



# MENU

*Good food is good mood*

# ENTRANTES

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

Tartar de solomillo de ternera, cortada à cuchillo, aceite, sal, pimienta, mostaza, avellanas troceadas.

## **CAPRESE (\*) € 10**

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

## **PORN DEG € 26**

Degustaciòn de carnes raras, exclusivos de calidad inigualable. Propuestas para los que buscan la excelencia. Jamon cocido de Wagyu 9+, reserva Rangers Valley Australia; Carpaccio madurado de Wagyu 9+ Ranger's Valley Australia; Bresaola de Black Angus alimentada con trigo; Bresaola de Wagyu Sueco. Atenciòn! puede crear dependencia!!!

## **MEDULA € 12**

Medula de buey con su hueso y pan tostado.

**CUBIERTO € 4**

\*alérgenos: Por favor informe de cualquier alergia alimentaria.

\*\* El producto se ha congelado en origen

# THE MEAT EXPERIENCE

## CARNES CON HUESO

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

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

La T-Bone, o Fiorentina chuletón 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.

**COWBOY STEAK** acerca 800 g./1 kg.

Este es el corazón de la costilla limpiado de parte del hueso y de la cubierta exterior de grasa.

**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.

**IMPORTANTE**

**Por favor no pida la carne bien cocida**

# ...y mas...

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

**SOLOMILLO € 34**

**BIFE DE LOMO € 28**

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

**BIFE DE LOMO CON HUESO € 45**

Contrafilete de vaca vieja Jersey, criada totalmente en pastoreo y con 30 días de maduración.

## GUARNICIONES

- Papas al horno € 8
- Berenjenas y calabacines a la parrilla € 8
- Ensalada verte con tomate € 6

**cubierto € 4**

*True love is RARE like a good STEAK*

# POSTRES

TIRAMISU' (\*)

€ 8

★ emparejamientos recomendados: Morsi di Luce Zibibbo € 6

LINGOTTO (\*)

€ 10

Galletita, crema y mousse de chocolate negro, frutos rojos, crujiente de almendras.

★ emparejamientos recomendados Recioto della Valpolicella € 8

MANDARINA Y CACAHUETES (\*)

€ 10

Parfait de mandarina, ganache de cacahuetes

★ emparejamientos recomendados San Luca Riesling renano € 8

CARAMELLO (\*) (\*\*) Masa friable de mantequilla, crema y crujiente de caramel salado.

★ emparejamientos recomendados Marsala reserva 2006 € 6

HELADO (\*)

€ 10

Helado de leche hecho casero con arandanos.

SORBETE al Limón

€ 5

SORBETE al limon con vodka

€ 7

\*alérgenos: Por favor informe de cualquier alergia alimentaria.

\*\* el producto puede ser descongelado

## ALÉRGENOS

### INFORMACION IMPORTANTE PARA LOS CLIENTES

Nuestras preparaciones son todas caseros, por esto es difícil indicar todos los alérgenos.

Por favor informe de cualquier alergia alimentaria.

Los símbolos siguientes en el menú indican:

\* el producto puede contener alérgenos

\*\* el producto puede ser descongelado

## OLTREMOSTO&CARNAZZA

AGUA lt. 0,75 - 4

COCA COLA/SPRITE lt.0,33 - 5

CERVEZA ARTESANAL lt.033 - 8

GIN TONIC elige tu entre:

- Boigin azafrán € 13
- Gin Giüst botànico € 14
- Ophir Oriental € 13
- Gin Tony botànico € 12
- Gin Sale siciliano € 12
- Thomas Dakin small batch gin €13
- Bloom London dry floral € 13
- Caprisius € 14
- 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