

MENÙ

ANTIPASTI

- Pizza pane con lardo di colonnata - 5
- Fonduta di caciocavallo - 8
- Peperoni cruschi - 10
- Caciocavallo alla griglia - 10
- Tartare Manzo/Cavallo 200gr - 18
- Carpaccio Manzo/Cavallo 200 gr - 18

SOTT'OLIO

- Peperoni - 2
- Carciofi - 2
- Melanzane - 2
- Funghi - 2
- Pomodori - 2
- Cipolline - 2
- Mix Sott'olio - 8

TAGLIERI

- Selezioni salumi e formaggi
- Taglia S - 15
- Taglia M - 20
- Taglia L - 25

PRIMI

Orecchiette con crema di stracciatella, salsiccia croccante, pomodorino pachino e basilico - 9

Strascinati al ragù lucano (spezzatino di vitello, salsiccia, annughia e pancetta) con crumble di mollica croccante - 12

Ravioli con ricotta, porcini, crema di tartufo, datterino giallo e cruschi - 12

CONTORNI

- Patate griglia - 3
- Melanzane alla griglia - 3
- Pomodori alla griglia - 3
- Zucchine alla griglia - 3
- Patate fritte - 3
- Pannocchia alla griglia - 3
- Cicorie saltate - 4
- Verdure miste alla griglia - 8

HAMBURGER

- 100% Italia 300gr - 5/etto
- Chianina 200gr - 5/etto

FIorentINE minimo 1 kg

- Scottona - 4/etto
- Marchigiana - 4/etto
- Sashi - 5/etto
- Galizia - 6/etto
- Carima - 6/etto

TAGLIATE

- Pollo - 4/etto
 - Manzo Argentino - 6/etto
 - Manzo Irlandese - 8/etto
 - Black Angus Americano - 10/etto
- CREA LA TUA TAGLIATA PERFETTA, AGGIUNGI I TUOI INGREDIENTI PREFERITI:**
- Rucola 1 | Pomodorini 1 | Grana 1 | Stracciatella 2 | Pesto di Pistacchio 2 | Porcini trifolati 2 | Crema di Tartufo 2 |

COSTATE

- Scottona - 4/etto
- Marchigiana - 4/etto
- Sashi - 5/etto
- Galizia - 6/etto
- Carima - 6/etto

TOMAHAWK minimo 1,2 kg

- Irlanda - 6/etto

SPIEDI

- Suino, pollo e tacchino - 4/etto
- Arrosticini Abruzzesi - 1/pz
- Arrosticini Suino - 1/pz
- Manzo - 5/etto
- Cavallo - 6/etto
- Alette di pollo - 7

MAIALINO

- Pancetta - 5
- Capocollo - 6
- Salsiccia - 6
- Costolette - 7

CAVALLINO

- Fettina - 6/etto
- Costata - 6/etto
- Bracirole - 6/etto
- Salsiccia - 6/etto



LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI

LA SCOTTONA ITALIANA

carne 100% Italiana che non identifica una speciale razza e neppure uno taglio speciale, bensì una manza che al momento della macellazione si trova tra i **15 ed i 22 mesi** e che non ha ancora partorito.

LA MARCHIGIANA IGP

Come previsto nel disciplinare di produzione dell'**IGP "Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale"** i vitelli sono allattati dalle madri fino allo svezzamento. Successivamente **la base alimentare è rappresentata da foraggi freschi tipici del territorio: i profumi delle essenze dei prati e dei pascoli dell'Appennino centrale** con cui gli animali si alimentano si ritrovano nell'aroma e nel sapore della carne. **La carne che si ottiene dalla Marchigiana è tenera**, di ottimo sapore, dall'**elevato contenuto proteico** e **molto magra** rispetto alle altre carni in commercio.

CARIMA MARBLED BEEF

Nasce da un progetto che seleziona le migliori carni bovine e le riunisce sotto il marchio **Carima Marbled Beef**, basato su principi come tipologia del bestiame, conformazione e marezatura della carne. Offre carne di primissima qualità e un'esperienza gastronomica unica. I capi selezionati sono femmine di razza italiana con standard superiori alla media. La carne ha un gusto **caratteristico e delicato**, con **grasso distribuito uniformemente, che matura in grassi gialli dal sapore unico**. È considerata da molti la migliore carne al mondo!

L'IRLANDESE

È una vacca giovane, tra i **15 e i 24 mesi** che non ha mai partorito. Particolare per la **tenerezza delle sue carni**, che peraltro hanno già assimilato il **sapore tipico delle erbe aromatiche** di cui si nutrono. Ha un ottimo il rapporto qualità/prezzo.

BLACK ANGUS AMERICANO

Ha la tipica tenerezza dell'Angus e un gusto che trova **ottimale bilanciamento tra la marezatura**, ottenuta grazie all'**alimentazione a base di mais e maturity scelta**, tra i **9 e i 30 mesi**. È il bovino da carne per eccellenza. Vive quasi sempre al pascolo ed è uno dei pochi con la capacità di trasformare le erbe in proteine. **Dal sapore deciso**, sicuramente la più storica delle carni da brace.

SASHI FINLANDESE

vacca finlandese di circa **5 anni**, molto simile al **Kobe**. Cresce nei pascoli della Finlandia nutrendosi soprattutto di **erba e mais**. La Sashi ha una **marezatura a livello del Kobe**. **Carne tenerissima**.

LA GALIZIANA

Proviene da animali della Galizia, regione a nord della Spagna ricca di pascoli. Si tratta di bovini macellati in età avanzata tra **8 e 15 anni**, che pascolano liberamente con una **dieta integrata con mais e foraggio in genere**. Questa dieta e l'invecchiamento conferiscono uno strato di **grasso di colore giallo intenso molto saporito**, che contraddistingue questa carne..

ANGUS ARGENTINO

La carne di Angus argentino è una fra le migliori al mondo per gusto e tenerezza. La bontà e le peculiarità dell'Angus argentino sono da ricondurre al metodo completamente naturale con il quale il bovino è allevato. **Lasciati vivere allo stato brado nelle sterminate pampa, gli animali si nutrono esclusivamente di erba**. Questo tipo di allevamento favorisce la produzione nell'animale di sostanze che rendono la carne **morbida, gustosa e salutare**.

CAVALLO

Selezioniamo solamente carne equina di ottima qualità, **allevata e macellata in Basilicata** con l'obiettivo di offrirti un'esperienza di gusto indimenticabile.

MAIALINO

carne 100% italiana proveniente da allevamenti non intensivi selezionati con cura per garantire **freschezza, sapore, tenerezza straordinaria e una consistenza succosa** grazie alla combinazione bilanciata tra magro e grasso.

POLLO

Utilizziamo unicamente carne di **pollo da allevamento a terra** cresciuti in ampi spazi all'aperto **senza l'uso di antibiotici e ormoni**. Grazie al loro stile di vita attivo e a un'alimentazione naturale, la carne di questi polli ha un **sapore autentico e una consistenza piacevolmente soda**, perfetta per una vasta gamma di preparazioni culinarie.