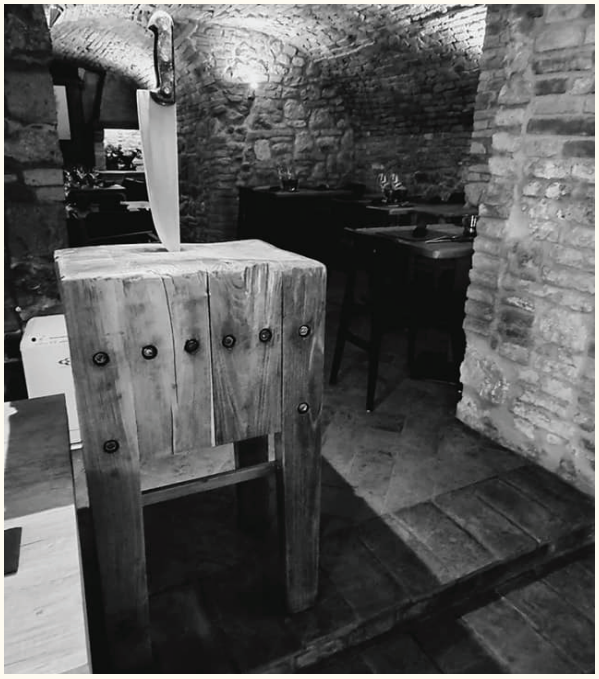
Il ristorante è nato per potervi servire una cucina ricercata basata sulla tradizione toscana rivisitata nell'utilizzo di ingredienti e tecniche di cottura che fondono il moderno al classico.

Il ceppo con il coltello rappresenta il desiderio di comunicare la mia esperienza trentennale nella lavorazione delle carni di alta macelleria tramandata da mio padre.



IL CEPPO TOSCANO

Stefano Ruggero

The restaurant was born to be able to serve you a type of cooking based on Tuscan tradition revisited using ingredients and cooking techniques that blend modern with classic.

The knife block represents the desire to communicate my thirty years experience in the processing of high butcher's meats handed down by my father.

Risultati eccellenti con ogni alimento
Le sue alte temperature di lavoro consentono di arrostire e abbrustolire gli alimenti sulla brace evitando di lessarli.

Cottura alla brace di migliore qualità
Dona agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna e assicura una consistenza e una sugosità uniche.

Doppia funzione, forno e griglia
Due macchine in una.

Riduzione delle fiamme
Grazie alla notevole riduzione delle fiamme, si evita che gli alimenti si asciughino troppo o si brucino.

Il nostro forno Josper fonde elegantemente in una sola macchina gli aspetti caratteristici del forno e della griglia.

Josper®
CHARCOAL OVENS

Passion for Grilling

Our oven josper is an elegant combination of a grill and an oven in a single machine.

Optimal results with all types of food
It's high operating temperature allows you to grill and roast, avoiding the product to boil.

Higher grilling quality
Adding the unique flavour of the finest embers; a unique texture and juiciness in all products.

Dual oven-grill function
Two machines in one.

Greatly reduces flames
Preventing food from drying out or burning.

Antipasti
Appetizers

Carpaccio di Chianina stagionato zucchero e sale con salsa d'uovo marinato 20
Seasoned Italian Chianina carpaccio sugar and salt with marinated egg sauce

Cappuccino al ragù di Chianina con scaglie di Tartufo nero pregiato 24
Cappuccino with Chianina ragù and flakes of fine black truffle

*Tagliere misto Toscano (per 2 persone) (salumi, formaggi, crostoni, composte, verdure sott'olio) 45
Mixed chopping board (for 2 people) (cold meats, cheese, tuscan crostini, composte, vegetables in oil)

Cubetti di Kobe Wagyu Giapponese (A5) affumicato al timo e rosmarino in salsa avocado **(150gr)** 45
Japanese Kobe Caubetti (A5) smoked with thyme and rosemary in avocado sauce

Burrata di Bufala con prosciutto crudo di Cinta Senese 24
Burrata cheese with Cinta Senese raw ham

I crudi e marinati di carne
The raws and marinated meats

Battuta di manzo chianino condita con selezione di olio"Laudemio", sale "Maldon" e pepe di "Sarawak" **(200gr)** 20
Meat tartare to Italian Chianina beef with a selection of "Laudemio" oil, "Maldon" salt and "Sarawak" pepper

Battuta a coltello di manzo Chianino con cipolla di Certaldo, Burrata e perle al basilico **(200gr)** 22
Meat tartare to Italian Chianina beef with Certaldo onion, Burrata, basil pearls

Battuta a coltello di manzo Chianino con Tartufo Nero Pregiato **(200gr)** 24
Meat tartare to Italian Chianina beef with precious black Truffle

Filetto di Angus scubettato con Finocchietto selvatico e Caviale nero Siberiano **(200gr)** 45
Scubed Angus fillet with wild fennel and Siberian black caviar

Tartara a coltello di manzo Chianino affumicata al momento **(250gr)** 25
Meat tartare to Italian Chianina beef smoked in real time

Tartara battuta a coltello del "Ceppo Toscano" **(250gr)** 25
Meat tartare of "Ceppo Toscano"

Degustazione di 4 carni battute a coltello **(450gr)** 40
Taste of four types of meat tartares

* Ingredienti abbattuti e surgelati freschi
Fresh chilled and frozen ingredients

Josper® CHARCOAL OVEN

Passion for Grilling

Prezzi espressi in Euro
Prices in Euros

Le Carni
Meat

Taglio Fiorentina

Prezzo per Kg
Price per Kg

Bistecca taglio Fiorentina selezione "Il Ceppo" (incrocio Chianina 30 gg) **(kg)** 60
Beef steak Fiorentine of the selection "Il Ceppo"

Bistecca taglio Fiorentina Gran Selezione "Il Ceppo" (stagionatura 50/60 gg) **(kg)** 80
Beef steak Fiorentine of the Great Selection "Il Ceppo" (dry age 50/60 days)

Bistecca taglio Fiorentina taglio Extra dry age (stagionatura 90/120 gg) **(kg)** 110
Beef steak Fiorentine of the selection "Il Ceppo" (dry age 90/120 days)

Taglio Bistecca

Bistecca taglio Scottona "Chianina IGP" certificata (stagionatura 80 gg) **(kg)** 100
Steak of the Great Selection Italian "Chianina IGP" Certified (dry age 80 days)

Bistecca di Scottona "La Blonde" razza Limousine (stagionatura 60 gg) **(kg)** 80
Steak Italian Selection "La Blonde" Limousine breed (dry age 60 days)

Bistecca Selezione Black Wagyu **(kg)** 120
Italian Black Angus Steak Wagyu (dry age 90/120 days)

Bistecca Selezione Spagnola "Rubia Gallega e Asturiana" **(kg)** 110
Steak Spanish Selection "Rubia Gallega and Asturiana" (dry age 90 days)

Altre Selezioni

Costata selezione "Il Ceppo" taglio a cuore (stagionatura 70/80 gg) **(kg)** 85
Sirloin steak of the selection "Il Ceppo" (dry age 70/80 days)

Tagliata con Scaloppa di fegato d'oca (stagionatura 70/80 gg) **(500gr)** 45
servita con Demi-glace e Rosti di patate
Served with Demi-glace and potato Rosti

Costola di Asado di Black Angus accompagnato con Cipolle al cartoccio **(650gr)** 30
Black Angus Asado Rib accompanied with Baked Onions

Kobe Wagyu Giapponese (A5) **(kg)** 360
Japanese Kobe Wagyu (A5)

* Ingredienti abbattuti e surgelati freschi
Fresh chilled and frozen ingredients

Josper CHARCOAL OVEN

Passion for Grilling

Prezzi espressi in Euro
Prices in Euros

Le Carni
Meat

Taglio Filetto

Filetto di Chianina accompagnato da salsa "Josper" e fonduta di Porcino **(350/450gr)** 30/40
Italian Chianina fillet of beef with sauces "Josper" and Porcino mushroom fondue

Filetto di Chianina con Tartufo fresco **(350/450gr)** 32/42
Italian Chianina fillet of beef with fresh Truffles

Filetto di Angus scozzese con lardo di Cinta Senese e burro alle erbette **(350/450gr)** 36/46
Scottish angus fillet with Cinta Senese smoked bacon and herbs butter

Filetto di Black Wagyu cottura blue **(300gr)** 55
Scottish angus fillet with Cinta Senese smoked bacon and herbs butter

Filetto di Angus scozzese con gamberi rossi siciliani* **(450gr)** 48
*Scottish angus fillet with sicilian red shrimps**

Altre proposte di carne
More meat options

Costata di Cervo con salsa ai mirtilli e albicocca caramellata **(400gr)** 34
Sirloin steak of Deer with cranberry sauce and caramelized apricot

Anatra di cortile cottura appesa con ripieno dello stesso **(400gr)** 32
Cooking farmyard duck hanging with its stuffing

Gallo livornese cottura appesa con ripieno dello stesso **(500gr)** 30
Leghorn rooster cooking hanging with stuffing of the same

Costolette di Agnello scalsato alla brace accompagnate da salsa "Josper" **(350gr)** 32
Lamb chops grilled in sauce "Josper"

Costatina di Cinta Senese taglio Tomahawk (maiale autoctono toscano) accompagnata con salsa al limone e salvia **(500gr)** 36
Tomahawk cut Cinta Senese short rib (native Tuscan pork) accompanied with lemon and sage sauce

* Ingredienti abbattuti e surgelati freschi
Fresh chilled and frozen ingredients

Josper® CHARCOAL OVEN

Passion for Grilling

Prezzi espressi in Euro
Prices in Euros

Proposte Vegetariane
Vegetarian food list

Sformato di verdure di stagione con crema di funghi Porcini 18
Seasonal vegetable flan with Porcini mushroom cream

Parmigiana di melanzane con mazzarella di Bufala, pomodori Confit e Pesto al basilico 20
Eggplant Parmesan with Buffalo Mazzarella, Confit Tomatoes and Basil Pesto

Lasagnetta al ragù con verdure di stagione con fonduta di Pecorino stagionato di Pienza 25
Lasagnetta with ragù with seasonal vegetables and seasoned Pecorino cheese fondue from Pienza

Contorni
Side Dishes

Insalata mista bio (insalata, pomodorini, cipolla, arancia, carote, finocchio) 8
Mixed salad (salad, tomatos, onion, orange, carrot, fennel)

Spadellata di verdure di stagione 8
Sautéed seasonal vegetables

Patate gratinate al Parmigiano 8
Gratin potatoes with Parmesan cheese

Patate arrosto aromatiche 8
Roasted aromatic potatoes

Finocchi allo Zafferano 8
Saffron fennel

Purè di Patate Igp al Tartufo nero pregiato 12
Igp Mashed Potatoes with fine black Truffle

* Ingredienti abbattuti e surgelati freschi
Fresh chilled and frozen ingredients

Josper CHARCOAL OVEN

Passion for Grilling

Prezzi espressi in Euro
Prices in Euros

Bevande
Drinks

Spritz	8
Acqua W/ Water 75 cl	3
Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta	3,5
Succhi di frutta / Fruit Juices	3,5

Coperto Cover	3,5

* Ingredienti abbattuti e surgelati freschi
Fresh chilled and frozen ingredients

Josper CHARCOAL OVEN

Passion for Grilling

Prezzi espressi in Euro
Prices in Euros

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTE LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI

CUSTOMER INFORMATION CONCERNING THE PRESENCE IN FOOD INGREDIENTS OR TECHNOLOGICAL ADJUVANTS CONSIDERED ALLERGENS OR THEIR DERIVATIVES

Specificare sempre al momento dell'ordinazione la presenza di allergie anche se non segnalate tra quelle obbligatorie per legge. Il nostro staff si impegnerà nel migliore dei modi per portarvi una pietanza conforme alle vostre esigenze. La cucina pur attenendosi alle normative sanitarie vigenti, è comunque da considerarsi luogo potenzialmente contaminato da tutti i tipi di allergeni, motivo in più per specificare al momento dell'ordinazione la presenza di allergie.

Always specify of ordering the allergies presence although not signaled among those required by law. Our staff are committed in the best of the ways to bring a dish conforms to your needs. The kitchen by following the sanitary norms, and to be considered as potentially contaminated by location all types of allergens, reason in more to specify of ordering the presence of allergies.

TABELLA INFORMATIVA ALLERGENI • TABLE INFORMATION ALLERGENS

Regolamento UE II 69/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio 25 ottobre 2011
Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze

Allergeni presenti nel Menù / Allergens in Menù

Piatti del menù Menu dishes	Glutine Gluten	Crostacei Crustaceans	Uova Eggs	Pesce Fish	Arachidi Peanuts	Soia Soy	Latte Milk	Frutta a guscio Nuts	Sedano Celery	Senape Mustard	Semi di sesamo Sesame Seeds	An. solf. o solfiti Sulf. d. or sulfites	Lupini Lupins	Molluschi Molluscs
Antipasti / Appetizers														
Carpaccio di Chianina stagionato zucchero e sale con salsa d'uovo marinato/Seasoned Italian Chianina carpaccio sugar and salt with marinated egg sauce			●				●	●	●					
Cappuccino al ragù di Chianina con scaglie di Tartufo nero pregiato/Cappuccino with Chianina ragù and flakes of fine black truffle							●							
Selezione di formaggi misti di produzione artigianale toscana accompagnati da mostarde e miele/Selection of mixed cheeses Tuscan craftsmanship, mustards ad honey							●							
*Tagliere misto Toscano (per 2 persone) (salumi, formaggi, crostoni, composte, verdure sott'olio)/Mixed chopping board (for 2 people) (cold meats, cheese, tuscan crostini, composte, vegetables in oil)	●						●		●			●		
Cubetti di Kobe Wagyu Giapponese (A5) affumicato al timo e rosmarino in salsa avocado/Japanese Kobe Caubetti (A5) smoked with thyme and rosemary in avocado sauce														
Burrata di Bufala con prosciutto crudo di Cinta SeneseBurrata cheese with Cinta Senese raw ham							●							
I crudi e marinati di carne / The raws and marinated meats														
Battuta di manzo chianino condita con selezione di olio "Laudemio", sale "Maldon" e pepe di "Sarawak" /Meat tartare to Italian Chianina beef with a selection of "Laudemio" oil, "Maldon" salt and "Sarawak" pepper														
Battuta a coltello di manzo Chianino con cipolla di Certaldo, Burrata e perle al basilico/Meat tartare to Italian Chianina beef with Certaldo onion, Burrata, basil pearls							●							
Battuta a coltello di manzo Chianino con Tartufo Nero Pregiato/Meat tartare to Italian Chianina beef with precious black Truffle														
Filetto di Angus scubettato con Finochietto/Angus fillet cubed with Finochietto							●							
Tartara a coltello di manzo Chianino affumicata al momento/Meat tartare to Italian Chianina beef smoked in real time			●											
Tartara battuta a coltello del "Ceppo Toscano"/Meat tartare of "Ceppo Toscano"			●					●		●				
Degustazione di 4 carni battute a coltello/Taste of four types of meat tartares			●				●	●		●				
Proposte Vegetariane/ Vegetarian food list														
Sformato di verdure di stagione con crema di funghi Porcini/Seasonal vegetable flan with Porcini mushroom cream							●							
Parmigiana di melanzane con mazzarella di Bufala, pomodori Confit e Pesto al basilico/Eggplant Parmesan with Buffalo Mazzarella, Confit Tomatoes and Basil Pesto							●							
*Cappellaccio ripieno di Ricotta ed erbette con carota affumicata, broccolo e salsa di Parmigiano/Cappellaccio stuffed with Ricotta and herbs with smoked carrot, broccoli and Parmesan sauce	●		●				●							
Le Carni /Meat							●							
Bistecca taglio Fiorentina selezione "Il Ceppo" (incrocio Chianina 30 gg)/Beef steak Fiorentine of the selection "Il Ceppo"							●							
Bistecca taglio Fiorentina Gran Selezione "Il Ceppo" (stagionatura 50/60 gg)/Beef steak Fiorentine of the Great Selection "Il Ceppo" (dry age 50/60 days)														
Bistecca taglio Fiorentina Selezione Dry Age (stagionatura 90/120 gg)/Beef steak Fiorentine of the selection "Il Ceppo" (dry age 90/120 days)														
Bistecca taglio Scottona "Chianina IGP" certificata (stagionatura 80 gg)/Steak of the Great Selection Italian "Chianina IGP" Certified (dry age 80 days)														
Bistecca di Scottona "La Blonde" razza Limousine (stagionatura 60 gg)/Steak Italian Selection "La Blonde" (dry age 60 days)														
Bistecca Selezione BlackWagyuBlack Angus Steak Wagyu (dry age 90/120 days)														
Bistecca Selezione Spagnola "Rubia Gallega"/Steak Spanish Selection "Rubia Gallega" (dry age 90 days)														
Costata selezione "Il Ceppo" taglio a cuore (stagionatura 70/80 gg)/Sirloin steak of the selection "Il Ceppo" (dry age 70/80 days)														
Tagliata con Scaloppa di fegato d'oca (stagionatura 70/80 gg)/Tagliata with goose liver escalope (dry age 70/80 days)							●							
Kobe Wagyu Giapponese (A5)/Japanese Kobe Wagyu (A5)														
Filetto di Chianina accompagnato da salsa "Josper" e fonduta di Porcino/Italian Chianina fillet of beef with sauces "Josper" and Porcino mushroom fondue							●							
Filetto di Chianina con Tartufo fresco/Italian Chianina fillet of beef with fresh Truffles							●							
Filetto di Angus scozzese con lardo di Cinta Senese e burro alle erbette/Scottish angus fillet with Cinta Senese smoked bacon and herbs butter							●							
Filetto di Angus scozzese con gamberi rossi siciliani*/Scottish angus fillet with sicilian red shrimps*				●										
Altre proposte di carne/More meat options														
Costata di Cervo con salsa ai mirtilli e albicocca caramellata/Sirloin steak of Deer with cranberry sauce and caramelized apricot														
Anatra di cortile cottura appesa con ripieno dello stesso/Cooking farmyard duck hanging with its stuffing	●						●							
Gallo livornese cottura appesa con ripieno dello stesso/Leghorn rooster cooking hanging with stuffing of the same	●						●							
Costolette di Agnello scalsato alla brace accompagnate da salsa "Josper"/Lamb chops grilled in sauce "Josper"														
Costatina di Cinta Senese (maiale autoctono toscano) accompagnata con salsa al limone e salvia/Cinta Senese ribs (native Tuscan pork) with lemon and sage sauce							●							
Contorni / Side Dishes														
Insalata mista bio (insalata, pomodorini, cipolla, arancia, carote, finocchio)/Mixed salad (salad, tomatos, onion, orange, carrot, fennel)														
Spadellata di verdure di stagione/Sautéed seasonal vegetables														
Patate gratinate al Parmigiano/Gratin potatoes with Parmesan cheese			●				●							
Patate arrosto aromatiche/Roasted aromatic potatoes/Finocchi allo Zafferano/Saffron fennel			●				●							
Purè di Patate Igp al Tartufo nero pregiato/Igp Mashed Potatoes with fine black Truffle							●							