

# MENU

I PIATTI DEL LEGGENDARIO

**LEGGENDARIO**

*TASTE THE LEGEND*



# ANTIPASTI!

## PER COMINCIARE

### IL CETTO DEL VALDARNO

Prosciutto crudo Toscano Dop, Salame Toscano, Sbriciolona, Lonzino, Pecorino, Cipolla in agrodolce, Pappa al pomodoro, Crostino nero

1,4,7,12

13 EURO

### TAGLIERE VEG

Mille foglie di melanzana, Sformatino di verdure, Bruschetta al pomodoro, Humus con verdure fresche, Burratina, Pappa al pomodoro, Zucchine marinate alla menta

1,5,7,10

14 EURO

## I CARPACCI DEL LEGGENDARIO

### CARPACCIO DI CARNE SALADA

Carpaccio di carne salada con crema di pecorino e tartufo a scaglie

7

14 EURO

### CARPACCIO DI ANGUS

Carpaccio di carne di Angus con rucola, scaglie di Grana e pomodorino Ciliegino

7

13 EURO

### CARPACCIO DI SCOTTONA

Carpaccio di carne di scottona con pinoli e zucchine marinate alla menta

8

13 EURO

## LE NOSTRE TARTARE

### LA CHIANINA

Tartare di Chianina con cipolla caramellata, capperi, acciughe, senape antica e uovo

3,4,10,12

13 EURO

### LA FASSONA

Tartare di Fassona con stracciatella, pomodoro confit ed erba cipollina

7

13 EURO

### LA BRUNA DEI PIRENEI

Tartare di Bruna dei Pirenei con capperi croccanti, maionese ai funghi porcini e scaglie di tartufo

3,5

14 EURO

# PRIMI

## OFFICINA DELLA PASTA

### *LA CARBONARA*

Maccheroncino fresco con guanciale croccante, pecorino e uova fresche

1, 3, 7

12 EURO

### *LA NANA*

Pici freschi alla nana del Valdarno

1, 9

12 EURO

### *IL TORTELLO*

Tortello Toscano fatto in casa ripieno di patate con ragù di carne Chianina

1, 3, 7, 9, 12

14 EURO

### *LO GNOCCO ROSSO*

Gnocchi di patata rossa fatti in casa con gorgonzola e pere

1, 3, 7

12 EURO

# SECONDI!

## PIATTI ALLA GRIGLIA DEL LEGGENDARIO

### LE NOSTRE RIBS BBQ

Costine di maiale in salsa barbecue cotte a bassa temperatura con contorno di patate arrosto

6, 10, 12

17 EURO

### SCOTTADITO ALLA GRIGLIA

Costoline di Agnello alla griglia con contorno di patate arrosto

18 EURO

### TOMAHAWK DI MAIALE FRITTA

Taglio di maiale pregiato fritto con contorno di patate arrosto

1, 3

19 EURO

### FILETTO ALLA GRIGLIA STILE LEGGENDARIO

Filetto di Bovino alla griglia in stile Leggendaro

10

22 EURO

## TAGLIATE LEGGENDARIE

### LA TAGLIATA DEL LEGGENDARIO

Tagliata di Scottona di circa 300 gr con crema di lardo alle erbe

20 EURO

### LA TAGLIATA TRICOLORE

Tagliata di Scottona di circa 300 gr con rucola, grana e pomodoro ciliegino

20 EURO

7

### TAGLIATA DEL MONTE

Tagliata di Scottona di circa 300 gr con tartufo e funghi porcini

22 EURO

# SELEZIONI DI CARNI!

## I CLASSICI - SECONDO DISPONIBILITÀ

### SCOTTONA FRANCESE "LA VACHE"

4,5 EURO x hg

Carne francese, elegante e burrosa, pensata per chi cerca raffinatezza anche sulla griglia rovente.

Cottura consigliata: poco cotta/ media

### SCOTTONA POLACCA "TESORO POLACCO"

5 EURO X hg

Carne polacca, selezionata per marezzatura fine, colore rosso vivo e grande succosità, morbida e intensa, il giusto compromesso tra dolcezza e carattere, la più equilibrata della selezione.

Cottura consigliata: sangue/ poco cotta

### SCOTTONA SPAGNOLA "LA PENISOLA IBERICA"

5 EURO X hg

Carne spagnola dal sapore intenso e profumato. Taglio ideale per chi cerca intensità e carattere. Profilo aromatico più intenso e meno burroso.

Cottura consigliata: poco cotta

### SCOTTONA ITALIANA "LA VACCA DELLO STIVALE"

5 EURO X hg

Carne italiana, al morso sapori pieni e rotondi, con note dolci e burrose che raccontano pascoli, tempo e rispetto per la materia prima.

È una carne affidabile, elegante ma decisa, pensata per chi vuole vivere la griglia senza compromessi.

Cottura consigliata: poco cotta

## LE PREMIUM - SECONDO DISPONIBILITÀ

### LA CHIANINA "IL GIGANTE BIANCO"

7,5 EURO X hg

Taglio di Chianina, marezzatura fine, gusto elegante ma possente. La regina delle razze italiane servita come un colosso.

Cottura consigliata: media-sangue / al sangue

### SCOTTONA IRLANDESE "BLACK ANGUS"

6 EURO X hg

Bistecca di Black Angu, dal gusto pieno e succoso, marezzatura importante, taglio e carattere da vera leggenda.

Cottura consigliata: al sangue / media-sangue

### SCOTTONA FINLANDESE "SASHI"

8 EURO X hg

Carne nordica ad alta marezzatura, gusto pieno ma pulito. Una selezione che sembra arrivare da terre di ghiaccio e leggende.

Cottura consigliata: poco cotta / media, grazie alla marezzatura elevata

### SCOTTONA POLACCA "MAZURA"

7,5 EURO X hg

Carne selezionata di alta qualità, caratterizzata da marezzatura equilibrata, colore rosso brillante e fibra tenera.

Al gusto è succosa, pulita ed elegante, con un perfetto bilanciamento tra dolcezza e intensità.

Cottura consigliata: al sangue o poco cotta, per preservare la finezza della fibra

# SELEZIONI DI CARNI!

## LEGGENDARIE - SECONDO DISPONIBILITÀ

### SCOTTONA GIAPPONESE "WAGYU"

24 EURO x hg

Carne stile Wagyu, marezzatura spinta, gusto ricchissimo. Una bistecca quasi mistica, da assaggiare almeno una volta nella vita. Consigliata in porzioni ridotte.

Cottura consigliata: media-bassa / cottura "scioglievole". Mai oltre media

### SCOTTONA AMERICANA DEL NEBRASKA "THE BEEF STATE"

8,5 EURO X hg

Carne iconica di origine statunitense, celebre per marezzatura generosa, colore rosso intenso e straordinaria succosità. Al palato è ricca, avvolgente, con un gusto pieno e persistente.

Cottura consigliata: sangue/ poco cotta

### SCOTTONA SPAGNOLA RUBIA GALLEGA "SELEZIONE GALIZIANA"

9 EURO X hg

Vacca galiziana dal sapore intenso, grasso nobile e profumato. Taglio per intenditori che cercano un'esperienza potente e antica.

Cottura consigliata: poco cotta

## INDICAZIONI DELLA CASA

CARNI MAGRE: AL SANGUE

CARNI MAREZZATE: POCO COTTE O MEDIE

NON FERMARTI AL MENÙ

CONTROLLA SEMPRE LA LAVAGNA, POTREBBE SVELARE ALTRE BISTECHE FUORI CARTA

# HAMBURGER

## 100 % CARNE CHIANINA CON CONTORNO DI PATATE

### 0 - SPECIAL 130 GR

13 EURO

Hamburger di Chianina da 130 gr, Pecorino Toscano, Rigatino croccante, pomodoro, insalata

Il numero 0, un numero speciale, per chi non ha voglia di farsi male ma togliersi lo sfizio di essere speciale, di essere Leggendaria!

1,7

### 1 - IL LEGGENDARIO 250 GR

16 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, formaggio cheddar, cipolle al cognac, bacon croccante, pomodoro, insalata e salsa leggendaria (senape e miele).

Il panino iconico del Leggendaria: tutto quello che ami della Chianina in un morso che sa di fuoco, brace e convivialità.

1,7,10

### 2 - ZELIG 250 GR

17 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, melanzane grigliate, peperoni, 'nduja, provola affumicata, pomodoro e insalata.

Un omaggio ai sapori decisi: la dolcezza delle verdure grigliate sfida la piccantezza della 'Nduja in un equilibrio perfetto.

1,7

### 3 - BURRATA 250 GR

17 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, burrata fresca, tartufo, pomodoro e insalata.

Morbido, profumato e intenso: un panino da veri intenditori, dove la Chianina incontra la cremosità e il profumo del bosco.

1,7

### 4 - VIA LOCCHI 250 GR

17,50 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, uovo, tartufo, bacon, pomodoro e insalata.

L'omaggio di casa, per la via da dove tutto è iniziato: pochi ingredienti, tutti toscani, per un panino semplice solo in apparenza, ma dal carattere deciso.

1,3

### 5 - GOLOSO 250 GR

17,50 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, gorgonzola, funghi porcini, tartufo, pomodoro e insalata.

Pensato per chi non conta le calorie ma solo i sorrisi: intenso, cremoso e profondo, è il peccato di gola ufficiale del Leggendaria.

1,7

### 6 - LUNA ROSSA 250 GR

17 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, gorgonzola, radicchio rosso, noci, speck, pomodoro e insalata

Il gusto affumicato del bacon incontra la freschezza del peperone e la sapidità del Parmigiano. Un classico intramontabile.

1,7,8



# HAMBURGER

## 100 % CARNE CHIANINA CON CONTORNO DI PATATE

7 - STRACCIATELLA 250 GR

16 EURO

Hamburger di Chianina da 250 gr, stracciatella, granella di pistacchio, bacon, pomodoro e insalata.

Morbido, croccante e profumato: un contrasto di consistenze che crea un panino elegante, goloso e irresistibilmente "da re".

1, 7, 8

8- SMASH 250 GR

16 EURO

Hamburger di carne Chianina con tecnica Smash da 250 gr, formaggio cheddar, bacon, pomodoro e insalata.

Pura Chianina in versione street: veloce e diretto, il panino perfetto per chi vuole alzare il ritmo della serata.

1, 7

9 - SLOW SMOKED PORK

16 EURO

Pulled pork, Coleslaw di cavolo viola fermentato, cipolla rossa, cetrioli, salsa barbecue

Lento nella cottura, velocissimo a sparire dal piatto: un panino succoso, affumicato e avvolgente, nato per conquistare ogni tavolo.

1, 5, 6, 10, 12

10 - VEGETARIANO 250 GR

13 EURO

Burger artigianale di verdure e legumi fatto in casa, melanzane, radicchio, peperoni grigliati, origano, pomodoro e insalata.

Tutta la forza dell'orto in un panino: ricco di verdure e profumi di griglia, leggero ma con un'anima da vero guerriero.

1

## INDICAZIONI DELLA CASA

IL MIGLIOR MODO DI ASSAPORARE IL NOSTRO HAMBURGER È POCO COTTO O MEDIO  
SE GRADISCI UN ALTRO TIPO DI COTTURA RICORDATI DI AVVERTIRE LO STAFF IN SALA

PROBLEMI DI CELIACHIA.

NESSUN PROBLEMA ABBIAMO IL PANE ADATTO A VOI.

# INSALATE E CONTORNI

## INSALATE - PIATTO COMPLETO

### *INSALATA DI POLLO*

Insalata, pomodorini, tagliata di pollo ruspante alla griglia, crostini di pane, mais, salsa aioli.

1,5

10 EURO

### *INSALATA DI CARNE SALADA*

Insalata, rucola, Carne Salada, scaglie di grana, olive, carote alla Julienne, riduzione di aceto balsamico.

7,12

10 EURO

### *INSALATA ALL'UOVO*

Insalata, Radicchio rosso, uova poché Valdarnese cotte a bassa temperatura, fagioli, semi di girasole, salsa yogurt

3,5,7

10 EURO

## CONTORNI

*PATATINA FRITTA DIPPERS*

5 EURO

*PATATE SABBIOSE AL FORNO*

5 EURO

*FAGIOLO TOSCANO*

5 EURO

*MISTICANZA DEL CAMPO*

5 EURO

# DOLCI!

## FATTI IN CASA

### TIRAMISÙ

Crema al mascarpone fatta in casa con biscotti bagnati nel caffè e polvere di cacao

1, 3, 7

### CREM BRULÈ

Crema all'uovo fatta in casa con croccante zucchero caramellato in superficie

3, 7

### CHEESECAKE

Croccante biscotto con crema al formaggio fatto in casa con la possibilità di essere guarnito

1, 7

### CANTUCCI E VIN SANTO

Tipico biscotto della tradizione Toscana con mandorle fatto in casa accompagnati con Vinsanto

1, 8, 12

6 EURO

6 EURO

6 EURO

6 EURO

# LE LEGGI DEL LEGGENDARIO

Ogni ospite che siede alla tavola del Leggendario è tenuto a rispettare il codice del gusto.

**IL SACRIFICIO DELLA BRACE:** Le nostre carni pregiate sono forgiate dal fuoco. Per onorare la Chianina e le selezioni pregiate, la cottura oltre la misura "Media" è considerata un'offesa al gusto.

**IL RITO DEL TEMPO:** La frollatura delle nostre carni, richiede tempo e pazienza. Non affrettare il lavoro; la perfezione arriva solo a chi sa attendere.

**IL GIARDINO DEGLI ODORI** Al Leggendario usiamo solo erbe fresche per aromatizzare i nostri piatti (rosmarino, salvia, timo, menta ecc.)

**L'EQUILIBRIO:** Per i tagli e le cotture delle nostre carni, segui i consigli dei nostri esperti: una cottura errata può rendere ferroso o indurire ciò che è nato per essere leggendario.

**IL PESO DELLA GLORIA:** I tagli della nostra carne (Chianina, Rubia Gallega, Tomahawk, ecc.) sono serviti al peso. Chiedi ai nostri addetti la pezzatura disponibile per scegliere la tua sfida.

**IL SILENZIO DEI GIUSTI:** Il telefono è un messaggero fastidioso. Si prega di moderare il volume per non disturbare gli altri commensali.

**LA CORTE DI BACCO:** I vini e i nettari portati dall'esterno non sono ammessi. Ogni calice deve provenire dalla nostra cantina.

**IL COPERTO:** Ogni posto a sedere richiede un piccolo tributo per il pane e il servizio (Coperto:1,00€)

**L'EDITTO SULLE ALLERGIE:** Se il tuo corpo è nemico di qualche frutto della terra, informa immediatamente i nostri addetti

## LEGENDA ALLERGENI

1. GLUTINE
2. CROSTACEI
3. UOVA
4. PESCE
5. ARACHIDI
6. SOIA
7. LATTE E DERIVATI
8. FRUTTA A GUSCIO
9. SEDANO
10. SENAPE
11. SESAMO
12. SOLFITI
13. LUPINI
14. MOLLUSCHI

"Gli allergeni sono indicati accanto a ciascun piatto. Per informazioni dettagliate rivolgersi al personale. Alcuni prodotti possono essere soggetti a contaminazione crociata."



**LEGGENDARIO**

*TASTE THE LEGEND*