

MENU DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI

<i>Il carpaccio affumicato di Angus con Parmigiano</i>	24 €
<i>Il carpaccio con vinaigrette alla senape</i>	25 €
<i>Il carpaccio con salsa leggermente piccante</i>	25 €
<i>Il prosciutto di Parma 22/24 mesi</i>	18 €
<i>Il Midollo alla brace aromatizzato servito con pane alla brace</i>	16 €
<i>Il Vitello Tonnato (su disponibilità)</i>	24 €
<i>Il Roast beef di Filetto aromatizzato alla Senape (su disponibilità)</i>	30 €

TARTARE

<i>Classica: olio, sale e pepe nero</i>	18 €
<i>Crema di Tartufo e tuorlo d'uovo</i>	20 €
<i>Senape antica, salsa Worcester e tabasco</i>	20 €
<i>Frutto della passione, olio, sale e pepe nero</i>	20 €
<i>Acciughe, capperi, cipolla rossa e tuorlo d'uovo</i>	20 €
<i>Bis di Tartar (stessa quantità ma con due gusti a scelta)</i>	20 €

FORMAGGI

<i>Il tagliere di formaggi artigianali dai pascoli delle Prealpi del Varesotto</i>	18 €
--	------

PASTA

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

CARNE SENZA OSSO

Dry Aged 30/40 giorni

	PREZZO AL PESO	1kg	100g
FILETTO (Italia)		90 €	9 €
Taglio minimo 500 g. Servito scaloppato.			
CUBE ROLL (Italia)		80 €	8 €
Chiamato anche rib-eye. Taglio minimo di circa 600/700 g.			
DIAFRAMMA (Italia)		55 €	5,5 €
Chiamato anche Entraña. Taglio minimo di circa 600/700g			
BAVETTA (Italia)		60 €	6 €
Taglio sottile che deriva dai muscoli addominali del manzo.			
Taglio minimo di circa 600/700g			

PREZZO AL PIATTO

FILETTO mignon alla senape e pepe nero	32 €
FILETTO mignon al gorgonzola e noci	32 €
FILETTO mignon alla crema di tartufo nero e parmigiano	34 €
Tagliata di Picanha maturata	28 €
In italiano il termine fa riferimento al codone, taglio ricavato dallo scamone.	
Carne non particolarmente morbida ma saporita e gustosa	

CONTORNI

Insalata mista verde con carote e pomodori	6 €
Patate al forno	6 €
Verdure saltate miste (con o senza peperoni)	8 €
Insalata di pomodori, cipolla rossa, cetrioli e ricotta salata	9 €
Teste di funghi porcini al forno o con crema di tartufo e parmigiano	12 €
Prodotto fresco o abbattuto presente in autunno e inverno secondo stagionalità	
Contorni del giorno	10 €

CARNE CON OSSO

TAGLI ALLA FIORENTINA, T-BONE E COSTATE

Dry Aged 30/60 giorni e oltre

PESO MINIMO da 1,3 kg (1300g) / 1,4 kg (1400g) PER 2 PERSONE

	PREZZO AL PESO	1kg	100g
GIOVENCA PIEMONTESE (Italia)		85 €	8,5 €
Carne giovane dal colore rosa brillante, magra e tenera. Aroma delicato al palato			
SIMMENTAL ALPINA (Italia)		90 €	9 €
La sua carne caratterizzata da una grana fine e d’un colore rosso intenso, offre un sapore equilibrato e aromatico. Nata e allevata in Alto Adige da pascoli sulle Alpi.			
ABERDEEN ANGUS (Spagna)		90 €	9 €
Un aroma intenso che rileva la naturalezza dei metodi di allevamento e la genuinità di alimentazione			
MANZETTA PRUSSIANA (Polonia)		85 €	8,5 €
Carne saporita e succulenta con un leggero sentore di dolcezza, che deriva dall’integrazione di barbabietola da zucchero, nell’ultima fase dell’allevamento.			
NERO 9 SELEZIONE		95 €	9,5 €
Un taglio di carne selezionato tra i migliori del momento e non presente nelle nostre proposte fisse. Una “proposta del giorno” raccomandata per il giusto equilibrio tra gusto e consistenza.			
Provenienza: Italia ed Europa.			

TOMAHAWK

GIOVENCA PIEMONTESE (Italia)	75 €	7,5 €
Una carne magra dal sapore deciso e con un osso caratteristico e importante.		
Salse fatte al momento	5 €	

Crema di tartufo nero

Senape e pepe nero

Nota Bene:
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 la bistecca senza filetto cioè lea costata con osso, dalla parte centrale una T-bone con un filetto poco abbondante, mentre dalla parte posteriore ricaveremo le bistecche con filetto e controfiletto quindi le classiche fiorentine.
Vi pregiamo di specificare per esigenze particolari.

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.

RICORDA che la carne in brace viene cotta con **PEPE e SALE**

Il Midollo alla brace aromatizzato

∞

La Giovenca Piemonte 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

La tagliata di cioccolato fondente con
caramello salato al sale nero

Euro 140,00 per 2 persone

Escluso coperto e bevande

Il carpaccio con vinaigrette alla senape

Bis di Tartar: classica e crema al tartufo

Il Vitello Tonnato o il Roast Beef

∞

La TBone Selezione Nero 9

∞

Verdure Saltate o Patate al Forno

∞

La tagliata di cioccolato fondente con
caramello salato al sale nero

oppure

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

oppure

La panna cotta con cioccolato bianco e purea di
mango

Euro 200,00 per 2 persone

Escluso coperto e bevande

INFORMAZIONI SUL NOSTRO METODO DI SERVIZIO SALVO DIFFERENTE VOSTRA RICHIESTA ED ESIGENZA

La carne con l'osso viene servita già scaloppata (tagliata)



In cottura la carne viene già condita con olio extra vergine di oliva, sale e pepe.
Prego indicare intolleranza o allergie al pepe.



La carne ordinata **NON** viene portata in sala, salvo Vostra richiesta.
E' sempre **VISIBILE** in braceria insieme con la bilancia.



Serviamo la nostra carne su piatti di ardesia al fine di conservare la temperatura, ma è bene precisare che nei tagli di grossa pezzatura come i nostri, specie se al sangue, **è possibile che l'interno si raffreddi velocemente**. Vi invitiamo, nel caso, a chiamarci immediatamente: torneremo in braceria per una rapida scaldata.

NERO 9

nasce nel 2017 dall'idea di proporre un consumo consapevole e selettivo della carne, fortemente convinti che la carne rossa, se consumata in quantità controllata, faccia bene e sia elemento indispensabile in una dieta sana e bilanciata.
Ma per farlo deve essere una carne di **QUALITA'**.

Il nostro concetto di qualità abbraccia 3 punti fondamentali:

ORIGINE

Crediamo nel valore della **VITA** animale e collaboriamo con allevatori e realtà che rispettano i naturali processi dell'allevamento, dove vi sia cura per il benessere dell'animale e per la sua alimentazione, composta da foraggi naturali: l'**ERBA** fresca dei pascoli e dei prati e il fieno ottenuto facendo seccare l'erba, integrati da cereali.

Cerchiamo allevamenti quanto più possibile al **PASCOLO** allo stato brado, o in alternativa misti nei quali in primavera e estate i bovini siano liberi di muoversi e mangiare liberamente.

DRY AGED - FROLLATURA A SECCO

Serviamo **solo** carni frollate minimo 30 giorni ad andare in sù perché la carne acquisti morbidezza, sviluppi **SAPORI** e **PROFUMI** nuovi e sia più digeribile.

La frollatura è un periodo di **STAGIONATURA** naturale a secco in ambiente ad umidità controllata, 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. La carne frollata in dry-aging subisce un'asciugatura superficiale e, nell'arco di 30/60 giorni, perde fino al 20% del peso originale. E' per questo che la carne frollata ha un costo maggiore della stessa carne ma "servita fresca".

COTTURA

Serviamo carne cotta su braci ardenti, utilizzando carbone di legna principalmente da quercia, faggio e acero, tagliata ed essiccata naturalmente e non lavorata con prodotti chimici, dannosi per la salute. Utilizziamo solo **CARBONE DI QUALITA'** che dona aromaticità alla carne senza cambiarne il gusto e le caratteristiche nutrizionali e pochi, semplici condimenti come **OLIO EXTRA VERGINE, SALE E PEPE**.

Coperto, servizio e pane € 4,00 a persona