







Grey Tartare ³ Angus irlandese battuto a coltello, cipollotto fritto, uovo in camicia	€ 13
Selezione di salumi servita con gnocco fritto ^{1,5}	€ 15
La nostra selezione di formaggi ⁷	€ 13
Flan ai carciofi e crema al caprone de La Casara ⁷	€ 12
Catalana di piovra, pomodorini, olive taggiasche e patate ¹⁴	€ 14
Tortello alle ortiche e ricotta con salsa al gambero argentino ^{1,3,4,7}	€ 13
Tagliatella con punte di asparago e speck croccante ^{1,3,7}	€ 10
Spaghetto alla chitarra con luppolo ed emulsione d'uovo ^{1,3,7}	€ 10
Filetto di Angus irlandese alle bacche rosa ⁷	€ 20
Tagliata di Angus irlandese al rosmarino ⁷	€ 18
Salmone selvaggio dell'Alaska con erbe spontanee ^{4,7}	€ 18
Pluma di pata negra	€ 18

DRY AGE

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

SWAMI  Costata € 8,5/hg
 DANIMARCA  Fiorentina € 9,5/hg
 Selezione allevata allo stato brado e alimentata prima ad erba, poi a cereali e mais e infine a barbabietola da zucchero. Estremamente marezata. Gusto intenso con note dolci, morbidezza eccezionale.

FREYGARD  Costata € 7,5/hg
 FINLANDIA  Fiorentina € 8,5/hg
 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.

CORTE SCALIGERA  Costata € 6,0/hg
 FILIERA VENETA  Fiorentina € 7,0/hg
 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 € 2,5

Coperto € 2,5

I piatti contrassegnati con * 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