

Bistecca alla fiorentina

(€ 55 al Kg)

Alla Taverna dei Barbi *la fiorentina* viene cotta al carbone dolce, servita su un tagliere e accompagnata da una manciata di sale grosso. Con la carne arriva sempre anche lo scontrino della pesatura.

La fiorentina è una fetta di carne di manzo, vitellone per la precisione, frollata per cinque o sei giorni al massimo: noi selezioniamo solo quella proveniente da allevamenti in Val d'Orcia.

Il taglio - alto tra le due e le tre dita - è nella lombata e con l'osso a forma di "T" che divide filetto e controfiletto; la cottura deve essere rigorosamente al sangue.

Se la chiedete "più cotta" non vi meravigliate dello sguardo perplessito di chi vi serve.

Taverna dei Barbi
Montalcino (SI) Italia
www.tavernadeibarbi.it