

SALAMI E SALUMI ¹²⁻¹ SOPRESSA, SPECK DE 'NA 'OLTA, CRUDO DI PARMA, MORTADELLA TARTUFATA, GNOCCO FRITTO E LA NOSTRA GIARDINIERA	€ 11
LA NOSTRA SELEZIONE DI FORMAGGI ⁷⁻⁸ MONTE VERONESE, VEZZENA, TALEGGINA DI BUFALA, ERBORINATO NATURALE, TESTUM IN FOGLIA DI CASTAGNO, MOSTARDE E COMPOSTE DI FRUTTA	€ 10
GREY TARTARE ⁷ BATTUTA AL NATURALE, BURRATA E TARTUFO DEI NOSTRI COLLI	€ 13
CAPPELLETTI RIPIENI DI CARNE, CREMA DI PARMIGIANO REGGIANO E CRUMBLE DI CRUDO ¹⁻⁷	€ 11
SFOGLIA DI PANE E BROCCOLO, STRACCIATELLA DI BURRATA E DOLCE SALSICCIA ¹⁻⁷	€ 10
INSALATA DI GALLINA ALLA STEFANI ⁸ ANTICA RICETTA DEI GONZAGA RIVISITATA CON MELOGRANO, SCORZA DI LIMONE, UVETTA E MANDORLE TOSTATE	€ 11
BATTUTA DI GAMBERO ROSSO DI MAZARA, RAPATURA DI AGRUMI E OLIO AL BASILICO ²	€ 14
TORTELLO DI RICOTTA VACCINA, UVA PASSA, SAOR DI ALICI E LIME ¹⁻³⁻⁷	€ 11
TAGLIATELLA DI PASTA FRESCA AL RAGOUT ¹⁻³⁻⁹	€ 10
CARBONARA ¹⁻³⁻⁷ SPAGHETTI, ZABAIONE SALATO E GUANCIALE CROCCANTE	€ 12
CREMA DI ZUCCA VIOLINA ARROSTITA AL FORNO, RICOTTA DI BUFALA E POLPA DI OLIVE NERE ⁷	€ 9
RISO ALLA PILOTA ⁷⁻¹² VIALONE NANO IN COTTURA SORVEGLIATA, TASTASAL E PARMIGIANO REGGIANO	€ 11
PANCIA DI MAIALINO DA LATTE, PORRO BRASATO E SEDANO RAPA ⁷	€ 17
COSTOLETTE DI AGNELLO SCOTTADITO SU INSALATINA DI FINOCCHIO, ARANCIA, MELOGRANO	€ 18
MERLUZZO BLACK COD, INDIVIA E CHIPS DI TOPINAMBUR ⁴	€ 18
TAGLIATA DI MANZO SEL. CORTE SCALIGERA - FILIERA VENETA	€ 19
FILETTO DI MANZO CON CONTORNI DI STAGIONE (200 GR) ¹²	€ 18
GUANCIA ALL'AMARONE, SOFFICE DI PATATE DI MONTAGNA, CIPOLLA E PEPERONE AL BARBECUE ¹²	€ 18

DRY AGE

È IL PERIODO DI MATURAZIONE DELLA CARNE A SEGUITO DELLA COMUNE FROLLATURA, IN CUI QUESTA ACQUISISCE MAGGIOR TENEREZZA, SAPORE E DIGERIBILITÀ.

SASHI DIAMOND
FINLANDIA
COSTATA € 6.5/HG
FIORENTINA € 7.5/HG



FREYGARD
FINLANDIA
COSTATA € 6.5/HG
FIORENTINA € 7.5/HG



LA SELEZIONE SASHI BEEF GARANTISCE BOVINI CON UN ELEVATO LIVELLO DI MAREZZATURA, CARATTERIZZATA DA UNA PARTICOLARE TRAMA DI INFILTRAZIONE DI GRASSO ALL'INTERNO DEL TESSUTO MUSCOLARE. UN MIX DI RAZZE DI BOVINI NORD EUROPEI ALLEVATI IN CONDIZIONI AMBIENTALI OTTIMALI E ALIMENTATI AD ERBA E GRANO. GUSTO SPICCATO, ELEVATA SUCCOSITÀ E MORBIDEZZA.

BOVINI DI RAZZA AYRSHIRE BEEF, NATI, CRESCIUTI E MACELLATI IN FINLANDIA, ALIMENTATI ESCLUSIVAMENTE A ERBA, CON IL DIVIETO ASSOLUTO DI UTILIZZO DI ORMONI DELLA CRESCITA, GUSTO DELICATO MA RICCO, PROFUMO DOLCIASTRO, SAPIDO IN BOCCA.

SWAMI
DANIMARCA
COSTATA € 7.5/HG
FIORENTINA € 8.5/HG



CORTE SCALIGERA
- FILIERA VENETA
COSTATA € 5.5/HG
FIORENTINA € 6.5/HG



SELEZIONE ALLEVATA ALLO STATO BRADO E ALIMENTATA PRIMA AD ERBA, POI A CEREALI E MAIS E INFINE A BARBABIETOLA DA ZUCCHERO. ESTREMAMENTE MAREZZATA, GUSTO INTENSO CON NOTE DOLCI, MORBIDEZZA ECCEZIONALE.

L'ALLEVAMENTO ITALIANO CORTE SCALIGERA ALLEVA ESCLUSIVAMENTE SCOTTONA, DI RAZZA LIMOUSINE, CONSIDERATA TRA LE PIÙ PREGIATE, E HA SCELTO DI LIMITARE LA CAPACITÀ PRODUTTIVA A CIRCA 1.000 POSTI, IN MODO DA GARANTIRE AGLI ANIMALI AMPI SPAZI E UN MAGGIORE BENESSERE. L'ALIMENTAZIONE DEI CAPI, IN BUONA PARTE PRODOTTA DIRETTAMENTE DALL'AZIENDA, È PREVALENTEMENTE A BASE DI MAIS, SOIA E FRUMENTO, E VIENE COSTANTEMENTE MONITORATA. OTTIMO PROFUMO, MORBIDEZZA E SUCCOSITÀ.

CONTORNO DI STAGIONE	€ 5
ACQUA MINERALE	€ 2

I PIATTI CONTRASSEGNA TI SONO PREPARATI CON MATERIA PRIMA CONGELATA O SURGELATA DA ORIGINE. GLI ALIMENTI E BEVANDE SOMMINISTRATI POSSONO CONTENERE INGREDIENTI O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE: 1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE E DERIVATI (GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT 2 - CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI 3 - UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA 4 - PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE 5 - ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI 6 - SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA 7 - LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE 8 - FRUTTA A GUSCIO E LORO PRODOTTI (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, PECAN, DEL BRASILE, PISTACCHI, NOCI MACADAMIA 9 - SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO 10 - SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE 11 - SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO 12 - SOLFITI IN CONCENTRAZIONI SUPERIORI A 10MG/KG 13 - LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI 14 - MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI