



MENU

Good food is good mood

ENTRANTES

LA BATTUTA DEL CARNAZZA (*) € 22

Tartar de solomillo de ternera, cortada à cuchillo, aceite, sal, pimienta, mostaza, migas de pan tostado.

MEDULA (*) € 14

Tomates rojos y amarillos, mozzarella de búfala, aceite extra virgen, sal, albahaca, pan.

W...IL CARPACCIO € 25

Carpaccio de Wagyu 9+ Ranger's Valley Australia reserva, madurado 60 días con sal negro de Hawaii, flor de ibisco, corteza de yuzu, habas tonka y 4 diferentes pimientos (Madagascar, Tellicherry, Penja e Timut). Un carpaccio exclusivo para aquellos que buscan la excelencia.

PASTRAMI (*) € 22

Pastrami de Black Angus Creekstone Farm sobre nuestro pan echo casero, mostaza de miel y col rizada.

FLAN () (*) € 10**

Flan de espárragos, patatas, guisantes sobre fondué de queso parmesano.

TABLA DE EMBUTIDOS (*) € 20

Tabla de embutidos artesanales de un carnicero en Val di Non, sin conservantes ni aditivos.

CUBIERTO € 5

*alérgenos: Por favor informe de cualquier alergia alimentaria.

** El producto se ha congelado en origen

CARNES CON HUESO

Se sirven en un plato caliente para compartir. Cocción media/sangre

T-BONE acerca 1/1,2 kg. (2 pers.)

La T-Bone, o Fiorentina chuleton es una parte del lomo con hueso a T que divide el solomillo de contrafilete.

COSTILLA acerca 1,2/1,4 kg. (2 pers.)

Corte clásico con hueso en "L" para los más exigentes.

TOMAHAWK acerca 1,5/1,8 kg.

Parte delantera del costado más cercano al hocico, tiene un hueso muy largo.

Hay mas opciones disponibles para cada tipo de corte. Diferentes orígenes, edad, alimentación, sabor y naturalmente precio.

Estaremos encantados de contarle la disponibilidad de hoy para hacer la mejor elección.

...y mas...

Pequeña selección de cortes por una persona. No se puede compartir.

BIFE DE LOMO € 28

Contrafilete de black angus Uruguay, criado en pastoreo y trigo.

BIFE DE LOMO CON HUESO € 50

Contrafilete de vaca criada totalmente en pastoreo.

POLLO EN ESMOQUIN € 25

Corte de pechuga de pollo Ranger Gold, criado libre sin hormonas ni antibióticos y con 120 días a maíz. Ligeramente ahumado con madera de haya por 5 horas.

GUARNICIONES € 8

POSTRES

TIRAMISU (*) € 10

Clásico postre casero.

★ emparejamientos recomendados: Morsi di Luce Zibibbo € 6

PANETTONE (*) € 10

Panettone tradicional de las fiestas servido con crema de mascarpone.

★ emparejamientos recomendados Moscato dulce € 10

CREMA Y CHOCOLATE (*) sin gluten sin lactosa € 10

Tarta suave de chocolate, crema de caramelo, crumble

★ emparejamientos recomendados Marsala seco reserva € 10

LINZER (*) (**) sin gluten € 10

Masa friable de avellanas y canela, cremoso de fresas.

★ emparejamientos recomendados Marsala reserva 2006 € 6

*alérgenos: Por favor informe de cualquier alergia alimentaria.

**** el producto puede ser descongelado**

ALÉRGENOS

INFORMACION IMPORTANTE PARA LOS CLIENTES

Nuestras preparaciones son todas caseras, por esto es difícil indicar todos los alèrgenos.

Por favor informe de cualquier alergia alimentaria.

Los simbolos siguientes en el menu indican:

* el producto puede contener alergenos

**** el producto puede ser descongelado**

OLTREMOSTO&CARNAZZA

AGUA It. 0,75 - 3

COCA COLA/SPRITE It.0,33 - 5

CERVEZA ARTESANAL It.033 - 8

GIN TONIC elige tu entre:

- Boigin azafrán € 13
- Gin Giüst botànico € 14
- Ophir Oriental € 13
- Gin Sale siciliano € 12
- Thomas Dakin small batch gin €13
- Bloom London dry floral € 13
- Cubical pink kiss con frutas roja € 12

APEROL SPRITZ € 10

NEGRONI € 12

AMERICANO € 12

caffè - 3

caffè con grappa o sambuca- 4,5

ginseng/orzo - 4

the - 3