

GRIGLIERIA

TAGLIATA DI MANZO RUCOLA & GRANA

MANZO – RUCOLA – SCAGLIE DI GRANA – FIOCCHI DI SALE GROSSO NERO DI CIPRO

TAGLIATA DI MANZO AL ROSMARINO

MANZO – ROSMARINO – FIOCCHI DI SALE GROSSO NERO DI CIPRO

FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA

FILETTO DI MANZO – SALE GROSSO ROSA DELL'HIMALAYA

FILETTO DI MANZO AL PEPE VERDE

FILETTO DI MANZO – PEPE VERDE – CRÈME CUISINE

COSTATA ALLA GRIGLIA [PESO MEDIO 5/6 ETTI]

ROAST BEEF DI MANZO - SALE GROSSO GRIGIO BRETONE

FIORENTINA DI MANZO [PESO MEDIO 9 ETTI CIRCA]

ROAST BEEF DI MANZO - SALE GROSSO GRIGIO BRETONE

GRIGLIATA MISTA

CARNI ASSORTITE: MANZO – VITELLO – COTECHINO DI MAIALE

POLLO – WÜRSTEL - SALE GROSSO ROSA DELL'HIMALAYA

NATURAL BISTECCA

CARNE DI VITELLO

LE NOSTRE CARNI, TUTTE CUCINATE SU GRIGLIA A PIETRA LAVICA:

BLACK ANGUS AMERICANO PER LA TAGLIATA

La carne di Black Angus è riconosciuta come la migliore al mondo per tenerezza e sapore; peculiarità ottenute dalla speciale infiltrazione naturale del grasso (marezzatura) nelle masse muscolari, che le dona un gusto succulento e sensazioni di eccellente qualità.

LIMOUSINE BELGA E AUSTRIACA PER COSTATA E FIORENTINA

La maggior parte dei tagli si distingue per la bassa concentrazione di grassi saturi e vanta un basso contenuto sia calorico che di colesterolo. Proprietà nutrizionali come queste, unite alla succosità e ad una ottima resa in cottura, garantiscono al consumatore salubrità e sicurezza della carne stessa.

FILETTO DANESE/FRANCESE [A SECONDA DELLA FROLLATURA]

Si tratta di una porzione del muscolo psoas major, quella inserita sulla colonna vertebrale. Si trova nella parte posteriore della lombata, inizia più o meno in corrispondenza dei reni, dopo le costole, e percorre tutta la colonna vertebrale fino alla coscia. Il muscolo psoas major lavora pochissimo e quindi il filetto è poverissimo di tessuto connettivo, questo lo rende il taglio di carne più tenero in assoluto. Un filetto "normale" dovrebbe avere una marezzatura leggera, ma evidente e dunque è fondamentale che la carne presenti qualche vena di grasso.

CARNIDIVERSE

COTOLETTA ALLA MILANESE
CARNE DI VITELLO – UOVO – PANE GRATTUGIATO

PICCATINA AI FUNGHI PORCINI
SCALOPPINA DI VITELLO – FUNGHI PORCINI

CARPACCIO DI FILETTO DI MANZO
FILETTO DI MANZO – RUCOLA – POMODORINI PACHINO
SCHEGGE DI PARMIGIANO REGGIANO

PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA
PETTO DI POLLO

CONTORNI

PATATE FRITTE

INSALATA MISTA

VERDURE AL VAPORE

TRIONFO DI VERDURE
ZUCCHINE – PEPERONI – MELANZANE - SPINACI