

## RAZZA BLACK ANGUS

### La Bistecca € 16,50

Circa 300 gr di manzo di razza "Black Angus"  
taglio di testa dell'entrecôte  
Caratterizzata da una consistenza e sapore decisi, per amanti della carne

Cottura consigliata: ben cotta

### Tenero Falsetto € 17,00

Circa 300 gr di manzo di razza "Black Angus"  
Un taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

Adatto a tutte le cotture

### Entrecôte € 23,00

Circa 300 gr di entrecôte di manzo di razza "Black Angus"

Cottura consigliata: media | ben cotta

### Filetto € 27,00

Circa 300 gr di filetto di manzo di razza "Black Angus"

Cottura consigliata: sangue

### Filetto intero € 9,00/etto

Circa 600 gr di filetto di manzo di razza "Black Angus"

Cottura consigliata: sangue

### Flank Fillet\* € 20,50

Circa 300 gr di manzo di razza "Black Angus"  
Filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"

Adatto a tutte le cotture

### Flank Fillet\* intero € 6,80/etto

Min. 500 gr di manzo di razza "Black Angus"  
Filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"

Adatto a tutte le cotture

## SPIEDI

### Lo Spiedo € 20,00

Carni miste infilzate su uno spiedo:  
manzo "Black Angus", filetto di maiale lardellato, maiale avvolto nel bacon, saltimbocca di pollo, peperoni e cipollotti freschi

Cottura consigliata: media | ben cotta

## RAZZA WAGYU

### Wagyu beef € 24,00

Circa 300 gr di manzo di razza "Wagyu"  
Grazie al grado di marezatura unico e superiore, la carne risulta estremamente succulenta e vellutata

Adatto a tutte le cotture

## GRIGLIATE MISTE

### I 3 manzi: Chianina, Black Angus, Wagyu € 24,00

450 gr circa di carne senz'osso per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, in un percorso degustativo di altissimo livello

Cottura consigliata: media

### Parilla Reale € 20,00

Gran grigliata di carni assortite: vitello, Black Angus, salamella di suino mantovana, filetto di Maialino Nero dell'Irpinia e pancetta fresca

Cottura consigliata: media | ben cotta

La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne

## CONTORNI

### Friarielli aglio, olio e peperoncino € 4,50

**Friarielli:** infiorescenze appena sviluppate della cima di rapa, molto utilizzate nella cucina napoletana

### Spinaci al burro, al naturale o all'agro € 4,00

### Cicoria saltata ricetta classica romana € 4,50

### Caponatina di verdure biologiche € 5,00

### Tempura di verdure € 4,50

### Patatine fritte \* € 4,00

### Patate saltate in padella con rosmarino € 4,00

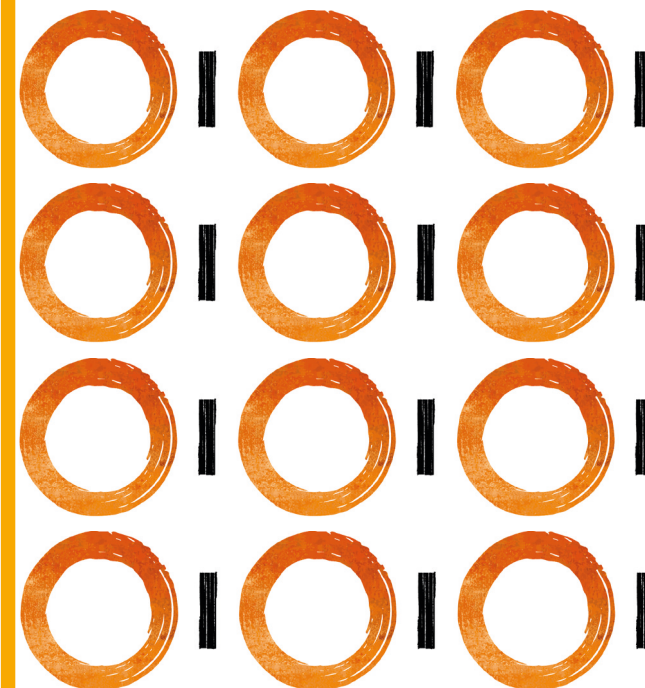
### Insalata mista, carote, pomodori, rucola € 4,00

### Hummus di ceci con carote € 5,50

### Verdure alla griglia € 4,50

Coperto e servizio € 2,00

# Menù di San Valentino



## ANTIPASTI

 **Brisè di grano saraceno** € 11,00  
farcita con polenta "concia" al Gorgonzola DOP  
e zucca al rosmarino su fonduta al Gorgonzola DOP  
**Polenta concia:** piatto tipico della cucina alpina, indica  
una polenta "condita" con del formaggio fuso

**Polpo, totani e moscardini** € 13,00  
saltati al profumo di lime e timo con pomodorini su  
polenta bianca morbida \*

**Carpaccio di pesce spada** € 13,50  
**e salmone da noi marinati agli agrumi**  
con cheesecake salata ai semi di chia e rucoletta  
selvatica \*

**Duetto di prosciutto crudo** € 12,00  
**di alta norcineria** e lardo di Sauris friulano con  
gnocco fritto

**Prosciutto crudo prodotto a Norcia** con lavorazione  
artigianale, esclusivamente da carni italiane, secondo  
l'antica ricetta dei Monaci Benedettini.  
**Lardo di Sauris** prodotto in provincia di Udine  
unicamente da carni selezionate italiane. Affumicatura  
leggera con legna di faggio

**Degustazione di prosciutti crudi** € 12,00  
**con straciatella con latte di bufala:**  
Prosciutto crudo di San Daniele, prosciutto crudo di  
Parma 20 mesi, culatta di Busseto e straciatella con  
latte di bufala mantovana

## PRIMI PIATTI

**Rotolini croccanti di crêpes** € 10,00  
**alla farina di legumi ripieni**  
di salsiccia di Chianina, friarielli ripassati e provolone  
dolce, gratinati al profumo di timo \*

**Maccheroncini con farina di farro integrale** € 11,00  
alla carbonara di gamberi con  
guancia e rucoletta selvatica \*

**Linguine all'astice** € 16,00  
**con pomodorini pachino,**  
basilico e polvere di capperi \*

**Spaghetti alle vongole in bianco** € 13,00  
con spolverata di prezzemolo  
e olio extravergine di oliva \*

 **Risotto ai Porcini e radicchio** € 13,00  
con leggera mantecatura al Taleggio e  
riduzione al vino rosso e miele di Montevicchia \*

## SECONDI PIATTI TERRA

**Maialino nero dell'Irpinia** € 18,00  
**in foglia di bacon con purè di pastinaca,**  
riduzione al vino rosso e petali essiccati

**Maiale nero di razza italiana certificata:** razza  
autoctona nazionale, proveniente da un piccolo  
allevamento allo stato brado nel beneventano, in  
classifica tra le migliori razze suine del territorio. Grazie  
all'alimentazione naturale, di ghiande di sottobosco, la  
carne esprime un sapore intenso e aromatico.

**Magnòn burger con patatine fritte \*** € 15,00  
Panino al sesamo con doppio strato di hamburger di  
manzo Black Angus, salsiccia, crumble di bacon,  
formaggio Bastardo del Grappa, cipolla stufata, crema  
di pomodoro e rucoletta selvatica



**Tartare di Manzo Fassone Garronese** € 19,00  
con funghi Champignon freschi e pomodorini secchi,  
accompagnata da lecca lecca croccante di scamorza,  
Taleggio, semi di zucca e canapa

## SECONDI PIATTI MARE

**Calamari ripieni** € 18,00  
con panure aromatizzata al prezzemolo  
su guazzetto di pomodoro fresco e alici \*

**Filetti di branzino al timo** € 19,00  
su insalata di cous cous alla mediterranea con  
capperi, pomodorini e olive taggiasche, serviti con  
crema di pomodoro fresco e basilico rosso fritto \*

## SECONDI PIATTI VEGETARIANI

**Tartare Vegetariana:**   € 15,00  
Tartare biologica di avocado, con pomodoro, cetriolo,  
uovo sodo, accompagnato da crostini di pane, semi di  
canapa e dressing alla senape

 **Piatto preparato con ingredienti BIOLOGICI**

 **Piatto vegetariano**

## LE TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace:  
250gr di carne di razza certificata

**Tagliata di Angus Tender** € 17,00  
Un taglio di manzo "Black Angus" poco conosciuto,  
caratterizzato da un sapore succulento, elegante ed  
equilibrato.  
Adatto a tutte le cotture

**Tagliata di Black Angus** € 18,00  
Porzione tenera del quarto anteriore di razza "Black  
Angus", per valorizzare i tagli meno noti e meno usati  
del bovino.  
Cottura consigliata: sangue | media

**Tagliata di Chianina** € 19,00  
"Gigante Bianco" originario della Valdichiana, è una  
delle razze bovine più pregiate e più antiche.  
Cottura consigliata: sangue | media

## ABBINATE AI GUSTOSI CONDIMENTI

CON rucoletta selvatica € 3,00  
e scaglie di Grana Padano

CON trevisana caramellata all'aceto € 3,00  
balsamico con gocce di crescenza  
all'alga spirulina

CON funghi misti, mirtili e pop corn € 3,00  
di amaranto

## COSTATE E FIORENTINE

**Costata di manzo "Scottona"** € 5,50 etto  
Minimo 500 gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

**Fiorentina di manzo "Scottona"** € 6,00 etto  
Minimo 700 gr **Cottura consigliata: sangue | media**

**Costata di maiale nero dell'Irpinia** € 22,00  
marinata con arance e rosmarino  
Circa 600 gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

**Fiorentina di maiale nero dell'Irpinia** € 24,00  
marinata alle erbe  
Circa 700 gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

\*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati  
a seconda della disponibilità di mercato