

@vaccaboiabraceria

# Menu

con vini abbinati

# Vaccaboia

BRACERIA

[www.vaccaboia.net](http://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 Cilieggiolo BIO  
Affinamento Acciaio  
€ 22,00

Sarejolo - Toscana IGT  
Az. Agr. Perazzeta  
Cilieggiolo 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 € 20,00  
Tenuta Ruffino  
70 % Sangiovese, 30% Merlot, Cabernet S.  
Affinamento Acciaio

Diffidente Cannonau Rosato  
DOC di Sardegna € 26,00  
Az. Agr Asinara  
Cannonau 100%  
Affinamento Acciaio

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

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

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





# 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 Carni

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

30 € a persona

## Vini abbinati

**Etichetta Colombini  
Rosso di Montalcino DOC** € 24,00  
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** € 35,00  
Az. Agr. Perazzeta  
Sirah 100%  
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

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

**Ebrius - Toscana IGT** € 35,00  
Az. Agr Valle del Sole  
Sangiovese 100% BIO  
Affinamento 6 Mesi Cemento, 12 Mesi Botte

**Franciacorta DOCG Brut** € 36,00  
Ronco Calino  
Chardonnay, Pinot Noir  
Affinamento Minimo 30 Mesi





# 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 € 26,00  
Az. Vitiv. Vigne del Malies  
50 % Sangiovese, 50 % Cabernet S.  
Affinamento 8 Mesi Acciaio

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

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

Beccaia - Bolgheri DOC € 35,00  
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





# 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 € 35,00  
Sirah 100%  
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

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

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

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

Liborio  
Bolgheri Superiore DOCG € 62,00  
Az. Vitiv. Pietranova  
100% Merlot, 80% Sangiovese, 20% Cabernet S.  
Affinamento 18 Mesi Barrique





# 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 € 35,00  
Sirah 100%  
Affinamento 18 Mesi Tonneaux

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

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

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

Liborio  
Bolgheri Superiore DOCG - 100% Merlot € 62,00  
80% Sangiovese, 20% Cabernet S.  
Affinamento 18 Mesi Barrique  
Az. Vitiv. Pietranova





# *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](http://www.vaccaboia.net)