

Non solo carni alla brace

Menù costata/T-bone (x 2 persone minimo)

1kg di costata o T-bone con contorno di verdure miste e patate al burro.

Una bottiglia di vino della "casa", una bottiglia di acqua, due caffè 45,00pp

Roast-beef di Wagyu cotto al Josper

Servito con pomodorini, grana a scaglie e maionese al basilico. 20.00 porz

Tagliata di petto di pollo

Cotto a bassa temperatura con bbq alle mele. 15.00 porz

Controfiletto di Wagyu Australia (200/600 gr) 8.50 etto

Tagliata di Wagyu Australia (Teres major 200/500 gr) 8.50 etto

Tagliata di Angus USA (200/500 gr) 8.50 etto

Tagliata di Angus Irlanda (200/600 gr) 8.50 etto

Degustazione di tagliate

Full Wagyu 30.00 porz

(Tre tagli di Wagyu a rotazione, per un totale di 300gr)

Full Angus 30.00 porz

(Tre tagli di Angus a rotazione, per un totale di 300gr)

T-bone/costata Rubia Galiziana (ESP) 7.00 /etto

T-bone/costata Mandriao (PRT) 7.00 /etto

T-bone/costata Rossa Reggiana (IT) 7.00 /etto

T-bone/costata Chianina IGP (IT) 7.00 /etto

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

Milkshake 8.00

Nutella e fragole fresche

(fiordilatte, nutella, fragole e panna)

Blackberry & peanut butter

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

Salted caramel

(pistacchio, caramello salato e panna)

Summer drift

(fiordilatte, anguria, cocco e menta)

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

Grazie