - 120 €/Kg
- Wagyu giapponese 400 €/Kg
su ordinazione

Vini abbinati

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

Syrah - Cortona DOC € 30,00
Podere Il Fitto
Syrah 100%
Affinamento 15 Mesi Barrique

Bordeaux Superieur - Tradition AOP € 30,00
Chateau Bechereau
85% Merlot - 10% Cabernet F. -
5% Cabernet S.
Affinamento 18 Mesi Botte

Pietranova 1698 - Bolgheri DOC € 34,00
Az. Vitiv. Pietranova
60% Cabernet S. - 40% Merlot
Affinamento 12 Mesi Barrique

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

Rosso di Marte - Bolgheri DOC € 38,00
Tenuta Ruffino
44% Merlot - 25% Cabernet S. -
18% Cabernet F. - 13% Petit Verdot
Affinamento 6 Mesi Barrique



Vini locali

- Vino della casa scelto dall'Oste

Bottiglia € 16,00

Calice € 7,00

Inostri Contorni

- Patate Arrosto

€ 5,00

- Verdure dell'orto al forno o grigliate

€ 5,00



Selezione Dessert

Fatti in casa

- Cannolo - *The best of Sicily*

€ 7,00

- Cassata siciliana

€ 7,00

- Tiramisù

€ 7,00

- Cheesecake ai frutti di bosco al cucchiaino

€ 7,00

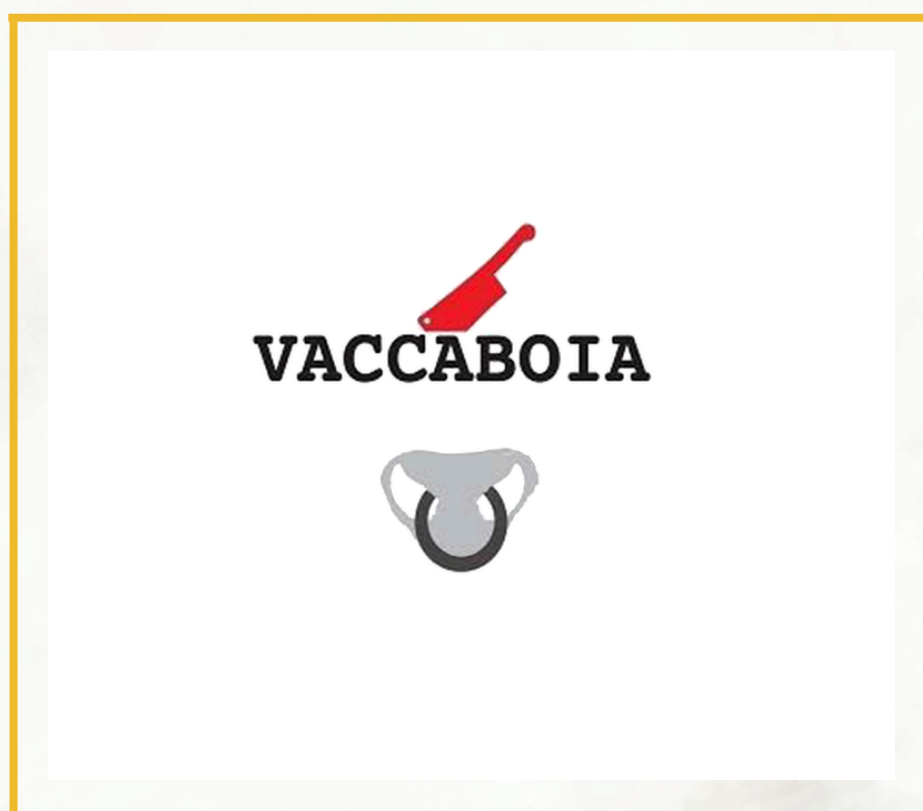
- Cantuccini e vin santo

€ 7,00





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