



ENTRÉE



PRELIBATEZZE RUSTICHE

(9) 15,00 €

PROSCIUTTO E LARDO

Patanegra stagionato, con giardiniera di verdure in agrodolce

(9) 16,00 €

**SEMPLICEMENTE LA NOSTRA TARTARE
DI MANZETTA TENERA**

Affumicata al faggio con maionese al lime e granella di senape

(3.7.8.10) 16,00 €

PROSCIUTTO UMBRIACO ALLE VINACCE

Prosciutto crudo 36 mesi, con carciofo alla romana e gnocco fritto

15,00 €

TERRINA DI FOIE GRAS

Quenelle di chutney di mela cotogna, pan brioche leggermente scottato

(1.3.7) 25,00 €

COCOTTE DI KOBE

Taglio sashimi marezzato fiammato al burro alla paprika

(7) 25,00 €

UOVO 62°

Cotto a bassa temperatura con polentina morbida,
spuma al parmigiano, polvere e perle di tartufo

(3.7) 16,00 €



PRIMI PIATTI



GNOCCHI ALLA ROMANA

Gratinati al parmigiano, funghi finferli, lumache e zucca

(1.3.7) 18,00 €

CASONCELLI DI CARNE HOME MADE

Con vellutata, crunch allo zafferano, spinaci saltati e scaglie di pomodorini di Pachino.

(1.3.7) 16,00 €

MACCHERONCINO TRAFILATO AL BRONZO

Pasta fresca al pomodoro in varie consistenze, burrata fresca melanzana fritta e caviale di basilico

(1.3.7) 16,00 €

TAGLIOLINO 40 TUORLI CON BURRO CHIARIFICATO

Con fonduta al parmigiano e polvere di Tartufo

(1.3.7) 18,00 €

— **ALLA BRACE** —

TOMAHAWK COSTATA RUBIA GALLEGA

La Costata Rubia Gallega Taglio Tomahawk offre un'esperienza gastronomica unica con carne eccezionale, grasso cremoso e dorato, avvolgente e ricca di profumi della Galizia.

13,00 € all'etto

TOMAHAWK BLACK ANGUS U.S.A

Derivata dalla sezione principale del costato dell'animale, la Ribeye con osso è un taglio che si distingue per il suo ricco sapore, succosità e marezzatura evidente.

13,00 € all'etto

TOMAHAWK DI SCOTTONA DRY-AGED, 62 GIORNI DI FROLLATURA.

Carne molto pregiata per la sua tenerezza e sapidità, proveniente da animali allevati nelle zone prealpine, su terreni freschi e fertili di origine silicatica. Carne magra e ricca di valori nutrizionali.

12,00 € all'etto

TOMAHAWK SASHI FINLANDESE

Un'imponente bistecca, caratterizzata da un grande taglio con un lungo osso e una generosa marmorizzazione del grasso. La carne è straordinariamente succulenta.

10,00 € all'etto

TOMAHAWK SWAMI DANESE

Da bovini allevati con dedizione nelle spaziose terre danesi, questo manzo si contraddistingue per la sua straordinaria marmorizzazione, offrendo un'esperienza culinaria senza pari.

12,00 € all'etto

TOMAHAWK IRLANDESE

Ottenuta dalla parte anteriore della lombata di manzo, il cui nome e dimensioni richiamano l'arma dei nativi americani. Caratterizzato da un sapore inconfondibile, rappresenta un taglio "fuoriclasse".

8,00 € all'etto

TOMAHAWK POLONIA MAREZZATA

Questo taglio si ricava dalle prime 5 costole della lombata, pregiata parte del bovino dalla quale si ottiene questo taglio marmorizzato, assolutamente tenera e succulenta.

8,00 € all'etto

SEMPLICEMENTE RIBEYE DI KOBE

Marezzata 11/12 alla brace con giardino di verdure di stagione. La carne di Kobe è una prelibatezza giapponese rinomata per la sua morbidezza e il sapore unico.

58,00 €

ARGENTINA RIBEYE

L'eccellenza della carne argentina, le migliori razze bovine, Angus e Hereford. Sperimenta l'eccellenza culinaria con il nostro Argentina Ribeye, un capolavoro di sapore e tenerezza.

300 g 45,00 €

MANZETTA DANESE

Un'autentica delizia culinaria derivante dalla sezione più delicata e saporita del manzo danese. Si contraddistingue per la sua tenera consistenza e il suo gusto inconfondibile.

9,00 € all'etto

LA NOSTRA FIORENTINA

Il taglio della lombata del Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale, noto per la razza Chianina, offre carne pregiata, magra e gustosa.

8,00 € all'etto

CAPPELLO DEL PRETE PRUSSIANO BRASATO CON MEDAGLIONE DI MAIS E CARCIOFO ALLA GIUDIA

(5.7) 30,00 €

La quantità di carne servita può oscillare tra 1.2 kg e 1.8 kg, talvolta raggiungendo anche i 2.0 kg. Questa variazione dipende da diversi fattori, tra cui il tipo di taglio e le dimensioni dell'animale. Il cameriere vi mostrerà in anticipo il pezzo di carne selezionato per consentirvi di confermare la scelta.



**PERCORSO
DEGUSTAZIONE**

ENTRÉE DELLO CHEF

TERRINA DI FOIE GRAS

Quenelle di chutney di mela cotogna, pan brioches leggermente scottato
(1.3.7)

PROSCIUTTO E LARDO

Patanegra stagionato, con giardiniera di verdure in agrodolce
(9)

COCOTTE DI KOBE

Taglio sashimi marazzato fiammato al burro alla paprika
(7)

TAGLIOLINO 40 TUORLI CON BURRO CHIARIFICATO

Con fonduta al parmigiano e polvere di Tartufo
(1.3.7)

ARGENTINA RIBEYE

Argentina Ribeye, un capolavoro di sapore e tenerezza. Tagliato da selezionati tagli di carne argentina, ogni boccone è un viaggio attraverso sapori intensi e succulenti.
(PER 2 PERSONE)

DESSERT DELLO CHEF

A PERSONA CON TRE BICCHIERI DI VINO IN ABBINAMENTO

90,00 €





DOLCI TENTAZIONI



LA NOSTRA PAVLOVA

Con frutti di bosco (7)

12,00 €

“MOKAMISÙ”

Tiramisù rivisitato a cura dello Chef (1.3.7)

10,00 €

OPS, AMORE MI È CADUTO IL VASO!

Vaso di cioccolato, crema, crumble al cacao e frutti di bosco(3.7)

12,00 €

TORTA DI ROSE

Leggermente calda con crema Chantilly alla vaniglia (3.7)

12,00 €

IL NOSTRO CANNOLO ALLA SICILIANA

(3.7)

10,00 €

I NOSTRI SORBETTI

10,00 €



Coperto 4.00 € - Extra pagnotta dello Chef 3.50 €

Gentili ospiti, i seguenti piatti non sono inclusi nelle promozioni:

COCOTTE DI KOBE, TERRINA DI FOIE GRAS, SEMPLICEMENTE RIBEYE DI KOBE



LISTA ALLERGENI ALIMENTARI



1- GLUTINE

Cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi derivati.

2- CROSTACEI

Marini e d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi e simili.

3- UOVA E DERIVATI

Tra i derivati più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati creme ecc...

4- PESCE

Tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali.

5- ARACHIDI E DERIVATI

Snack confezionati, creme condimenti, in cui vi sia anche in piccole dosi.

6- SOIA

Prodotti derivati come: latte di soia, tofu, spaghetti di soia e simili.

7- LATTE E DERIVATI

Ogni prodotto in cui viene usato il latte: yogurt, biscotti, torte, gelato e creme varie.

8-FRUTTA A GUSCIO

Mandorle, nocciole, noci comuni, noci di Acagiù, noci di Pecan, anacardi e pistacchi.

9- SEDANO

Sia in pezzi che all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali.

10- SENAPE

Si può trovare nelle salse e nei condimenti come la mostarda.

11- SESAMO

Semi interi usati per il pane, farine anche se lo contengono in minima percentuale.

12- ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

Snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi.

13- LUPINI

Presenti in cibi vegan sottoforma di: arrostiti, salamini, farine e similari.

14- MOLLUSCHI

Canestrello, cannolicchio, capasanta, ostica, patella, vongola, tellina, ecc...