



SELEZIONE DEL MOMENTO

SPAGNA

EL CAPRICO	GRASS FED	Intensa e profonda	13,8 €/HG
-------------------	-----------	--------------------	-----------

INGHILTERRA

HEREFORD	GRASS FED	Tenera, succosa, note di burro e nocciola	10,3 €/HG
-----------------	-----------	---	-----------

BELGIO

HOLSTEIN	GRASS FED	Equilibrata e di carattere	9,5 €/HG
-----------------	-----------	----------------------------	----------

ITALIA

BUE GRASSO PIEMONTESE	GRAIN FED	Elegante, delicata, tradizionale	8,9 €/HG
------------------------------	-----------	----------------------------------	----------

ASINO	GRASS FED	Magra e saporita	8,6 €/HG
--------------	-----------	------------------	----------

ANTIPASTI

Cuore di manzo di Podolica alla brace, formaggio Comté Aop, cipollotto e cedro marinati in stile orientale*^{1/7} 13

Patè di manzo, pan brioche alla zucca, pura essenza di Balsamico dell'*Acetaia San Giacomo*, bottarga di polmoni, anacardi*^{1/3/5/7} 13

Lingua di manzo Podolica salmistrata, crema di funghi, brise alla piastra condite con aglio olio e peperoncino candito, demi-glace aromatizzata alla liquirizia*^{7/9} 15

PRIMI

Rigatoni *pastificio Bossolasco* con la pajata alla Romana, pecorino canestrato, menta*^{1/7/9} 15

SECONDI

Volatili *società agricola Poli*, purè al miso, erbe di stagione, mostarda di raccolta*^{7/9/10} 21

Svizzera alla brace di cavallo *selezione Borgato*, formaggio vaccino di casearia Taglianetti, insalata di stagione bio con dressing al tartufo*^{6/7/10} 22

VERDURE E CONTORNI

Hummus di cicerchia, verze arrostita condita con dressing agrodolce, glassa di carrube, talli d'aglio pickled*^{4/7} 10



Carni solo Grass Fed e Grain Fed, con un minimo di frollatura di 40 giorni in dry aged. I tempi di maturazione possono influenzare la disponibilità delle carni.

Tagli a partire da 1 kg.

SPAGNA

CASA DE ESPANA	GRASS FED	Gusto pieno e persistente.	10,0 €/HG
-----------------------	-----------	----------------------------	-----------

ITALIA

PODOLICA	GRAIN FED	Rustica e intensa	7,0 €/HG
-----------------	-----------	-------------------	----------

GARRONESE VENETA	GRAIN FED	Elegante e bilanciata	8,6 €/HG
-------------------------	-----------	-----------------------	----------

SELEZIONE GAIA	GRAIN FED	Tenera e identitaria	8,0 €/HG
-----------------------	-----------	----------------------	----------

DOLOMITICA	GRAIN FED	Colore intenso e gusto profondo	8,5 €/HG
-------------------	-----------	---------------------------------	----------

MENÙ BUTCHER

55 Euro a persona

Il menù si intende per **tutto il tavolo**, per un **minimo di 2 persone**, è composto da:

- Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, crema alla carbonara, polvere di bacon, riduzione di vino, cipolla rossa, pecorino di Forenza ^{*1/3/7/9/10}
- Fusilli *pastificio agricolo Bossolasco*, ragù derivato dalle nostre carni frollate, Grana Padano 20 mesi *Società Agricola La Motta* ^{*1/3/7}
- COSTATA DI GARRONESE VENETA (circa 500g a persona)
Patate bio *azienda agricola Guglielmetti* al burro, sale aromatizzato alle erbe, maionese remoulade ^{*4/7}
- Tiramisù espresso, caffè alla moka, savoiardi fatti in casa ^{*1/3/7}

LA NOSTRA SELEZIONE DI AFFETTATI

Tutti i nostri salumi sono accompagnati da giardiniera artigianale, preparata con verdure biologiche dell'*Azienda Agricola Guglielmetti*.

Jamón Iberico - <i>Casa De Espana</i>	23
Sopressa - <i>Contrada Ca' Vittoria</i>	11

ANTIPASTI CRUDI

Carpaccio di cavallo frollato 40 giorni selezione <i>macellerie Equine Borgato</i> , salsa bernese ^{*3/7}	17
Battuta selezione Butcher frollata 40 giorni: Versione tartare: scalogno, capperi, senape, salsa Worcester, tabasco, acciughe, prezzemolo ^{*1/10}	16
Versione naturale: sale, olio, pepe, senape di Dijon ^{*10}	15

ANTIPASTI

Trippe di manzo Podolica alla parmigiana ^{*7/9}	13
Polpette ricavate dalle nostre carni frollate, crema alla carbonara, polvere di bacon, riduzione di vino, cipolla rossa, pecorino di Forenza ^{*1/3/7/9/10}	15

PRIMI

Fettuccine di pasta fresca all'uovo, ragù di fegatini, burro al tartufo della Maremma, erba cipollina ^{*1/3/7/9}	16
Fusilli pastificio agricolo Bossolasco, ragù dalle nostre carni frollate, Grana Padano 20 mesi <i>Società Agricola La Motta</i> ^{*1/3/7}	15

SECONDI

Pancia di maiale al BBQ, crema di albedo, cavoletti di Bruxelles, salsa alla tahina e limone ^{*6/7/1}	22
Taglio di manzo secondo disponibilità, crema di sedano rapa, cavolo nero ripassato con aglio e peperoncino, nocciole pralinate, lardo, demi-glace ^{*7/8/9}	
FILETTO	29
LOMBATELLO / DIAFRAMMA	24
Fegato di manzo Podolica in retina alla brace, cipolla rossa brasata con capperi e timo, fonduta di Blue Stilton, insalatina di stagione, frutti rossi ^{*7}	20

VERDURE E CONTORNI

Zucca Hokkaido, fonduta di Castelmagno DOP, salsa arachidi balinese, semi di zucca, cannella ^{*5/6/7/9}	11
Fagioli di Controne, cotiche di maiale del Cilento ^{*7/9}	7
Patate biologiche <i>azienda agricola Guglielmetti</i> al burro, sale alle erbe, maionese remoulade ^{*4/7}	7
Purè alla francese all'erba cipollina ^{*7}	7
Insalata mista con verdure bio dell' <i>azienda agricola Guglielmetti</i>	7

DOLCI

Tiramisù espresso, caffè alla moka, savoiardi artigianali* ^{1/3/7}	8
Brownie al cioccolato fondente, gelato alla crema, frutti rossi* ^{3/7/8}	10
Sorbetto al cucchiaio* ³	6
Selezione cioccolato <i>Stringhetto</i> * ^{7/8} :	15
• Cremino classico	
• Cremino fondente con nocciole	
• Tartufo fondente	
• Tartufo al cocco	



LISTA ALLERGENI

Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze
(allegato II reg. UE 1169/2011)

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti a base di uova
4. 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
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Sesamo e prodotti a base di sesamo
12. Anidride solforosa
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per informazioni circa gli ingredienti allergenici si prega di rivolgersi al nostro staff.
Per motivi stagionali alcuni prodotti potrebbero essere surgelati per preservarne la qualità.