ANTIPASTI CRUDITÈ

Gunkan di wagyu (3,6,9) 18
Riso giapponese, tartare di wagyu, scaglie di tartufo nero e mayo al wasabi.

Battuta di angus al coltello (7,9,10,14) 18
Angus, spuma di burrata e pepe rosa.

Battuta di wagyu al coltello (3,9) 20
Wagyu, olio, fiori di sale, pepe di Sichuan, mayo al wasabi e Tabasco.

Tacos di wagyu (1,3,7) 18
Tortilla croccante di ceci, tartare di wagyu, avocado, gel all'nduja e gocce di caprino.

Tataki stemabeef (6,11) 18
Filetto di angus marinato alla soia, cipolle croccanti e sesamo.

Cruz sashimi (14) 18
Filetto di angus, foie gras scottato, riduzione di aceto, cristalli di sale Maldon e scaglie d'oro.

Foie gras d'oca (1,14) 18
Pere confit, gel al lampone, airbag croccante e riduzione al Cannonau.

ANTIPASTI

Uovo soffice (1,3,7) 15
Su cestinetto di pasta kataifi, vellutata di patate e spinaci alla brace.

Burrata e datterini (7) 15
Burrata, datterini e olio al basilico.

Salumi stemabeef 5 spilli (14) 16
Coppa stagionata, spalla di Palasone, culatello di Zibello DOP e salame Felino.

Tagliere di formaggi (7) 16
Fontina d'alpeggio, toma di capra, pecorino sardo semistagionato, fiore sardo DOP, erborinato sardo.

Padellino di fontina alla brace (1) 16
Fontina d'alpeggio, pani arridau e prosciutto cotto.

Midollo alla brace 12

BOMBETTE

Bombetta pugliese (1,7) 5
Capocollo di maiale, casizolu, pancetta, aglio, crumbs di pane e Tabasco.

Bombetta sarda 5
Capocollo di maiale, battuto di manzo, dolce sardo senza lattosio e spinaci.

Bombetta valdostana (1) 5
Capocollo di maiale, prosciutto cotto, fontina d'alpeggio e crumbs di pane.

Bombetta bolognese (1,7,8) 5
Capocollo di maiale, caprino, mortadella e pistacchio.

Bombetta trentina (8) 5
Capocollo di maiale, Trentingrana, radicchio e speck.

Bombetta campana (7,11) 5
Capocollo di maiale, prosciutto crudo, stracciatella di burrata, olive taggiasche e sesamo.

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOSSICAZIONI

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

Coperto 3
Acqua 0,75 l 2.5

COSTATE | T-BONE | PORTERHOUSE

prezzo al Kg

Frisona italiana 45
La razza più diffusa tra gli allevatori del Parmigiano Reggiano, per l'eccelente qualità del suo latte. Allevata nella Pianura Padana, segue un'alimentazione estensiva, nutrendosi di erbe e foraggi naturali con l'integrazione di cereali, mais e orzo. Grazie al grasso bianco e alla sua marezzatura esprime la sua tenerezza e sapore, non invasivo, ma deciso e saporito.

Frisona baltica 60
Nata lungo le coste del Mar Baltico viene allevata in ampi spazi con pochi capi di bestiame. Il freddo e la buona alimentazione permettono ai bovini di sviluppare molto grasso. Grazie al clima la carne è adatta a chi è alla ricerca di un sapore forte e deciso.

Mooi Mooi olandese 80
Nasce tra i mulini a vento e i campi di tulipani a nord dell'Olanda. Allevata con mais e cereali che permettono a questa carne di ottenere una buona marezzatura e un colore giallo del grasso. Grazie all'allevamento in semilibertà, questa carne è estremamente succulenta, saporita e tenera.

Angus iberico 82
Nasce dall'illustre razza Black Angus, originaria della Scozia e dell'Irlanda, allevata oggi nelle regioni della penisola Iberica. Cresciuto in pascoli aperti e nutrito con erba e foraggi naturali, ogni animale sviluppa una marezzatura interna che regala una carne tenera, succosa e dal sapore tenero e avvolgente. Un taglio che unisce la tradizione Britannica all'eleganza del territorio iberico.

Jersey Danimarca 82/100
È una razza bovina originaria dell'isola di Jersey, nel Canale della Manica. La Danese è tra le carni bovine più apprezzate e diffuse al mondo, questo è dovuto principalmente al suo sapore accentuato dalla giusta proporzione di grasso intramuscolare e dal colore acceso che la contraddistingue. Spesso al pascolo e viene alimentata con erba e foraggi selezionati. La carne ha un sapore intenso e un'estrema morbidezza.

Rubia Gallega Spagna 110
La Spagna vanta una lunga tradizione per la qualità delle sue carni, e fra tutte spicca la Rubia Gallega. Razza autoctona della Galizia cresciuta in pascoli unici, Grass Fed, grazie al clima umido e piovoso della regione, la Rubia Gallega si distingue per un sapore intenso e una tenerezza inconfondibile, che la rendono una vera eccellenza gastronomica.

LE NOSTRE CARNI ALLA BRACE

Polletto ruspante disossato CBT 18

Carrè di agnello alla brace* 25

Maialetto sardo disossato CBT 25

Entraña 300 g 28

Chuck roll 350 g 28

Picanha 350 g 30

Cuberoll 350 g 36

Filetto 300 g 36

Picanha x 2 pers. 800 g 70

Mix di bombette 6pz (UNA PER TIPO) 30

Poiché scegliamo quotidianamente le migliori carni disponibili, razza, età e provenienza possono variare. Saremo lieti di illustrarvi ogni informazione

*Prodotto fresco, sottoposto ad abbattimento di temperatura a norma di legge per garantirne la sicurezza alimentare.

PER ACCOMPAGNARE

Patate novelle alla brace 5

Zucchine alla brace 5

Melanzane alla brace 5

Peperoni alla brace 5

Broccoli alla brace 5

Spinaci alla brace 5

Cipolle sotto sale alla brace 5

Friggitelli alla brace 7

Spuma di patate (7) 8

Verdure miste di stagione alla brace 10

Carciofi alla brace 10
(solo di stagione)

Funghi cardoncelli alla brace 10
(solo di stagione)