

MENU



JOHN

BISTECCHINO



LISTA DEGLI ALLERGENI

Allergen list - *Allergenliste* - Liste des allergènes

1) CEREALI CONTENENTI GLUTINE

Cereals containing gluten - *Glutenhaltiges Getreide* - Céréales contenant du gluten

2) CROSTACEI

Crustaceans - *Krebstiere* - Crustacés

3) UOVA

Eggs - *Eier* - Œufs

4) PESCE

Fish - *Fisch* - Poissons

5) ARACHIDI

Peanuts - *Erdnüsse* - Arachides

6) SOIA

Soybeans - *Sojabohnen* - Soja

7) LATTE E LATTOSIO

Milk and lactose - *Milch und Laktose* - Lait et lactose

8) FRUTTA A GUSCIO

Nuts - *Schalenfrüchte* - Fruits à coque

9) SEDANO

Celery - *Sellerie* - Céleri

10) SENAPE

Mustard - *Senf* - Moutarde

11) SEMI DI SESAMO

Sesame seeds - *Sesamsamen* - Graines de sésame

12) ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Sulphur dioxide and sulphites - *Schwefeldioxid und Sulphite* - Anhydride sulfureux et sulfites

13) LUPINI

Lupin - *Lupinen* - Lupin

14) MOLLUSCHI

Molluscs - *Weichtiere* - Mollusques



JOHN BISTECCHINO MENU

IL PANE E IL COPERTO
- 2,50

ACQUA DELLA CASA
MICROFILTRATA ALLA SPINA
NATURALE O FRIZZANTE 75 CL
- 2,00

ACQUA IN BOTTIGLIA
NATURALE O FRIZZANTE 75 CL
- 3,00

VINO DELLA CASA
AL CALICE
- 6,00

Bread and cover charge
Brot und Gedeckgebühr
Pain et frais de couvert

House filtered water – still / sparkling
Hausgefiltertes Wasser – still / sprudelnd
Eau filtrée de la maison – plate / pétillante

Bottled water – still / sparkling 75 cl
Flaschenwasser – still / sprudelnd 75 cl
Eau en bouteille – plate / pétillante 75 cl

House wine by the glass
Hauswein im Glas
Vin de la maison au verre

PER I BIMBI

PAILLARD

FETTINA SOTTILE
DI CARNE BOVINA
ALL'OLIO

ALLERGENI
Allergens/Allergene/Allergènes
0
- 10,00

For the Kids
Für die Kinder
Pour les enfants

Paillard
Thin slice of beef with oil

Paillard
Dünne Scheibe Rindfleisch mit Öl

Paillard
Tranche fine de viande bovine à l'huile

ALLERGENI / ALLERGENS / ALLERGENE / ALLERGÈNES

LA PRESENZA DEGLI ALLERGENI NEI SINGOLI PIATTI È INDICATA CON IL RELATIVO NUMERO.
PER INFORMAZIONI SULLE SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE,
RIVOLGERSI AL PERSONALE DI SALA.

Allergens in individual dishes are identified by the relevant number.
Please ask our staff for further information.

*Die Allergene in den einzelnen Gerichten sind durch die entsprechende Nummer angegeben.
Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.*

Les allergènes présents dans chaque plat sont indiqués par le numéro correspondant.
Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au personnel de salle.



L'ORTO E LA TRADIZIONE

The Garden and Tradition

Garten und Tradition

Le Jardin et la TraditionAppetizers

TARTARE DI MELONE

CON PROSCIUTTO CRUDO,
CARPACCIO DI POMODORO,
CIPOLLOTTO, MENTA E BASILICO

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

0

- 19,00

CROSTINI MAREMMANI

CROSTINI CONDITI
CON LE NOSTRE SALSE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1- 3- 4- 7- 9- 10- 12

- 9,00

GIARDINIERA DI FRANCESCA

NOSTRA PRODUZIONE DI ORTAGGI
DI STAGIONE IN AGRODOLCE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

12

- 7,00

Melon Tartare

With cured ham, tomato carpaccio, spring onion,
mint and basil.

Melonen-Tatar

Mit luftgetrocknetem Schinken, Tomatencarpaccio,
Frühlingszwiebel, Minze und Basilikum.

Tartare de melon

Avec jambon cru, carpaccio de tomate,
cébette, menthe et basilic.

Maremma-style crostini

Bread crostini topped with our sauces

Crostini nach Maremma-Art

Brot-Crostini, verfeinert mit unseren Saucen

Crostini de la Maremma

Croûtons de pain agrémentés de nos sauces

Francesca's Giardiniera

Our own production of seasonal vegetables
in sweet-and-sour brine

Francescas Giardiniera

*Aus eigener Herstellung: Saisongemüse
in süß-saurem Sud*

Giardiniera de Franscesca

Notre propre production de légumes de saison
dans une saumure aigre-douce



SAPORI TOSCANI SELEZIONATI

Selected Tuscan Flavours

Ausgewählte toskanische Spezialitäten

Saveurs toscanes sélectionnées

CARPACCIO DI CHIANINA

CARPACCIO DI CHIANINA MARINATA,
E POMODORINI SECCHI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
4-12

- 19,00

Chianina beef Carpaccio

Marinated Chianina and sun-dried tomatoes

Carpaccio vom Chianina-Rind

*Marinierte Chianina
und getrocknete Kirschtomaten*

Carpaccio de bœuf Chianina

Chianina marinée et tomates cerises séchées

TUSCAN TOUR

PROSCIUTTO CRUDO, SALAME,
FINOCCHIONA, PANCETTA,
CROSTINI DI FEGATINI,
OLIVE NERE CONDITE

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
1-4-7-12

- 21,00

Tuscan Tour

Cured ham, salami, finocchiona,
pancetta, liver crostini, marinated black olives

Toskana-Tour

*Rohschinken, Salami, Finocchiona, Pancetta,
Crostini mit Leberpastete, marinierte schwarze Oliven*

Tour de Toscane

Jambon cru, salami, finocchiona, pancetta, crostini
de foie de volaille, olives noires assaisonnées

SELEZIONE DI FORMAGGI

ECCELLENZE CASEARIE LOCALI
CON ACCOMPAGNAMENTI

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes
7-10-12

- 13,00

Cheese selection

Local cheese specialties with accompaniments

Auswahl an Käsesorten

Käse-Spezialitäten der Region mit Begleitungen

Sélection de fromages

Excellences fromagères du territoire
avec accompagnements



MANZO D'AUTORE

Signature Beef

Charaktervolles Rindfleisch

Bœuf de signature

BATTUTA DI MANZO ALLA PIASTRA

BATTUTA DI MANZO
CON LARDO DI COLONNATA,
COTTA RAPIDAMENTE ALLA PIASTRA
E SERVITA ROSATA,
CON CIPOLLA ROSSA CAMELLATA,
VERDURE AL FORNO,
PATATE E SCHIACCIA TOSCANI.

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

1

- 19,00

ROAST BEEF

FETTE SOTTILI
DI ARROSTO DI MANZO
CON PATATE ARROSTO

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

12

- 17,00

MANZO TONNATO

FETTE SOTTILI DI MANZO COTTO
A BASSA TEMPERATURA
CON SALSA TONNATA

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

3-4-12

- 17,00

Griddled Hand-Chopped Beef

Hand-chopped beef with Colonnata lard, quickly seared on the griddle and served pink, with caramelised red onion, roasted vegetables, potatoes and Tuscan schiacciata bread.

Gegrilltes Rindertatar

Von Hand gehacktes Rindfleisch mit Lardo aus Colonnata, kurz auf der Grillplatte gebraten und rosa serviert, mit karamellisierten roten Zwiebeln, Ofengemüse, Kartoffeln und toskanischem Schiacciata-Brot.

Tartare de bœuf saisi à la plancha

Bœuf haché au couteau au lard de Colonnata, rapidement saisi à la plancha et servi rosé, accompagné d'oignons rouges caramélisés, de légumes rôtis, de pommes de terre et de schiacciata toscane.

Roast beef

Thinly sliced roast beef served with roasted potatoes.

Roastbeef

Dünn geschnittenes Roastbeef mit Ofenkartoffeln.

Roast beef

Fines tranches de rôti de bœuf accompagnées de pommes de terre rôties.

Beef with tuna sauce

Thinly sliced low-temperature cooked beef, served with tuna sauce.

Rindfleisch mit Thunfischsauce

Dünne Scheiben von bei Niedrigtemperatur gegartem Rindfleisch, serviert mit Thunfischsauce.

Bœuf, sauce au thon

Fines tranches de bœuf cuit à basse température, accompagnées de sauce au thon.

CONTORNI

Sides - Beilagen - Accompagnements

PATATE ARROSTO - CONDITA DI POMODORO - INSALATA - MISTA - FAGIOLI LESSI

Roast Potatoes - Mixed Salad - Seasoned tomatoes - Seasoned beans

Ofenkartoffeln - Gemischter Salat - Gewürzte Tomaten - Gewürzte Bohnen

Salade mixte - Pommes de terre rôties - Tomates assaisonnées - Légumes rôtis au four

- 5,00



TAGLI NOBILI ALLA GRIGLIA

Prime Cuts from the Grill

Edle Stücke vom Grill

Pièces nobles grillées

FILETTO

FILETTO DI BOVINO,
CONDITO CON SALE,
OLIO E PEPE ROSA.
PORZIONE CIRCA 250 GR

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

0

- 25,00

Fillet

Grilled beef fillet seasoned with salt, oil,
and pink pepper. Portion approximately 250 g

Filet

Gegrilltes Rinderfilet gewürzt mit Salz, Öl
und rosa Pfeffer. Portion ca. 250 g

Filet

Filet de bœuf grillé assaisonné de sel, d'huile
et de poivre rose. Portion d'environ 250 g

CONTROFILETTO

CONDITO CON SALE E OLIO,
SERVITO PRETAGLIATO.
PORZIONE CIRCA 250 GR

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

0

- 21,00

Sirloin Beef Steak

Seasoned with salt and oil. Portion about 250 g

Rumpsteak

Mit Salz und Öl gewürzt. Portion ca. 250 g

Aloyau

Assaisonné de sel et d'huile.
Portion d'environ 250 g

PICANHA

IL FAMOSO TAGLIO BRASILIANO
CONDITO CON SALE E OLIO
SERVITA PRETAGLIATA.
PORZIONE CIRCA 250 GR

ALLERGENI

Allergens/*Allergene*/Allergènes

0

- 21,00

Picanha

The famous Brazilian cut. Seasoned with salt and oil.
Portion: approx. 250g

Picanha

Das berühmte, brasilianische Steak.
Mit Salz und Öl gewürzt. Portion ca. 250 g

Picanha

La célèbre pièce de viande brésilienne.
Assaisonnée de sel et d'huile. Portion d'environ 250 g



LA BISTECCA ALLA FIORENTINA

LA REGINA DELLA CARNE TOSCANA.

UN GRANDE TAGLIO CON L'OSSO:
IMPORTANTE, GENEROSO E PENSATO
PER VERI AMANTI DELLA CARNE, DA
CONDIVIDERE SENZA COMPROMESSI.

LA FIORENTINA
VIENE SERVITA A PESO;
IL PREZZO INDICATO NEL MENU SI
INTENDE ALL'ETTO. SECONDO
TRADIZIONE, VIENE PROPOSTA
RIGOROSAMENTE AL SANGUE. LA
COTTURA È CONTROLLATA CON
TERMOMETRO, MONITORANDO LA
TEMPERATURA AL CUORE: L'UNICO
RIFERIMENTO AFFIDABILE PER
OTTENERE IL RISULTATO MIGLIORE.

LA PRESENZA DI GRASSO
È UN SEGNO DISTINTIVO DEI TAGLI PIÙ
PREGIATI, APPREZZATO DAGLI
INTENDITORI. DURANTE LA
FROLLATURA PROTEGGE LA CARNE E,
IN COTTURA, SI SCIOGLIE
NATURALMENTE ESALTANDONE
SAPORE, SUCCOSITÀ E MORBIDEZZA:
IL MIGLIOR CONDIMENTO POSSIBILE.

THE QUEEN OF TUSCAN BEEF.

A magnificent bone-in cut: substantial, generous and made for true meat lovers, to be shared without compromise. The Fiorentina steak is sold by weight; the price shown on the menu is per 100 g. In keeping with tradition, it is served strictly rare. Cooking is checked using a thermometer and by monitoring the internal temperature: the only reliable way to achieve the best result.

The presence of fat is a distinctive feature of the finest cuts, appreciated by connoisseurs. During ageing, it protects the meat and, when cooked, melts naturally, enhancing its flavour, juiciness and tenderness: the finest seasoning possible.

DIE KÖNIGIN DES TOSKANISCHEN RINDFLEISCHS.

Ein prachtvolles Steak mit Knochen: kräftig, großzügig und für echte Fleischliebhaber gedacht – zum kompromisslosen Teilen. Das Fiorentina-Steak wird nach Gewicht serviert; der auf der Speisekarte angegebene Preis gilt pro 100 g. Der Tradition entsprechend wird es ausschließlich blutig serviert. Der Gargrad wird mit einem Thermometer kontrolliert, indem die Kerntemperatur überwacht wird: die einzig zuverlässige Methode für ein perfektes Ergebnis. Das Vorhandensein von Fett ist ein charakteristisches Merkmal der hochwertigsten Fleischstücke und wird von Kennern geschätzt. Während der Reifung schützt es das Fleisch und schmilzt beim Garen auf natürliche Weise, wodurch Geschmack, Saftigkeit und Zartheit hervorgehoben werden: die beste Würze überhaupt.

LA REINE DES VIANDES TOSCANES.

Une superbe pièce de viande avec os : généreuse, imposante et pensée pour les véritables amateurs de viande, à partager sans compromis. La Fiorentina est servie au poids ; le prix indiqué sur la carte s'entend pour 100 g. Selon la tradition, elle est servie rigoureusement saignante. La cuisson est contrôlée à l'aide d'un thermomètre, en surveillant la température à cœur : la seule référence fiable pour obtenir un résultat parfait. La présence de gras est une caractéristique distinctive des pièces les plus nobles, appréciée des connaisseurs. Pendant la maturation, il protège la viande et, à la cuisson, fond naturellement, en exaltant sa saveur, son onctuosité et sa tendreté : le meilleur assaisonnement possible.



GRANDI BISTECCHINE CON OSSO

Great Bone-In Steaks

Große Steaks mit Knochen

Grandes pièces de bœuf avec os

FIORENTINA NEL FILETTO O NELLA COSTOLA

TAGLIO DI LOMBATA DI MANZO
CON OSSO E FILETTO, SEZIONATA
E SERVITA SU PIATTO DI GHISA CALDO.
CONDITA CON OLIO EVO, SALE E PEPE.
PORZIONE CIRCA 1,2 KG

ALLERGENI
Allergens/Allergene/Allergènes
0

Prezzo all'etto

Price per 100 gr. - Preis pro 100 gr. - Prix à 100 gr.
- 7,00

RIBEYE

TAGLIO DI LOMBATA CON OSSO DI BOVINO
CONDITO CON SALE, OLIO E PEPE ROSA.
PORZIONE CIRCA 350 GR

ALLERGENI
Allergens/Allergene/Allergènes
0

- 39,00

SELEZIONI SPECIALI

SPESSO ACQUISTIAMO
DELLE LOMBATE DI CARNI SUPERIORI
E LE SERVIAMO FINO A ESAURIMENTO.
CHIEDERE AL PERSONALE SE DISPONIBILI
E IL RELATIVO PREZZO

Florentine T-bone Steak

Beef loin cut with bone and tenderloin, sliced and served on a hot cast iron plate. Seasoned with extra virgin olive oil, salt, and pepper.
Portion approximately 1.2 kg

Florentiner T-Bone-Steak

Rinderlendenstück mit Knochen und Filet, portioniert und auf einer heißen Gusseisenplatte serviert. Gewürzt mit Olivenöl Extra Vergine, Salz und Pfeffer. Portion ca. 1,2 kg

Steak T-bone à la florentine

Côte de bœuf avec os et filet, découpée et servie sur un plat en fonte chaud. Assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge, du sel et du poivre. Portion d'environ 1,2 kg

Ribeye

Ribeye cut with bone from beef, grilled and seasoned with salt, oil, and pink pepper.
Portion approximately 350 g

Ribeye

Rinderlendenstück mit Knochen, gegrillt, gewürzt mit Salz, Öl und rosa Pfeffer. Portion ca. 350 g

Entrecôte

Côte de lombaire avec os de bœuf grillée assaisonnée de sel, d'huile et de poivre rose. Portion d'environ 350 g

Special selections

Special selections We often purchase loins from superior-quality beef, available while stocks last. Please ask our staff about availability and the relevant price.

Besondere Auswahlen

Wir kaufen regelmäßige Rückenstücke von Rindfleisch höchster Qualität, die nur verfügbar sind, solange der Vorrat reicht. Bitte fragen Sie unser Personal nach Verfügbarkeit und Preis.

Sélections spéciales

Nous achetons régulièrement des longes de bœuf de qualité supérieure, proposées jusqu'à épuisement des stocks. N'hésitez pas à demander au personnel la disponibilité et le prix correspondant.

La selezione dei vini si orienta verso etichette del territorio, in perfetta armonia con le proposte gastronomiche, per accompagnare ed esaltare ogni piatto con equilibrio e precisione.



The wine selection

focuses on local labels, in perfect harmony with the cuisine, to accompany and enhance each dish with balance and precision.

Die Weinauswahl

richtet sich auf Etiketten aus der Region, in perfekter Harmonie mit den gastronomischen Angeboten, um jedes Gericht mit Ausgewogenheit und Präzision zu begleiten und zu veredeln.

La sélection des vins

s'oriente vers des cuvées du territoire, en parfaite harmonie avec les propositions gastronomiques, afin d'accompagner et de sublimer chaque plat avec équilibre et précision.

BIANCHI



BIRBO

Maremma Toscana DOC
Az. Vin. Simona Ceccherini
Massa Marittima (Gr)
Uvaggio: *Vermentino*
Gradazione: 12,5% vol.
- 18,00



FonteTinta

Vermentino di Toscana IGT
I Lecci Società Agricola
Scansano (Gr)
Uvaggio: *Vermentino*
Gradazione: 13,0% vol.
- 22,00

ROSATI



PUGNITELLO ROSÉ

Toscana Rosato IGT
Soc. Agr. Enoforia SS
Magliano in Toscana (Gr)
Uvaggio: *Pugnitello*
Gradazione: 13,5% vol.
- 24,00

BOLLICINE



SAN RABANO

Vino Spumante di Qualità Brut DOC
Vignaioli Del Morellino
di Scansano S.C.A.
Scansano (Gr)
Uvaggio: *Vermentino*
Gradazione: 13,0% vol.
- 23,00



SAN RABANO ROSATO

Vino Spumante di Qualità Brut DOC
Vignaioli Del Morellino
di Scansano S.C.A.
Scansano (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese e cilieggiolo*
Gradazione: 13,0% vol.
- 23,00

ROSSI



MANDRIOLO

Maremma Toscana DOC Rosso
Morisfarms srl Soc. Agr.
Massa M.ma (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Sauvignon*
Gradazione: 13,5% vol.
- 16,00



FONTEFOSSOLI

Toscana IGT Rosso
Az. Vin. Simona Ceccherini
Massa Marittima (Gr)
Uvaggio: *Montepulciano e ciliegio*
Gradazione: 13,0% vol.
- 18,00



COLLE BRUNO

Montereio DO
Az. Agr. La Cura
Massa Marittima (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Sauvignon*
Affinamento: 4 mesi in barriques e 4 in bottiglia
Gradazione: 13,5% vol.
- 19,00



SPIRITO LIBERO

Toscana Sangiovese IGT
No solfiti aggiunti
Tenuta Casteani
Ribolla (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese*
Gradazione: 14,5% vol.
- 25,00



FONTE TINTA

Morellino di Scansano DOCG
I Lecci Società Agricola
Scansano (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Franc e Petit Verdot*
Gradazione: 14,0% vol.
- 23,00

ROSSI



SENZIENTE

Maremma Toscana DOC Rosso
Podere Ranieri
Massa Marittima (GR) Italia
Uvaggio: *Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Merlot*
Affinamento: 6 mesi in acciaio e 12 in barriques
Gradazione: 14,5% vol.
- 27,00



BRECCE ROSSE

Montereio DOC
Azienda Agricola La Cura
Massa Marittima (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Sauv., Merlot*
Affinamento: 8 mesi in barriques e 6 in bottiglia
Gradazione: 15,0% vol.
- 27,00



BARBASPINOSA

Maremma Toscana DOC Rosso
Morisfarms srl Soc. Agr.
Massa Marittima (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Sauvignon*
Affinamento: in barriques
Gradazione: 13,5% vol.
- 28,00



CONTEMASO

Toscana IGT Rosso
Azienda Agricola
Alessandro Tognozzi Moreni
Castiglione d'Orcia (Si)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Sauv., Petit Verdot*
Affinamento: 14 mesi in barrique
Gradazione: 15,0% vol.
- 35,00



AVVOLTORE

IGT Toscana Rosso
Morisfarms srl Soc. Agr.
Massa Marittima (Gr)
Uvaggio: *Sangiovese, Cabernet Sauv., Syrah*
Affinamento: in barriques
Gradazione: 14,0% vol.
- 55,00

