



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, Chilly 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 fondata 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.

- VACCA NOSTRANA ITALIA € 95/kg

Bovino adulto allevato a erba e grano da allevamenti in Emilia Romagna dove si produce il Grana Padano. Gusto intenso, succosità e tenerezza. Dry age dal 27 ottobre.

- SIMMENTHAL GERMANIA € 95/kg

Vacca vecchia di razza pura allevata esclusivamente grass fed. Grande sapidità e tenerezza. Dry age dal 25/10

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.

- ALENTEJANA PORTOGALLO € 95/kg

Razza originaria della regione Alentejo nel sud del Portogallo. Vacca vecchia allevata esclusivamente al pascolo. Gusto intenso ma non aggressivo. Dry age dal 10 ottobre.

- 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

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.

NON SOLO CARNAZZE

**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.

CONTROFILETTO IN OSSO € 50

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

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

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

IL DOLCE DELLE FESTE (*) € 10

Panettone classico con la nostra crema al mascarpone o con crema ubriaca

★ 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 beverina 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

Caffe' € 3

Caffe' 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 decongelato