



ANTIPASTI DI TERRA

Antipasto di montagna

10,00€

Carpaccio di bresaola con rucola,
pomodori e scaglie di parmigiano

10,00€

Carpaccio di filetto di manzo

18,00€

Antipasto di verdure

10,00€

Caprese

8,00€

Prosciutto e Melone

10,00€

ANTIPASTI DI MARE

Sautè di Cozze

15,00 €

Carpacci Vari

(crudi solo su prenotazione, *i
prodotti senza prezzo dipendono
dal pescato giornaliero e dalla
stagione di pesca, *alcuni
prodotti possono essere
congelati)





PRIMI DI TERRA

Tonnarelli alla carbonara
10,00€

Gnocchi al tartufo
14,00€

Fettuccine al ragù
10,00€

PRIMI DI MARE

Tonnarelli cozze e pecorino
14,00€

Risotto alla crema di scampi
14,00€

Spaghetti con l'astice
20,00€

SECONDI DI TERRA

Petto d'anatra con contorno
20,00€

Galletto alla diavola con
contorno
20,00€

Filetto di manzo al pepe verde
30,00€





SECONDI DI TERRA

Filetto di manzo al gorgonzola
30,00€

Filetto di manzo rucola, pachino
e scaglie di parmigiano
30,00€

SECONDI DI MARE

Frittura calamari e gamberi*
15,00€

Piccatina di pesce spada*
20,00€
olive, capperi e pomodori

Orata con patate al forno
40,00€ al kg

Spigola con patate al forno
40,00€ al kg

Rombo con patate al forno
50,00€ al kg

*i prodotti segnalati dipendono
dal pescato del giorno e dalla
stagione di pesca





CONTORNI

Patate fritte
5,00€

Verdure di stagione
5,00€

Verza
5,00€

Patate al forno
5,00€

Cicoria
5,00€

Crauti
5,00€

DOLCI

Sorbetto al limone
3,00€

Semifreddo
zabaione - pistacchio
5,00€

Tartufo
Nero, Bianco, Pistacchio
5,00€

Dolci dello chef
6,00€

*per altri dolci del giorno
consultare lo chef





SCOTCH WHISKEY E BOURBON

J&B Whiskey
3,00€

johnnie walker red label
5,00€

Ballantines scotch
6,00€

Bulleit bourbon
7,00€

Bushmills irish Whiskey
7,00€

Jack Daniel's Whiskey
7,00€

Tenjaku japanese Whiskey
10,00€

Fuyu japanese Whiskey
15,00€

Nikka Japanese Whiskey
15,00€





LE NOSTRE CARNI SPECIALI

Costata Sashi Gold Prussian
Black (Germania)

La Costata di Sashi Gold
Prussian black proviene dalla
parte anteriore della lombata
bovino, molto marezzata,
tenerissima e dal sapore dolce
inconfondibile!

Picanha (Brasile)

taglio di carne tipico della
cucina brasiliana, ricavato nella
parte posteriore (nella coscia) tra
lo scamone e la sottofesa.

Fiorentina (Nazionale)

T-bone steak, con il filetto
da una parte e il controfiletto
dall'altra.

T-Bone Sashi Gold Prussian Black
(Germania)

T-bone manzetta" (bovino,
femmina, giovane, mai stata
gravidia). L'integrazione
dell'alimentazione del bovino di
barbabietola da zucchero nella
fase finale di allevamento che
precede la macellazione,
conferisce al gusto della
note dolci.

I prezzi della carne sono esposti in vetrina.





LE NOSTRE CARNI SPECIALI

Golden Age (Polonia)

è una selezione delle migliori Frisone (vacche con più di 40 mesi), tipo di alimentazione, perlopiù a base di cereali, contribuisce al raggiungimento di una marezzatura superlativa.

Tomahawk (Nazionale)

Manzo australiano, frutto di un incrocio tra razze di grande pregio come Black Angus e il Wagyu.

Angus Irlandese (Irlanda)

Angus irlandese, macellato da adulto, ad almeno 22 mesi di vita, questo per assicurare una carne saporita e con un elevato contenuto di ferro.

Chianina (Italia)

La Vacca Chianina è una delle più antiche ed importanti razze bovine d'Italia, è considerata la carne più magra e digeribile fra le varie razze bovine.

Cuberoll

I prezzi della carne sono esposti in vetrina.





LE NOSTRE CARNI SPECIALI

Charra

Costata spagnola famosa per il suo sapore, la sua tenerezza ed una esclusiva marezzatura.

I prezzi della carne sono esposti in vetrina.

I NOSTRI FAMOSI MENÙ

Menù fisso carne

25,00 €

Bistecca prima scelta alla brace,
contorno a scelta, acqua, dolce
della casa e caffè

Menù fisso carne + Antipasto della casa

35,00 €

Bistecca prima scelta alla brace,
Antipasto di Montagna, contorno
a scelta, acqua, dolce della casa e
caffè

Menù fisso carne Deluxe

40,00 €

Bistecca prima scelta alla brace,
Antipasto di Montagna, Primo
piatto, contorno a scelta, acqua,
dolce della casa e caffè

