

Carni alla brace

Roast-beef di Wagyu cotto al Josper	
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

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

T-bone Chianina IGP (IT)	8.00 /etto
T-bone Franciacortina Gold (IT)	6.50 /etto
T-bone Scottona Irlandese (IRL)	5.00 /etto

Costata di Chianina IGP (IT)	7.00 /etto
Costata Angus di Miguel Vergara (ESP)	5.50 /etto
Costata Scottona Irlandese (IRL)	4.50 /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)	
Dark chocolate & chilli (cioccolato fondente, peperoncino 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