



MENU

ANTIPASTI

LA BATTUTA DEL CARNAZZA (*) € 22

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello condita con olio evo, sale, pepe, senape di Digione, misticanza, briciole di pane croccante.

LA BATTUTA DEL GIAPPONESE (*) € 30

Tartare al coltello di Wagyu Kagoshima (Giappone) A5 BMS12, condita con olio evo, sale, pepe, Chily Paste, semi di sesamo tostati.

MIDOLLO () (*) € 14**

Midollo di bue con il suo osso e pane tostato.

W...IL CARPACCIO € 25

Wagyu 9+ Ranger's Valley riserva Australia, maturato 60 giorni con sale nero delle Hawaii, fiori d'ibisco, scorza di yuzu e fava tonka, quattro pepi rari (Madagascar, Tellicherry, Penja e Timut). Un carpaccio esclusivo, si scioglie in bocca con un gusto pieno e vibrante.

PASTRAMI (*) € 22

Pastrami di Black Angus americano, Creekstone Farm sul nostro pane con senape al miele e cavolo cappuccio rosso.

I TRENTINI (per due persone) € 20

Prosciutto cotto affumicato riserva Roen, Mortandela della Val di Non, Salamini di cinghiale, asino e capra. Prodotti da 5 generazioni da questa macelleria in Val di Non con animali 100% trentini, lavorazioni manuali, senza aggiunta di additivi industriali.

FLAN () (*) € 10**

Flan di patate, asparagi, piselli su fonduta di Parmigiano 36 mesi.

COPERTO € 5

*Allergeni: si prega di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

** Prodotto surgelato all'origine o abbattuto durante le fasi di lavorazione

The Meat Experience

CARNAZZE

T-BONE a partire da 1 kg (2 persone)

Dal centro della lombata, osso a "T" che divide filetto e controfiletto.

- **BLACK ANGUS AMERICA** **€ 120/kg**

Imperial Farm, California. Bovini allevati al pascolo libero con grano per un gusto dolce, carne succosa e tenera.

- **SAKURA YOZA POLONIA** **€ 95/kg**

Selezione di bovini adulti allevati al pascolo libero con piccola integrazione di grano. Carne extra marezzata dal gusto unico, succoso ed intenso ma mai aggressivo al palato. Dry age dal 20/10

- **PEZZATA NERA ITALIA** **€ 75/kg**

Bovino adulto allevato a erba e grano da allevamenti in Emilia Romagna dove si produce il Parmigiano Reggiano. Buona sapidità e tenerezza. Dry age dal 15 ottobre.

- **YUGENA POLONIA** **€ 85/kg**

Scottone incrocio genetico tra mucca Holstein e toro Angus. Pascolo + grano, soia e cereali per una buona marezzatura ed un gusto dolce. Succosità e tenerezza. Dry age dal 2/10

The Meat Experience

CARNAZZE

COSTATA a partire da 1,2 kg. (2 persone)

La classica con osso a "L" per i carnivori più agguerriti caratterizzata dall'occhio di grasso, tendenzialmente più saporita e succosa del T-Bone.

- **PEZZATA NERA ITALIA**

€ 75/kg

Bovino adulto allevato a erba e grano da allevamenti in Emilia Romagna dove si produce il Parmigiano Reggiano. Buona sapidità e tenerezza. Dry age dal 15 ottobre.

- **YUGENA POLONIA**

€ 85/kg

Scottone incrocio genetico tra mucca Holstein e toro Angus. Pascolo + grano, soia e cereali per una buona marezzatura ed un gusto dolce. Succosità e gusto. Dry age dal 5/10

- **SAKURA YOZA POLONIA**

€ 95/kg

Selezione di bovini adulti allevati al pascolo libero con piccola integrazione di grano. Carne extra marezzata dal gusto unico, succoso ed intenso ma mai aggressivo al palato. Dry age dal 27/10

TOMAHAWK indicativamente 1,3/1,6 kg. (2/3 persone) **€ 120/kg**

La parte anteriore della costata, più vicina al muso dell'animale. Viene lasciata la costa lunga ed assomiglia all'ascia di guerra dei nativi americani. Tendenzialmente più tenera di una costata ma più saporita di una T-Bone.

Black Angus Americano, da Creekstone Farm in Kansas, Azienda pluripremiata per il rispetto del benessere animale e per la qualità delle sue carni.

Scottone allevate libere al pascolo con lunghissimo finissaggio a mais per un gusto burroso, dolce e succoso.

NONSOLOCARNAZZE

**Piccola selezione di tagli “piccoli” pensati per una persona e non condivisibili. Cottura senza grassi con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e fiocchi di sale Maldon a fine cottura.
Il contorno non è compreso.**

TAGLIATA € 28

Tagliata di controfiletto, Black Angus Uruguay grain fed. Gusto e succosità.

TAGLIATA DI WAGYU € 49

Wagyu Kagoshima, Giappone, A5 BMS12. Gusto unico, succosità e tenerezza.

CONTROFILETTO IN OSSO € 50

Vacca vecchia La Nostra emiliana, allevato a erba e grano con 40 giorni di maturazione. Sapidità, succosità e tenerezza.

GUANCIA BRASATA € 30

Guancia di manzo brasata con polenta taragna.

POLLO IN SMOKING € 25

Tagliata di petto di pollo Ranger Gold allevato libero, a terra, 120 giorni a mais, rigorosamente senza ormoni né antibiotici. Leggera affumicatura di 5 ore con legno di quercia ed albero da frutto. Grigliato e servito con insalata verde.

Contorni extra :

- Patate al forno
- Melanzane e zucchine grigliate
- Insalata verde con pomodorini

true love is RARE like a good STEAK

DESSERT

TORTINO (*) € 10

Tortino di cioccolato fondente servito con salsa ubriaca e scorze di arancia candita.

★ abbinamento consigliato: calice di Recioto della Valpolicella € 8

LINZER (*) (**) **senza glutine** € 10

Soffice impasto alla nocciola e cannella, cremoso di lamponi.

★ abbinamento consigliato: calice di Moscato riserva piemonte € 10

COME A COLAZIONE (*) € 10

Fiordinale, cereali glassati, frutti di bosco

★ abbinamento consigliato: calice di San Luca riesling renano € 8

CREMA E CIOCCOLATO (*) (**) **senza glutine/lattosio** € 10

Torta al cioccolato, crema al caramello, crumble speziato.

★ abbinamento consigliato: calice di Marsala secco superiore € 10

TIRAMISU' (*) € 10

Classico ed intramontabile, ovviamente fatto in casa. Mascarpone, uova, zucchero, biscotto savoiardo, caffè ed una spolverata di cacao.

★ abbinamento consigliato: calice di Morsi di Luce zibibbo € 6

CIOCCOLATO (di Modica, Antica Dolceria Bonaiuto) &

ALA Antico Liquorvino Amarascato, Duca di Salaparuta € 12

RHUM@PUBLIC Origins o Sicilian Legacy € 15

LA BUCA L'E' MINGA STRACA... € 5

Per chi desidera terminare il pasto "come una volta" con un pezzetto di formaggio stagionato.

★ abbinamento consigliato: calice di Marsala riserva 2008 semisecco € 9

OLTREMOSTO&CARNAZZA

GIN TONIC | a scelta tra la nostra selezione:

- Boigin con zafferano di Sardegna € 13
- Gin Giüst London dry Valchiavenna € 14
- Ophir Oriental con ginepro Italiano, cumino, pompelmo, angelica, zenzero, pepe Tellycherry, scorza di arancia € 13
- Cubical pink con infusione di frutti rossi € 12
- Thomas Dakin gin artigianale classico e inconfondibile € 13
- Bloom leggero e floreale € 13
- Gin Sale dalla Sicilia con sale marino € 12

SPRITZ (Aperol o Campari) € 10

SPRITZ SICILIANO € 12

TIM SPRITZ € 12

NEGRONI € 12

AMERICANO € 10

ACQUA lt. 0,75 € 3

Coca Cola/Sprite lt.0,33 € 5

Birra artigianale La Veloce, 4,5% Bionda, stile Golden Ale adatta ad ogni occasione, fresca e bevibile lt. 0,33. Birrificio Milano € 8

Birra artigianale Vola Basso 6% Ambrata in stile Ipa dalle note luppolate con aromi fruttati e fini note di caramello. Corpo medio e dolce amarezza. Lt.0,33 Birrificio Milano € 8

Caffè' € 3

Caffè' corretto € 4,5

The, tisane € 3

ALLERGENI

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Essendo i nostri prodotti preparazioni assolutamente artigianali, non standardizzati, ci risulta difficile indicare i possibili allergeni di ciascun piatto. Vi invitiamo pertanto a comunicare qualsiasi allergia e/o intolleranza alimentare al personale in sala.

I seguenti simboli, sul menu, indicano:

- * il prodotto può contenere allergeni
- ** il prodotto potrebbe essere scongelato