



# MENU

*Good food is good mood*

# ENTREES

## **LA BATTUTA DEL CARNAZZA (\*) € 18**

Tartare de filet de bœuf au couteau, huile, sel, poivre, Dijon moutarde, grains de noisettes

## **CAPRESE (\*) € 10**

Petites tomates jaunes et rouges, mozzarella de buffle, huile extra vierge, sel, basilic.

## **MOELLE (\*) (\*\*) € 12**

Moelle de bœuf avec son os et pain grillée.

## **OLTRELACARNE € 26**

Dégustation de viandes rares, exclusifs d'une qualité inégalée, conçu pour ceux qui recherchent l'excellence. Jambon cuit de Wagyu 9+, de réserve Ranger's Valley Australia ; Carpaccio mûri de réserve Ranger's Valley Australia 9+; Bresaola de Black Angus élevé à blé ; Bresaola de Wagyu Suède. Attention ! peut créer une dépendance !

**COUVERT € 4**

\*Allergènes: merci de nous informer d'éventuelles allergies alimentaires

\*\* Produit surgelé à l'origine ou en cours de préparation

# The Meat Experience

## VIANDES AVEC OS

**T-BONE** à titre indicatif 1 kg. (2 pers.)

Partie centrale de la longe avec os a T, aussi connue sous le nom de « florentina ».

**CÔTE DE BŒUF** à titre indicatif 1,2/1,4 kg. (2 pers.)

Steak avec os en “L” généralement plus gras, juteux et savoureux.

**COWBOY STEAK** à titre indicatif entre 600 g. et 1 kg. (1-2 pers.)

Le cœur du Côte de bœuf nettoyée d'une partie de l'os et de la couvert de gras.

**TOMAHAWK** à titre indicatif 1,6/2,0 kg. (2-4 pers.)

La partie supérieure de la cote, plus proche du museau, avec le long os.

Plusieurs options sont disponibles pour chaque coupe selon la disponibilité du marché. Bœuf d'origine, d'âge et d'alimentation différents, donc gout, consistance et prix différent.

Nous serons heureux de vous informer sur la disponibilité d'aujourd'hui.

### **IMPORTANT**

**Nous vous prions de ne demandez pas de viande bien cuite**

## ...et encore...

Une petite sélection de coupes de haute qualité pour une personne, **ne peuvent pas être partagées**. Pour préserver la saveur nous ajoutons seulement un peu d'huile extra vierge à cru et sel Maldon.

FILET € 34

ENTRECOTE € 28

FAUX-FILET EN OS € 45

### GARNITURE EXTRA

- Pommes de terre au four € 8
- Fenouils gratinée € 8
- Aubergines grillées € 8
- Salade verte avec tomate € 6

**couverte € 4**

*True love is RARE like a good STEAK*

# DESSERTS

TIRAMISU' (\*) € 8  
★ paire proposée : petit verre Morsi di Luce Zibibbo € 6

CARAMEL (\*) (\*\*) € 10  
Pâte friable aux beurre, crémeux et crumble au caramel salée.  
★ paire proposé petit verre Marsala réserve 2006 € 6

LINGOTTO (\*) € 10  
Biscuit, crème et mousse au chocolat, framboises, amandes.  
★ paire proposé petit verre Recioto della Valpolicella € 8

MANDARINE ET ARACHIDE (\*) € 10  
Parfait au mandarine ganache d'arachide, crumble  
★ paire proposé petit verre San Luca riesling renano € 8

SORBET au citron € 5  
SORBET au citron avec vodka € 7

\*Allergènes : merci de nous informer d'éventuelles allergies alimentaires

\*\* Le produit peut être décongelé

# Boissons

EAU lt. 0,75 - 4

COCA COLA/SPRITE lt.0,33 - 5

BIERE ARTISANAL lt.033 - 8

GIN TONIC faites votre choix entre

- Boigin Safran € 13
- Gin Giüst botanique € 14
- Ophir Oriental € 13
- Cubical Pink aux fruits rouges € 12
- Gin Tony botanique € 12
- Edenmill Love avec framboises € 13
- Bloom London dry gin floral et délicat € 13
- Thomas Dakin small batch London dry € 13
- Caprisius avec sel de l'île de Capri € 14
- Gin Sale Bianchi, sicilien € 12

APEROL SPRITZ € 10

NEGRONI € 12

AMERICANO € 12

caffè - 3

caffè avec grappa ou sambuca - 4,5

ginseng/orzo - 4

the - 3

## ALLERGÈNES

### INFORMATION IMPORTANTE À LA CLIENTÈLE

Nos préparations sont toutes artisanales, c'est pourquoi il est difficile d'indiquer tous les allergènes possibles.

Nous vous prions de nous informer de toute allergie ou intolérance alimentaire.

Les suivants symboles dans le menu indiquent :

\* le produit peut contenir des allergènes

\*\* le produit peut être décongelé