

## ANTIPASTI

Il tagliere misto di salumi pregiati DOP e IGP provenienti da produzioni artigianali	€ 20
Il prosciutto Crudo di Parma DOP con stagionatura 22/24 mesi	€ 18
Il prosciutto Crudo di Norcia IGP	€ 18
Il Capocollo di "Martina Franca" IGP	€ 20
La Bresaola della Valtellina IGP	€ 18
Il Carpaccio affumicato di Angus con Parmigiano	€ 20
Il Midollo alla brace aromatizzato	€ 13

## TARTARE

Olio, sale e pepe	€ 18
Crema al tartufo e tuorlo d'uovo	€ 20
Senape antica-salsa Worcester, crema di pecorino e tabasco	€ 20
Frutto della Passione, olio, sale, pepe	€ 20
Acciughe, capperi, cipolla di Tropea e tuorlo d'uovo	€ 20
Bis di Tartar ( a scelta 2 condimenti dalle nostre proposte)	€ 20

## FORMAGGI

Il tagliere di formaggi stagionati e semi-stagionati selezionati	€ 17
--	------

## PASTA

I bigoli Cacio & Pepe Nero 9	€ 16
Le Tagliatelle Integrali trafilate al bronzo con Crema di Tartufo Nero e Parmigiano	€ 20

Coperto € 3,5

## LA CARNE

prezzi AL PIATTO

Il Filetto di Manzo al Pepe Verde e Salsa di Senape	€	30
Il Filetto di Manzo Zola e Noci	€	30
Il Filetto di Manzo al Tartufo (crema)	€	32
La PICANHA di Giovenca Note: taglio alto. Gusto intenso	€	25

**CARNE CON OSSO** taglio minimo 1200g/1400g osso incluso (il peso dell'osso è variabile e non calcolabile)  
Trattandosi di lavorazioni artigianali la quantità di filetto varia a seconda della posizione del taglio in lombata  
Dry aged con frollatura 30/60 giorni.

### T-BONE Taglio alla Fiorentina

PREZZI AL PESO 100 gr 1 kg:

La GIOVENCA PIEMONTE (Italia)	7,5 €	75 €
Carne saporita dal gusto delicato		
La PEZZATA ROSSA EXTRA MAREZZATA (Italia)	7,5 €	75 €
Ottimo grado di marezzatura gusto deciso		
La CHARRA SPAGNOLA (Spagna)	8 €	80 €

Una selezione ristretta di capi con una quantità di grasso elevata, da allevamenti all'aperto

La ABERDEEN ANGUS (Spagna)	9 €	90 €
----------------------------	-----	------

Ottimo grado di marezzatura che garantisce una carne morbida e succulenta, da allevamenti all'aperto

#### LA SELEZIONE EUROPA

una selezione dei migliori capi del momento sul mercato.

Prezzo: 80 o 90 euro al Kg a seconda

La carne è proposta in caso di disponibilità.

#### TOMAHAWK

La GIOVENCA PIEMONTE (Italia)	7 €	70 €
Carne molto gustosa, con osso particolarmente importante		

**CARNE SENZA OSSO** Dry aged con frollatura 30 giorni circa

PREZZI AL PESO 100 gr 1 kg:

Il FILETTO di GIOVENCA Taglio minimo 500 grammi	8,5 €	85 €
Il CUBE ROLL di GIOVENCA Taglio minimo 600 grammi	7,5 €	75 €
Il DIAFRAMMA di GIOVENCA (Entraña) taglio minimo 500 grammi	5,5 €	55 €

## CONTORNI

Le patate al forno	○	L'insalata mista	€	5
L'insalata mista con frutta e noci			€	7
I Contorni speciali del giorno			€	6 a 9
Le Teste di Funghi Porcini* al forno ripiene di Crema di Tartufo con crema di Parmigiano			€	12

\* materia prima gelo quando non reperibile fresca

*Nero 9 è un ristorante specializzato in carne.  
Il nostro menu' è composto da una selezione selettiva e ristretta basata sulla continua ricerca  
della qualità dei capi e dei tagli offerti.*

*Prima della Vostra scelta è importante però per noi dirvi che....*

- *Selezioniamo ogni giorno la carne da proporVi e proprio per garantirne sempre la massima qualità, essa è soggetta a controlli rigorosi.*
- *I tagli minimi sono peculiarità della carne e di esigenze precise di cotture sulla brace da noi prescelte*
- *La nostra scelta di cottura ottimale prevede che la carne venga servita già tagliata - salvo diversa richiesta del cliente*
- *Per motivi di igiene la carne ordinata non viene portata in sala - salvo diversa richiesta del cliente.*
- *La carne ordinata è sempre visibile in braceria, a vista, insieme con la bilancia.*
- *Il costo di molte nostre proposte di carne è al peso ed è pertanto variabile. I prezzi sono indicati sia per 1 KG che per 100g.*
- *Serviamo la nostra carne su ardesia al fine di conservare la temperatura, ma è bene precisare che nei tagli di grossa pezzatura specie se al sangue, è possibile che possa raffreddarsi al suo interno. Al fine di preservarne la cottura preferiamo perciò essere a disposizione per riportarla in braceria per una rapida scaldata in qualsiasi momento. Non esitate a darci indicazioni in merito. Grazie!*

#### **Indicazioni sulla sicurezza alimentare**

Se soffri di allergie o intolleranze alimentari segnalalo al nostro personale che saprà indicarti i generi che contengono prodotti ai quali sei allergico o intollerante. **NOTA BENE** che i cibi e le bevande offerte in questo locale potrebbero contenere o essere a contatto con: glutine, crostacei, uova, pesce, arachidi, soia, latte, frutta a guscio, sedano, senape, semi di sesamo, lupini, anidride solforosa e solfiti, molluschi.

#### **Curiosità sulla carne**

> La frollatura è un periodo di stagionatura naturale in ambiente controllato, mediante il quale avviene un rilassamento dei tendini e delle fibre. La sua durata varia a seconda del tipo di carne e del pregio che si vuole conferire. Periodi lunghi (dai 28 giorni in su) permettono di ottenere carni qualitativamente migliori, perché la carne acquista morbidezza e sviluppa sapori e profumi. La frollatura comporta un calo di peso del prodotto, quindi di resa, oltre che tempi maggiori di lavorazione.

> Contrariamente ai preconcetti il grasso è la componente principale per poter valutare la qualità del prodotto, perché è un buon rilevatore della salute e dello stato di nutrizione dell'animale. Il grasso è da considerarsi una parte nobile, capace di conferire importanti proprietà nutritive tra cui vitamine liposolubili A, D, E, K.