

### *ANTIPASTI*

Il tagliere misto di salumi pregiati provenienti da produzioni artigianali (consigliato per 2)	€ 23
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
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 trafilate al bronzo con Crema di Tartufo Nero e Parmigiano	€ 20

## CARNE CON OSSO AL PESO

T-BONE / TAGLIO ALLA FIORENTINA

**Peso 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 gg

La **GIOVENCA PIEMONTE (Italia)**

Carne saporita dal gusto delicato

La **PEZZATA ROSSA EXTRA MAREZZATA (Italia)**

Ottimo grado di marezzatura

La **CHARRA SPAGNOLA (Spagna)**

Una selezione ristretta di capi da allevamenti all'aperto

La **ABERDEEN ANGUS (Spagna)**

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.  
della tipologia.

Prezzo: **80 o 90 euro al Kg** a seconda

PREZZI AL PESO      100 gr      1 kg:

7,5 €      75 €

7,5 €      75 €

8 €      80 €

9 €      90 €

### TOMAHAWK

La **GIOVENCA PIEMONTE (Italia)**

Carne molto gustosa, con osso particolarmente importante

7 €      70 €

## CARNE SENZA OSSO

Il **FILETTO di GIOVENCA** Taglio minimo 500 grammi

Il **CUBE ROLL di GIOVENCA** Taglio minimo 600 grammi

Il **DIAFRAMMA di GIOVENCA** (Entraña) taglio minimo 500 grammi

PREZZI AL PESO      100 gr      1 kg:

8,5 €      85 €

7,5 €      75 €

5,5 €      55 €

### 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

€      25

## CONTORNI

Le patate al forno      ○      L'insalata mista

€      5

L'insalata mista con frutta e noci

€      8

I Contorni speciali del giorno

€      7 a 9

Le Teste di Funghi Porcini\* al forno ripiene di Crema di Tartufo con crema di Parmigiano

€      12

\* fuori stagione la materia prima è gelo

*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 disponibilità*
- *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 100 Grammi*
- *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.

## *I MENU' DEGUSTAZIONE*

Il Midollo alla brace aromatizzato

∞

T-Bone piemontese con frollatura  
di circa 40 gg (per 2 persone)

∞

Patate al forno o insalata mista

∞

La Panna Cotta con fonduta di frutti di bosco,  
cioccolato bianco fuso e sale maldon integrale

*oppure*

Il Semifreddo al cioccolato con caramello fuso  
salato

*Euro 120,00 per 2 persone  
Escluso coperto e bevande*

Il mix di salumi

Il carpaccio affumicato di Angus con Parmigiano

∞

T-Bone piemontese con frollatura  
di circa 40 gg (per 2 persone)

∞

Insalata Mista o Patate al Forno

∞

Il Semifreddo al cioccolato con caramello fuso  
salato

*oppure*

La CheeseCake con Frutti rossi o Nutella

*Euro 140,00 per 2 persone  
Escluso coperto e bevande*