

Carni alla brace

Burger di Bisonte selvaggio Italiano

(Crealo come vuoi dalla nostra lista ingredienti) 22.00 singolo 40.00 doppio

Roast-beef di Wagyu cotto al Jospier

servito con rucola, crema di barbabietola e scaglie di Bagoss 20.00 porz

servito con pomodorini, lamelle di finocchio e

tartufo nero estivo grattugiato fresco 20.00 porz

Tagliata di Black Angus USA (Teres major 300/500 gr) 7.50 etto

New York strip di Black Angus USA (240/400 gr) 9.00 etto

Ribs alla Texana 20.00 porz

Tagliata di Bisonte (200/300 gr) 22.00 etto

Tagliata di Wagyu Giapponese A5 (da 50gr in su) 40.00 etto

Degustazione di Tagliate 45.00 porz

(Bisonte 100gr/ New York strip 100gr/ RibEye di Wagyu Giapponese A5 50gr)

T-bone/costata Franciacortina (IT) 7.00 /etto

T-bone/costata Scottona (IT) 5.00 /etto

T-bone/costata Garronese (FR) 6.00 /etto

Costata di Nera Baltica Nordic nature (FI) 7.00 /etto

T-bone/costata Scottona Irlandese (IRL) 5.00 /etto

+4.00 euro per contorno a scelta abbinato ad un secondo.

Tagliolini al tartufo nero estivo 15.00 porz

Solo su prenotazione (minimo x2 persone) 29.00/pp

Raclette svizzera, servita con patate, cavolo marinato, verdure grigliate, polenta e crostini.

Milkshake 7.00

Nutella e fragole fresche

(fiordilatte, nutella, fragole e panne)

Blackberry & peanut butter

(fiordilatte, mirtilli, burro d'arachidi e panna)

Salted caramel

(pistacchio, caramello salato e panna)

Waffle & maple

(fiordilatte, quadretti di waffle, sciroppo d'acero e panna)

"Non facciamo conti separati, un tavolo, un conto, un resto."

Grazie