



ANTIPASTI

<i>Il tagliere misto di salumi pregiati da produzioni artigianali (consigliato per 2 pax)</i>	23 €
<i>Il prosciutto Crudo di Parma DOP con stagionatura 22/24 mesi</i>	18 €
<i>Il prosciutto Crudo di Norcia IGP</i>	18 €
<i>Il Capocollo di Martina Franca IGP</i>	20 €
<i>Il Carpaccio affumicato di Angus con Parmigiano, da produzione limitata</i>	20 €
<i>Il Midollo alla brace aromatizzato</i>	13 €

TARTARE

<i>Classica: olio, sale e pepe</i>	18 €
<i>Crema al tartufo e tuorlo d'uovo</i>	20 €
<i>Senape antica-salsa Worcester, crema di pecorino e tabasco</i>	20 €
<i>Frutto della Passione, olio, sale, pepe</i>	20 €
<i>Acciughe, capperi, cipolla rossa e tuorlo d'uovo</i>	20 €
<i>Bis di Tartar (2 tartare a scelta)</i>	20 €

FORMAGGI

<i>Il tagliere di formaggi stagionati e semi-stagionati, selezionati da produzioni artigianali</i>	17 €
--	------

PASTA

<i>I Bigoli Cacio & Pepe</i>	16 €
<i>Le Tagliatelle con Crema di Tartufo Nero e Parmigiano</i>	20 €



CARNE CON OSSO

TAGLIO ALLA FIORENTINA / TBONE / COSTATA

Dry Aged 30/60 giorni e oltre

PREZZO AL PESO 1kg 100g

Peso MINIMO per pezzo compreso tra 1,2 kg e 1,4 kg (già per 2 persone)

La **GIOVENCA PIEMONTE (Italia)** 78 € 7,8 €

Colore rosa chiaro brillante, tenera e magra. L'aroma è dolce e delicato al palato

La **PEZZATA ROSSA (Italia)** 78 € 7,8 €

Tenera e gustosa con un buon grado di grasso ben distribuito.

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

Ottimo grado di marezatura che garantisce una carne morbida e succulenta

La **MANZETTA PRUSSIANA (Polonia)** 85 € 8,5 €

Carne particolarmente gustosa per l'integrazione della barbabietola da zucchero nell'ultima fase dell'allevamento.

La **SELEZIONE NERO 9** 90 € 9,0 €

La proposta dei migliori capi del momento sul mercato, selezionati non in base alla razza ma in base al rapporto tra grado di marezatura e sapore, provenienti da Italia e Europa.

NB: lavoriamo artigianalmente la lombata intera e pertanto la quantità di filetto varia a seconda della posizione del taglio in lombata. Dalla parte anteriore della lombata otterremo le bistecche senza filetto cioè le costate con osso, mentre dalla parte posteriore otterremo le bistecche con filetto e controfiletto quindi le classiche fiorentine.

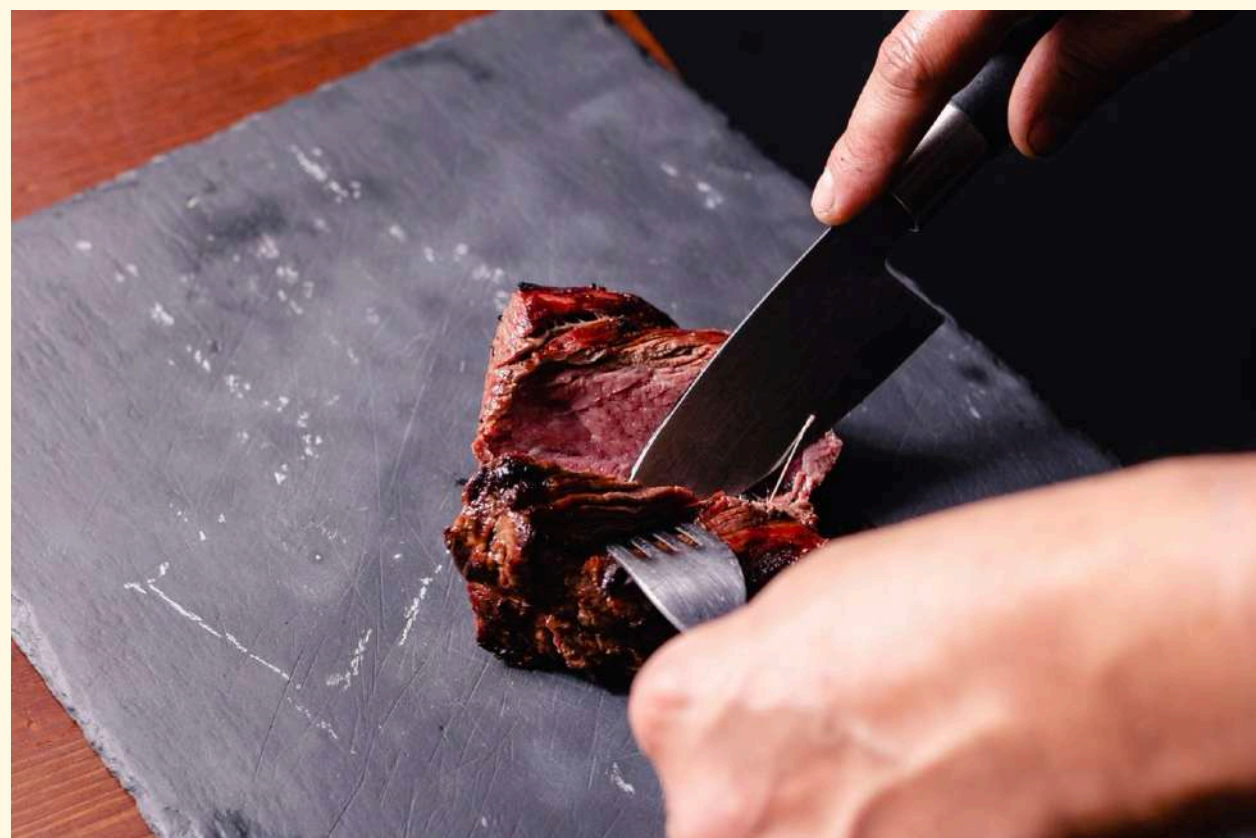
TOMAHAWK

La **GIOVENCA PIEMONTE** 75 € 7,5 €

Carne piuttosto magra ma molto gustosa, con osso particolarmente importante

Salse di accompagnamento fatte al momento: 5 €

Al Tartufo nero/al Gorgonzola e Noci/ alla Senape e Pepe



CARNE SENZA OSSO

	PREZZO AL PESO	1kg	100g
Il FILETTO <i>Taglio minimo da circa 500 g. Servito scaloppato</i>		85 €	8,5 €
Il CUBE ROLL <i>Detto anche Ribeye o costata senza osso</i> <i>Taglio unico da circa 600/700 g</i>		75 €	7,5 €
Il DIAFRAMMA <i>Detto anche Entraña</i> <i>Taglio minimo da circa 600 g</i>		55 €	5,5 €

PREZZO AL PIATTO

Il FILETTO mignon al Pepe Nero e Senape Antica	30 €
Il FILETTO mignon al Gorgonzola e Noci	30 €
Il FILETTO mignon alla crema di Tartufo e Parmigiano	32 €
La PICANHA <i>detta anche Codone di Manzo</i> <i>Taglio alto</i>	26 €

I CONTORNI

L'insalata mista (verde, carote, pomodori)	6 €
Le patate al forno	6 €
Le verdure miste saltate con taglio alla Julienne	8 €
L'insalata mista con frutta e noci	8 €
Le teste di Funghi porcini al forno con Crema di Tartufo Nero e Parmigiano	12 €
<i>Prodotto fresco e pulito, congelato</i>	
Contorni del giorno	8€ / 9€