



Ozia

RISTORANTE

Menü

La Chianina

Storia di un mito toscano / History of a Tuscan Myth

La carne Chianina è una delle più pregiate della penisola italiana per la sua storia, per l'origine delle sue caratteristiche e per il segreto della sua squisitezza.

TENETEVI FORTE!

La Chianina risulta presente in Italia da più di 2500 anni. Il bove Chianino era molto apprezzato già dagli Etruschi e dai Romani per il suo candido manto (raffigurato in bassorilievi romani come nel celebre Arco di Tito - Foro Imperiale). Il suo nome deriva dalla Val di Chiana, una valle toscana ricompresa tra le province di Arezzo e Siena.

La Chianina è contraddistinta dal manto bianco porcellana, dalla pigmentazione nera del musello e della lingua. La testa leggera ed elegante con corna brevi, tronco lungo e cilindrico con dorso e lombi larghi lo contraddistinguono come il bovino più grande del mondo.

Utilizzata un tempo soprattutto per il lavoro nei campi, è oggi considerata una vera e propria icona! Tra le razze tutelate dal consorzio, la Chianina è forse quella che gode oggi di un'immagine più nobile ed affermata, grazie anche alla fama mondiale conquistata con il mito gastronomico della FIORENTINA.

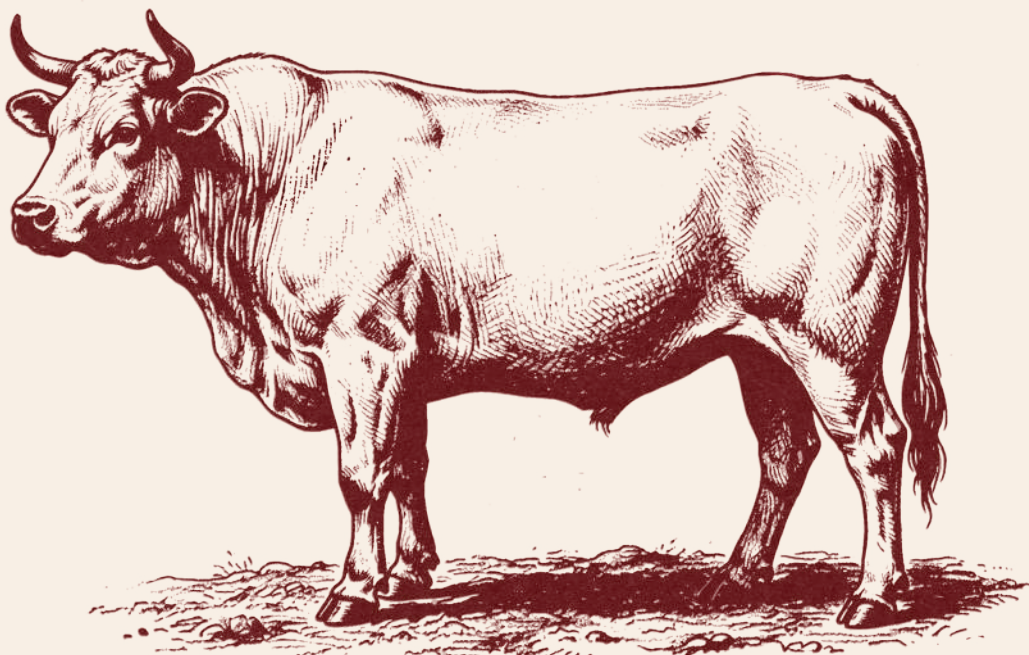
Chianina meat is one of the most prized on the Italian peninsula due to its history, the origin of its characteristics, and the secret of its deliciousness.

HOLD ON TIGHT!

The Chianina has been present in Italy for more than 2,500 years. The Chianina ox was already highly appreciated by the Etruscans and the Romans for its pure white coat (depicted in Roman bas-reliefs such as the famous Arch of Titus - Imperial Forum). Its name derives from the Val di Chiana, a Tuscan valley spanning the provinces of Arezzo and Siena.

The Chianina is characterized by its porcelain-white coat and the black pigmentation of its muzzle and tongue. The light and elegant head with short horns, a long and cylindrical trunk with a wide back and loins, distinguish it as the largest bovine in the world.

Once used primarily for fieldwork, today it is considered a true icon! Among the breeds protected by the consortium, the Chianina is perhaps the one that enjoys the most noble and established image today, thanks also to the world-wide fame achieved through the gastronomic myth of the FIORENTINA (Florentine steak).



Le nostre bistecche

Our steaks

Chianina Italiana



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

La chianina è una razza bovina italiana delle zone di Arezzo e Siena, Prende il nome dal val di chiana. E' allevata a pascolo e può arrivare 1700KG. Una carne generalmente magra, ma nei soggetti più grossi può presentarsi con delle infiltrazioni di grasso all'interno. sent fat marbling internally.

Chianina is an Italian cattle breed from the areas of Arezzo and Siena. It takes its name from the Val di Chiana. It is pasture-raised and can reach a weight of 1700 kg. Generally lean meat, though larger animals may present fat marbling internally.

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Sangue/Rare

FROLLATURA/AGING

Frollatura da 45 giorni/45-day aging

PREZZO/PRICE

8,7€

PER 100GR

Chef's Selection



DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Il nostro chef con esperienza ventennale nel settore, dedica una sezione per le migliori carni in circolazione provenienti da tutto il mondo. Prevalentemente Marezzate. Da allevatori che hanno come etica la dieta sana e che regalano sapori indimenticabili.

Our chef, with twenty years of experience in the field, dedicates a section to the best meats available from all over the world. Predominantly Marbled. From breeders whose ethics focus on a healthy diet, delivering unforgettable flavors.

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Media, Media-Sangue/Medium, Medium-Rare

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 70 giorni/Aged up to 70 days

PREZZO/PRICE

9,5 €

PER 100GR

Tomahawk



Cooking Show 

DESCRIZIONE/DESCRIPTION

Il Tomahawk è un pregiato taglio di carne bovina ricavato dalla parte anteriore della lombata (costata). Caratterizzato dalla lunga costola intera (circa 30 cm) lasciata intatta, questo taglio presenta una marezzatura bilanciata con gusti intensi e saporiti. Provenienza: i migliori tagli da tutto il mondo

The Tomahawk is a premium cut of beef taken from the front part of the loin (rib). Characterized by a long, intact bone (about 30 cm), this cut features balanced marbling with intense and savory flavors. Origin: the finest cuts from around the world

MAREZZATURA/MARBLING



GUSTO/TASTE



COTTURA CONSIGLIATA/RECOMMENDED COOKING

Sangue, Media-Sangue/Rare, Medium-Rare

FROLLATURA/AGING

Frollatura fino a 70 giorni/Aged up to 70 days

PREZZO/PRICE

10 €

PER 100GR

Antipasti / Starters

Bruschetta classica al pomodoro (3 pezzi)⁽¹⁾
Classic tomato bruschetta (3 pieces) 8€

Crostini golosi (4 pezzi)^(1, 7, 12)
Toasted bread with mixed sauces (4 pieces) 12€

Prosciutto e melone di stagione
Tuscan cured ham with seasonal melon 16€

Selezione di pecorini toscani con miele e marmellate⁽⁷⁾
Selection of tuscan pecorino cheeses with honey and jams 19€

Tagliere toscano con pecorini, affettati e crostini al fegato^(1, 7, 12)
Tuscan platter with pecorino cheeses, cold cuts, and liver crostini 20€

Prosciutto toscano e burrata⁽⁷⁾
Tuscan ham with fresh burrata 16€

Carpaccio di manzo di Chianina con rucola, scaglie di grana e glassa di aceto balsamico^(7, 12)
Chianina beef carpaccio with arugula, parmesan flakes and balsamic glaze 24€

Insalata di gamberi con finocchi croccanti e arance⁽²⁾
Shrimp salad with crunchy fennel and oranges 18€

Tartare di Fassona con confit di cipolle rosse, rucola, scaglie di grana e pomodorini secchi^(7, 12)
Fassona beef tartare with red onion confit, arugula, parmesan flakes and dry tomatoes 25€

Gran tagliere dell'Auditore x 2 persone^(1, 7, 12)
Mixed tuscan hams, toasted bread with liver patè, cheeses and salumi / farm-to-table products 29€
x2 Person

Pasta fresca / Fresh pasta



Lasagna classica al ragù di Chianina ^(1, 7, 8, 12) <i>Classic lasagna with Chianina beef ragù</i>	16€	Ravioli mugellani al ragù rosso di Chianina ^(1, 3, 8, 12) <i>Mugello ravioli with Chianina ragù</i>	19€
Pici all'aglione ⁽¹⁾ <i>Pici pasta with tomato and garlic</i>	13€	Spaghetti chitarra alla carbonara ^(1, 3, 7) <i>"Spaghetti chitarra" carbonara style</i>	18€
Pici cacio e pepe ^(1, 7) <i>Pici pasta with cheese and pepper</i>	14€	Tagliatelle ai funghi porcini ^(1, 3, 7) <i>Tagliatelle pasta with porcini mushrooms</i>	18€
Fusilli al pesto di basilico fresco ^(1, 3, 7, 8) con pomodorini e burrata <i>Fusilli with fresh basil pesto, cherry tomatoes and burrata</i>	16€	Spaghetti chitarra ai frutti di mare ^(1, 2, 3, 4, 14) <i>"Spaghetti chitarra" with seafood</i>	20€
Pappardelle al ragù di cinghiale ^(1, 3, 8, 12) <i>Pappardelle with wild boar ragù</i>	17€	Gemelli con salsiccia, pomodori secchi, burrata e granella di pistacchio ^(1, 3, 7, 8, 12) <i>Gemelli pasta with sausage, dried tomatoes, burrata cheese and pistacchio</i>	17€

Risotti

Risotto con gamberetti, zucchini e pomodorini ^(2, 7) <i>Risotto with shrimp, zucchini, and cherry tomatoes</i>	20€
Risotto agli asparagi e scamorza affumicata ^(7, 8) <i>Asparagus risotto with smoked scamorza cheese</i>	18€

Specialità al Tartufo / Truffle specialties



- Ravioli Mugellani al tartufo fresco con riduzione di aceto balsamico ^(4, 5, 14)
Mugellani-style ravioli with fresh truffle and balsamic vinegar reduction23€
- Spaghetti chitarra alla carbonara con scaglie di tartufo fresco ^(1, 3, 7)
Spaghetti chitarra carbonara with fresh truffle22€
- Tartare di Chianina con burrata e scaglie di tartufo fresco ⁽⁷⁾
Chianina beef tartare with burrata cheese and fresh truffle shavings28€
- Filetto di Chianina al tartufo nero fresco ⁽⁷⁾
Chianina fillet with fresh black truffle38€



- Tagliolini mantecati in forma di Grana Padano ^(1, 3, 7)
con scaglie di tartufo fresco (per 2 persone)
*Tagliolini tossed in a wheel of Grana Padano
cheese with fresh truffle (for two people)*64€

Cooking Show 

Controfiletti & Filet Mignon

Tagliata di controfiletto di Scottona con crema di melanzane ⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with eggplant cream27€

Tagliata di controfiletto di Scottona con rucola, pecorino e miele ⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with arugula, pecorino cheese and honey28€

Tagliata di controfiletto di Scottona con scaglie di burro aromatizzato ⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with flavored butter flakes27€


Tagliata di controfiletto di Scottona con funghi porcini ⁽⁷⁾
Sliced Scottona sirloin steak with porcini mushrooms29€

Filetto di Scottona alla griglia
Grilled Scottona fillet32€


Filetto di Scottona alla Auditore ^(7, 10)
Scottona fillet, butter, sweet paprika, mustard, herbs35€

Filetto di Scottona alla chiantigiana ⁽¹²⁾
Beef Fillet "Chiantigiana" style34€

Filetto di Scottona su crema di pecorino e confit di cipolle caramellate ^(7, 12)
Scottona beef fillet with pecorino cream and caramelized onion confit35€

Taglio Wagyu selezione dello chef scottato alla piastra 
Chef's selection of Wagyu beef, seared on the grill 40€/hg

Secondi piatti / Second Courses

Filetto di pollo alla griglia con rucola e scaglie di grana ⁽⁷⁾ <i>Grilled chicken fillet with arugula and parmesan flakes</i>	21€
Trippa alla fiorentina ^(7, 8) <i>Florentine style tripe</i>	18€
Stracotto alla fiorentina ^(9, 12) <i>Florentine-style beef stew</i>	25€
Medaglioni di filetto di maiale con uvetta, pinoli e riduzione di Vin Santo ^(8, 12) <i>Pork medallions with raisins, pine nuts and Vin Santo reduction</i>	26€
Polpo in umido alla livornese ^(4, 8, 12) <i>Livorno-style braised octopus</i>	26€
Filetto di salmone al pepe verde ^(4, 10) <i>Salmon fillet with green pepper sauce</i>	28€
Millefoglie di melanzane ⁽⁷⁾  <i>Layered Eggplant Mille-feuille</i>	19€

Contorni / Side dishes

Insalata mista <i>Mixed salad</i>	7€	Fagioli all'olio extravergine <i>Beans with extra virgin olive oil</i>	8€
Verdure grigliate <i>Grilled vegetables</i>	9€	Porcini trifolati <i>Sautéed porcini mushrooms</i>	11€
Patate arrosto <i>Roasted potatoes</i>	8€	Spinaci saltati <i>Sautéed spinach</i>	8€

Zuppe / Soups

Pappa al pomodoro ^(1, 9) <i>Bread Tomato soup</i>	11€
Ribollita Toscana ^(1, 9) <i>Tuscan Ribollita</i>	13€
Minestrone di verdure <i>Vegetable minestrone soup</i>	12€

Insalatone / Big Salads

AUDITORE / lattuga, pomodori, tonno, mozzarella, cipolle, olive taggiasche e uova sode ^(3, 4, 7) <i>Lettuce, tomatoes, tuna, mozzarella, onions, taggiasca olives and hard-boiled eggs</i>	17€
IL DAVID / Lattuga, mozzarella, pomodorini, mela, noci ^(7, 8) <i>Lettuce, mozzarella cheese, cherry tomatoes, apple, walnuts</i>	14€
GRECA / Lattuga, pomodoro, cetrioli, feta, cipolla, olive, origano ⁽⁷⁾ <i>Lettuce, tomato, cucumbers, feta cheese, onion, olives, oregano</i>	15€
SOFIA / Lattuga, pomodorini, feta, pesche, granella di pistacchi e menta ^(7, 8) <i>Lettuce, cherry tomatoes, feta cheese, peaches, pistachio crumbles and mint</i>	15€
LA CEASAR / Lattuga, pollo, pane tostato, scaglie di grana padano, ceasar dressing ^(1, 3, 4, 7, 12) <i>Lettuce, chicken, toasted bread, grana padano cheese flakes, ceasar dressing</i>	16€
CAPRESE / mozzarella di bufala e pomodori ⁽⁷⁾ <i>Buffalo mozzarella and tomatoes</i>	15€

Bevande / Drinks

Acqua naturale / gassata 0.75L <i>Still water / sparkling 0.75L</i>	3€
Succo di frutta <i>Fruit juice</i>	4€
Bibita in lattina <i>Soft drink</i>	4,5€
Birra artigianale FLEA in bottiglia <i>Craft beer</i>	9€
Birra alla spina <i>Draft beer</i>	7€
Pedavena tradizionale italiana <i>Traditional italian beer</i>	7€

Allergeni / Allergens

1- Frutta a guscio 2- Arachidi 3- Lupino 4- Latte 5- Uova 6- Pesce 7- Molluschi 8- Crostacei 9- Soia
10- Glutine 11- Sesamo 12- Sedano 13- Senape 14- Anidride solforosa

1- Nuts 2- Peanuts 3- Lupine 4- Milk 5- Eggs 6- Fish 7- Clams 8- Shellfish 9- Soy
10- Gluten 11- Sesame 12- Celery 13- Mustard 14- Sulfur

"Chiedere al personale per informazioni sugli allergeni"

"Please ask the staff for information about allergens"

COPERTO 3€

COVER CHARGE 3€

