

# LA RAZZA CHIANINA IGP

(Indicazione Geografica Protetta)



*La razza Chianina è la più antica d'Italia e tra le più vecchie del mondo. Fino agli anni 50 utilizzata soprattutto nel lavoro dei campi, è passata a raggiungere una spiccata e specializzata attitudine alla produzione di carne, consentendogli di diventare la migliore razza da carne nel mondo.*

*E la qualità della carne Chianina corrisponde a queste caratteristiche: carne magra, con poco grasso sottocutaneo e di infiltrazione, a basso contenuto di colesterolo. Giudicata ottima anche e soprattutto per il suo sapore*

***Curiosità:** la bistecca alla fiorentina nasce nella notte di San Lorenzo a Firenze quando si arrostitavano quarti di vitello, naturalmente di razza Chianina, in piazza. Il suo nome si deve ad un gruppo di viaggiatori inglesi. E dal loro modo di nominarla "beef steak", deriva, in fiorentino, il nome "bistecca".*

## **SPECIALITA' CHIANINA** **ALLA VECCHIA MANIERA SUL FUOCO A LEGNA**

<i>Bistecca alla fiorentina nel filetto ( minimo 1kg )</i>	<i>l'etto</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Bistecca nella costola ( minimo 700 gr )</i>	<i>l'etto</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Filetto alla brace o al pepe verde o al balsamico</i>		<i>€25,00</i>
<i>Filetto all'alpina (con il porcino fresco solo in stagione )</i>		<i>€25,00</i>
<i>La tagliata di filetto con porcini e pecorino di fossa</i>		<i>€25,00</i>
<i>Le tagliate ( nella costata minimo 700 gr ) con rucola, con porcini o con fagioli Zolfini</i>	<i>l'etto</i>	<i>€ 5,50</i>
<i>Pepe di chianina (spezzatino cotto nel chianti )</i>		<i>€15,00</i>