



ANTIPASTI

Picanha curada con cipolla di Tropea, mandorle, semi di girasole e crostini profumati € 9,00

Ossocollo di manzetta Prussiana con finferli in agrodolce € 8,00

Parmigiana di melanzane € 9,00

Mortadella alla griglia € 6,00

Burratina di bufala affumicata con datterini confit e carciofo fritto € 9,00

Cialda di parmigiano con misto funghi e gorgonzola € 8,00

Tris di crostini: lardo di Colonnata e miele, Philadelphia e cipolla caramellata, datterini e basilico € 8,00

Battuta di Fassona Piemontese con olio, limone e sale Maldon € 12,00

NOVITA' PIATTI SPAGNOLI

Crostini con paleta (100% pata negra) e mandorle tostate € 8,00

Paleta (100% pata negra) € 18,00

Piatto Iberico (selezione di carni con formaggi di capra e pecora)

PER 2 PERSONE € 25,00

CECINA: Carne bovina dal sapore caratteristico, poco salata, consistenza poco fibrosa. L'effetto dell'affumicatura nel corso del processo di maturazione aggiunge un aroma particolare rafforzando l'insieme dei sapori.

MORCON: Salume tipico fatto con carne di suino in cui prevalgono le parti magre, aromatizzato con paprika dolce. Stagiona almeno per 5 mesi.

LOMO: realizzato con carne di maiale nutrito liberamente a ghiande.

Viene utilizzata la parte della lonza e si ottiene come risultato un salume di alta qualità con sapore ricco di sfumature.

PALETA: La paleta è la zampa anteriore del maiale. 100% iberico e nutrito esclusivamente a ghiande. Carne di un rosso intenso con abbondanti infiltrazioni di grasso che conferiscono un'estrema succosità.

Coperto € 2,50

PRIMI

Gnocchi* di patate al ragù di manzo € 9,00

Maccheroncini cacio e pepe dell'osteria € 9,00

Tagliatelle misto bosco con gorgonzola dolce € 9,00

Spaghettoni con datterini , melanzane fritte e ricotta € 9,00

Strozzapreti con datterini, petto d'oca e brie € 9,00

Le Nostre ospiti su richiesta possono usufruire di un porta
borse da appendere al tavolo (da restituire a fine cena)

Tutte le paste sono fatte da noi

**prodotto artigianale prodotto da azienda locale*

SECONDI ALLA BRACE

Costata Charra (Spagna) all'etto € 7,50

Fiorentina Charra (Spagna) all'etto € 7,50

Tomahawk (Polonia) all'etto € 5,80

Costata di scottona (Spagna) all'etto € 4,50

Fiorentina di scottona (Spagna) all'etto € 5,50

Costata di scottona (Polonia) all'etto € 5,50

Fiorentina di scottona (Polonia) all'etto € 6,90

Costata di scottona Chianina (Italia) all'etto € 6,30

Fiorentina di scottona Chianina (Italia) all'etto € 7,30

Costata sorana Sashi (Finlandia) all'etto € 5,90

Fiorentina sorana Sashi (Finlandia) all'etto € 6,90

Fiorentina sorana Sashi Choco (Finlandia) all'etto € 8,00

Costata B/Angus (Scozia) all'etto € 5,90

Fiorentina B/Angus (Scozia) all'etto € 7,50

Costata Creekstone (USA) all'etto € 9,90

Fiorentina Creekstone (USA) all'etto € 11,50

Costata di sorana (Croazia) all'etto € 6,90

Fiorentina di sorana (Croazia) all'etto € 7,90

Costata Rubia (Spagna) all'etto € 9,50

Fiorentina Rubia (Spagna) all'etto € 11,50

Costata selezione Dark Red Tomaco all'etto € 9,00

Fiorentina selezione Dark Red Tomaco all'etto € 10,50

Costata black angus (Australia) all'etto € 9,50

Fiorentina black angus (Australia) all'etto € 11,00

Costata bovino (Irlanda) all'etto € 4,50

Fiorentina bovino(Irlanda) all'etto €5,50

Filetto di manzo (Irlanda) € 21,00

Tagliata di manzo con rucola (angus Argentina) € 19,00

Tagliata di manzo rucola e balsamico (angus Argentina) € 19,00

Tagliata di manzo con rucola , scaglie di grana e aceto balsamico
(angus Argentina) € 20,00

Cube-roll New Zeland (gr.300) all'etto € 11,50

Cube-roll Australia (gr. 300) all'etto € 11,50

Cube-roll Wagyu Australia (gr. 300) all'etto € 13,00

Cube-roll America (circa gr.300) all'etto € 13,00

Tagliata di pollo € 11,00

Formaggio Dobbiaco alla piastra con contorno € 10,00

Filetto alla Tartara

Ingredienti:

- filetto di manzo tritato
- acciughe tritate
- cetriolini tritati
- capperi tritati
- cipolla tritata
- prezzemolo tritato
- senape di Digione
- tuorlo d'uovo
- limone
- olio extra vergine di oliva
- worchestershire sauce
- tabasco
- sale
- pepe

€ 20,00

HAMBURGER

Hamburger di manzo alla piastra con patatine fritte

(250 gr.) Ingredienti: Filetto e roast-beef di Manzo, cipolla, sale e pepe € 10,00

PROPOSTA SPECIALE

(salvo disponibilità)

Alla scoperta delle **cube-roll** del mondo

Vassoio per quattro persone comprendente un taglio per ogni tipo di carne pregiata (circa 300 gr. l'una) , con relativi contorni misti abbinati.

La **Cube-roll** (POLONIA) è una tra le più tenere in assoluto, ciò è dovuto al grasso di “marezzatura”, ossia la distribuzione del tessuto grasso tra le fibre muscolari dell'animale. Il sapore dell'Angus risulta molto deciso e, una volta cotta, la sua polpa rivela un gustoso contrasto: scurita all'esterno e piacevolmente cedevole all'assaggio. Ricca di preziosi nutrienti, 100 gr di Angus apportano solo 124 kcal di cui 82% di proteine e 18% di grassi. Un piatto dunque prelibato e genuino perfetto anche per chi segue un regime di dieta ipocalorica.

Famosa in tutto il mondo, la carne di Angus è particolarmente pregiata. Morbida, succosa e sapida, la sua polpa è liscia, compatta e con sottili filamenti di grasso che, una volta sciolti in cottura, sprigionano un aroma intenso e ne esaltano la tenerezza.

La **Cube-roll** (URUGUAY) sono bistecche ricavate dal costato del bovino, hanno uno spessore tra i 2/3 cm e pesano circa 300 grammi. La carne tra le costole del bovino è ricca di grasso, per cui le rib eye sono molto marezzate, saporite e tenere.

La **Cube-roll** (ARGENTINA) è tra le carni che contengono più proteine e si distingue da altre per l'alta presenza di infiltrazioni di grasso: nello specifico, si compone di circa l'80% di proteine e il 20% di grasso. Sciogliendosi in cottura, il grasso infiltrato del Black Angus rende la carne ancor più morbida e saporita, non adatta a chi preferisce le carni molto magre.

La **Cube-roll** (CROAZIA) in italiano entrecote si ottiene dalla parte grassa della costata dell'animale. Le caratteristiche importanti di questo taglio sono delle fibre sottili e la forte marezzatura, che la rendono tenera e succosa.

PREZZO TOTALE € 115,00

CONTORNI

Patate fritte * € 4,00

Patate arrosto * € 4,00

Polenta grigliata € 3,00

Misto bosco con porcini* € 5,00

Fagioli e cipolla € 4,00

Insalata mista € 4,00

Verdura cotta * € 4,00

Verdure alla griglia € 4,00

Radicchio alla piastra € 4,00

Bustine ketchup o maionese € 0,50

** in mancanza di prodotto fresco si utilizzano prodotti surgelati*

I NOSTRI VINI SFUSI

Oste rosso in bottiglia 0,750 l € 8,50

Rosso della casa (80% merlot, 20% cabernet franc) 12,5%

Pinot bianco 11,5%

1/4 litro € 4,00

1/2 litro € 6,50

Vispo spumante Rosè Az.Barbon € 12,00

Prosecco cuvée in bottiglia 0,750 l € 12,00

Prosecco spumante cuvée

1/4 litro € 5,00

1/2 litro € 9,00

Birre in bottiglia

Ganter Weizen 5,2% cl. 0,50 € 5,00

Ganter Pilsner 4,9% cl. 0,50 € 4,50

Martin's pale ale 5,8% cl. 0,33 € 6,50

Gordon Gold 10% cl. 0,33 € 6,00

Acqua San Benedetto € 2,50

Bottiglia 0,75 lt.

Bibite in lattina € 2,50

Coca cola e Fanta

APERITIVI E CAFFÈ

Spritz € 3,00

Gin tonic € 5,00

Gingerino € 2,50

Crodino € 2,50

Sorbetto € 3,00

Sorbetto con liquirizia € 4,50

Caffè € 1,50

Caffè corretto € 2,50

AMARI E LIQUORI

Nazionali € 3,50

Grappe

Da Ponte € 3,50

Nardini Bianca € 3,50

Nardini Riserva € 3,50

903 Barrique € 3,50

903 Tipica € 4,00

Prime Uve € 4,00

Prime Uve Nera € 5,00

Storica Bianca € 6,00

Storica Nera € 6,00

Secolo € 6,00

Poli aromatica € 4,00

Poli secca € 4,00

Poli sarpa € 4,00

Poli uva viva € 4,00

Poli morbida € 4,00

Whisky

Oban € 6,00

Caol ila 12 y € 6,00

Laphroaig 10 y € 5,00

Macallan 12 y € 8,00

Lagavoulin 8 y € 6,00

Talisker 10 y € 5,00

Glen Grant 5 y € 3,50

Jack Daniels € 3,50

Lagavoulin 16 y € 8,00

NOVITA' WHISKY GRADAZIONE PIENA

Finlaggan 58% € 6,00

Baker's 53,5% € 12,00

Talisker 57% € 11,00

The Glenlivet Nadurra 61,8% € 10,00

Rum

Pampero anniversario € 3,50

Matusalem riserva 15 y € 4,50

El Dorado 15 y € 8,00

Zacapa 23 y € 8,00

Barbancourt riserva 8 y € 4,50

Brandy

Cardenal Mendoza € 5,00

Cognac

Remy Martin V.S.O.P. € 5,00

ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi



FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, anacardi e pistacchi



LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie



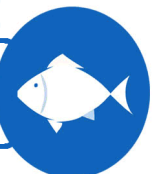
MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, cozza, ostrica, patella, vongola, tellina ecc



PESCE

Prodotti alimentari in cui è presente il pesce, anche se in piccole percentuali



SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale



SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili



CROSTACEI

Marini e d'Acqua Dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, e simili



GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati derivati



LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari



SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda



SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, marmellate, funghi secchi, conserve ecc



UOVA E DERIVATI

Uova e prodotti che le contengono come: maionese, emulsionanti, pasta all'uovo

