

El Parillero presenta



El Parillero®

ANTIPASTI

Bocconcino di bufala e speck alla brace su vellutata di pistacchio. (7,8)

(Mozzarella di bufala avvolta da fette sottili di speck grigliato alla brace, servito su una vellutata di pistacchio e decorato con glassa di aceto balsamico)

12,00 €

Sushi di scottona al profumo di tartufo (1,7,10)

(Tartare preparata in stile sushi, farcita con crema di pecorino, avocado, spaghetti di zucchine fresche, delicato profumo di tartufo e decorata con cipolline croccanti e salsa di senape e miele)

15,00 €

Tris di tartare (1,3,7,10)

(•Cheesecake di scottona - Tartare su crema di pecorino con base croccante di pane e decorato con spaghetti di zucchine fresche •Tartare condita con un tocco di burrata •Tartare naturale con uova di quaglia)

25,00 €

Fiori di zucca ripieni con ricotta, pecorino e pesto di basilico (7,8)

(La versione non frita conserva la freschezza degli ingredienti)

12,00 €

Affettati fatti in casa accompagnati da sottaceti

15,00 €

Flan di verdura di stagione su fonduta di formaggio (1,3,7)

13,00 €

Allergeni

-1 Glutine, -2 Crostacei, -3 Uova, -4 Pesce, -5 Arachidi, -6 Soia, -7 Latte, -8 Frutta a guscio, -9 Sedano, -10 Senape, -11 Sesamo, -12 Anidride Solforosa, -13 Lupini, -14 Molluschi

PRIMI

Pappardelle al ragù di Chianina (1,3,7,9)

14,00 €

Paccheri con crema di fagioli e agnello tagliato a coltello e spadellato al momento (1)

15,00 €

Spaghetti di Gragnano cacio e pepe con tartare di gamberi (1,2,7)

18,00 €

Linguine all'astice (1,2,3,7)

25,00 €

Risotto ai funghi porcini (min. 2 persone) (1,7)

15,00 €

Allergeni

-1 Glutine, -2 Crostacei, -3 Uova, -4 Pesce, -5 Arachidi, -6 Soia, -7 Latte, -8 Frutta a guscio -9 Sedano, -10 Senape, -11 Sesamo, -12 Anidride Solforosa, -13 Lupini, -14 Molluschi

SECONDI

Filetto ai funghi porcini (1)

30,00 €

Filetto al pepe verde (1,7,10)

27,00 €

Tagliata Robespierre

(Una variante della tradizionale tagliata di carne, fette sottili che vengono cotte nel piatto da portata e condite con olio d'oliva, rosmarino e sale)

18,00 €

Tagliata di manzo ai funghi porcini.

28,00 €

Tagliata di manzo con grana, rucola e pomodoro (7)

25,00 €

Tagliata di manzo all'aceto balsamico

20,00 €

Allergeni

-1 Glutine, -2 Crostacei, -3 Uova, -4 Pesce, -5 Arachidi, -6 Soia, -7 Latte, -8 Frutta a guscio, -9 Sedano, -10 Senape, -11 Sesamo, -12 Anidride Solforosa, -13 Lupini, -14 Molluschi

SECONDI

(COTTURA A BASSA TEMPERATURA)

Guancia di bue con crema di patate (1,7,9)*

(Un taglio di carne che necessita di una lunga cottura per diventare tenero e succulento, abbinato a una vellutata di patate)

17,00 €

Coscia d'anatra a carpione (1,8)*

(Un piatto tradizionale della cucina del Nord Italia, accompagnato da una marinata con zucca, cipolla rossa in agrodolce, uvetta e pinoli)

19,00 €

(COTTURA ALLA BRACE)

Filetto alla brace (in base alla disponibilità)

Chiedi al personale maggiori informazioni!

da 26,00 € a 35,00 €

Costolette di agnello

25,00 €

Arrosticini di pecora (minimo 5 pezzi)

1,50 € cad

Arrosticini di Black Angus (minimo 5 pezzi)

2,00 € cad

Grigliata mista “ El Parillero “

(Arrosticini di pecora, Costollete di agnello, Costata, Controfiletto)

(2 Persone)

75,00 €

Allergeni

1 Glutine, -2 Crostacei, -3 Uova, -4 Pesce, -5 Arachidi, -6 Soia, -7 Latte, -8 Frutta a guscio -9 Sedano, -10 Senape, -11 Sesamo, -12 Anidride Solforosa, -13 Lupini, -14 Molluschi

STEAKHOUSE

VI PRESENTIAMO LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNE



ITALIA



La Chianina è una razza di bovini di grande taglia, originario della Toscana e delle zone circostanti, in particolare della Val di Chiana. E' una carne dal gusto intenso, tenera e morbida, seppur con bassa percentuale di grassi rispetto ad altre razze bovine.

COSTATA
7,00€ L'ETTO

FIORENTINA
8,00 € L'ETTO



IRLANDA



Il Black Angus è una varietà di bovino appartenente alla razza Angus, che ha origini in Scozia, ma viene allevato in diverse parti del mondo, tra cui l'Irlanda, in ampi pascoli all'aperto, e alimentato principalmente con erba e foraggio naturale. È una delle migliori carni bovine, delicata e morbida, con un medio grado di marezza.

COSTATA
7,50 € L'ETTO.

FIORENTINA
8,50 € L'ETTO



GERMANIA



La carne di Simmental Bavarese proviene da una razza di bovini originaria della Svizzera, ma diffusa in molte parti d'Europa, inclusa la Baviera. E' una carne dal colore rosso intenso, ben mazzata, con un gusto deciso ma equilibrato.

COSTATA
7,00€ L'ETTO

FIORENTINA
8,00 € L'ETTO



FINLANDIA



La carne Sashi Finlandese si ricava soltanto da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, completamente alimentati ad erba. E' una carne dal colore acceso e dal gusto intenso, con un medio alto grado di marezzatura.

COSTATA
7,50 € L'ETTO

FIORENTINA
8,50 € L'ETTO



POLONIA



La nostra carne è proveniente dalla Polonia Settentrionale. È una carne molto marezzata e gustosa. Ha delle note dolci, dovute all'integrazione dell'alimentazione delle barbabietole da zucchero durante l'ultima fase dell'allevamento.

COSTATA
8,00 € L'ETTO

FIORENTINA
9,00 € L'ETTO



ARGENTINA



Le caratteristiche principali di questo bovino Red Beef delle Pampas Argentine sono gusto, tenerezza e qualità, con una buona marezzatura. Fa una dieta a base di mix di cereali, fieno, mais ed erba medica.

CUBEROLL
8,00 € L'ETTO



SPAGNA



L'esclusiva vacca "Rubia Gallega" è considerata una delle migliori carni al mondo. Allevata prevalentemente in Galizia, cresce in ampie aree, con un'alimentazione a base di erba fresca e mais. È caratterizzata da un colore rosso violaceo, da una vasta marezzatura che va dal bianco perla al giallo-arancio ed ha un sapore unico.

COSTATA
10,00 € L'ETTO

FIORENTINA
11,00 € L'ETTO



PORTOGALLO



La Minhota è una razza bovina autoctona del Portogallo, originaria della regione Minho, nel nord del paese. Carne morbida e dal profumo intensamente aromatico, ha un bordo di grasso totalmente edibile e saporito. Questi bovini vengono lasciati pascolare liberi, il che favorisce una carne spiccatamente lucente, dal colore rosso intenso e dal grasso tipicamente giallo.

COSTATA
10,00 € L'ETTO

FIORENTINA
11,00 € L'ETTO



U.S.A



Il Nebraska è una regione famosa per la sua tradizione nell'allevamento di bovini di razza Angus, alimentati principalmente con erba fresca in pascoli aperti. E' una carne di alta qualità, con un elevato grado di marezzatura e dal gusto eccezionale.

COSTATA
11,00 € L'ETTO

FIORENTINA
12,00 € L'ETTO

GENTILI CLIENTI VI INFORMIAMO CHE A VOLTE A CAUSA DI BLOCCHI DI PRODUZIONE ALCUNI TAGLI DI CARNE POTREBBERO RISULTARE NON DISPONIBILI. VI INVITIAMO A CHIEDERE AL NOSTRO PERSONALE PER ULTERIORI DETTAGLI SUI TAGLI PRESENTI E SULLE ALTERNATIVE CHE POSSIAMO OFFRIRVI.

CONTORNI

Patate al forno

5,00 €

Verdure grigliate

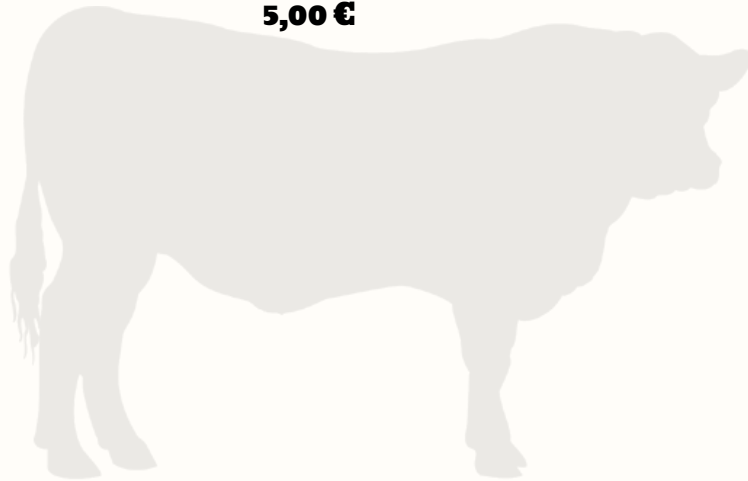
6,00 €

Verdure cotte

6,00 €

Insalata Mista

5,00 €



COPERTO

3,00 €