



QUALITÀ & COTTURA

LA QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME, PER LA NOSTRA BRACERIA, PARTE DALLA SCELTA DEL COMBUSTIBILE, LE CARNI VENGONO GRIGLIATE CON UN CARBONE 100 % NATURALE OTTENUTO DALLA COMBUSTIONE IN FORNI DI MATTONI COSTRUITI A SECCO.

PRODOTTO CON LEGNA VERGINE NON TRATTATA DI PURO QUEBRACHO BLANCO. CARBONE ESTREMAMENTE DURO E PESANTE VISTO L'ALTO PESO SPECIFICO DEI LEGNAMI CON CUI VIENE PRODOTTO. DEPURATO AL 100% TRAMITE VIBROVAGLI E SELEZIONATO A MANO IN PEZZATURA >80 MM.

NEL NOSTRO MENU POTRETE TROVARE PROPOSTE CHE PARTONO, SIA DI TAGLIO CHE DI TECNICHE DI COTTURA, DA CONCETTI CLASSICI FINO AD ARRIVARE A TECNICHE DI COTTURE PIÙ AVANZATE COME IL SOTTOVUOTO E REVERSE SEARING.

gli **ARROSTICINI** FATTI A MANO



CLASSICI

0,90€

MEDI

1,30€

FEGATO

1,20€

la nostra **CARNE**

SOLO CARNI DI QUALITÀ



HAMBURGER DI MADAMA BIANCA DI RAZZA PIEMONTESE

12€

Madama Bianca Amici della Piemontese, una associazione vocata alla valorizzazione della Piemontese, razza bovina autoctona e l'unica "gourmet" in Italia. La vacca piemontese ed in particolare la Madama Bianca (selezione speciale delle migliori fassone) è caratterizzata dal manto bianco e dal fatto che è allevata quasi esclusivamente in Piemonte.

Servito con bacon croccante, cheddar, iceberg, pomodoro, patate fritte, anche a piatto



POLLO LES FERMIERES LANDAIS

12€

Les Fermiers Landais sono pionieri dell'allevamento semibrado di "Label Rouge" in Francia. In mezzo alle foreste, il pollame cresce libero per un minimo di 81 giorni in rifugi appositi. La dieta è 100% vegetale, basata sui cereali prodotti localmente dagli agricoltori. Questa dieta, unita allo stile di vita del pollame, rende la carne particolarmente gustosa e tenera.



BAVETTA DI TEYS BLACK ANGUS 250gr 22€ AUSTRALIANA

Angus Australia è quello con la marezatura inferiore rispetto alla razza Irlandese e Argentina ma decisamente più ricco di acidi grassi, Omega 3 e Omega 6 oltre a numerose vitamine come E,B,A. Inoltre risulta essere una preziosa fonte di ferro e zinco, l'Angus australiano è conosciuto in tutto il mondo per la sua sapidità e la sua morbidezza, è caratterizzato da una polpa liscia e compatta con sottili filamenti di un cremoso e bianco grassetto.



CUBE ROLL BOVINO IRLANDESE

300gr 24€

Il Cuberoll si ricava dalle prime 5 coste della lombata, si caratterizza per l'occhio di grasso che ne dà anche l'accezione Rib Eye, sempre ben marezato. E' un taglio molto saporito e viene apprezzato soprattutto alla griglia dove viene cotto alsangue in pezzature grosse che ne esaltano il sapore.



**T-BONE DI SCOTTONA DRY AGE
20/30 GIORNI**

10€ l'etto

La Scottona non è un taglio di carne: è la femmina del bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi (talvolta arriva anche a 3 anni) che non ha mai partorito.



FILETTO DI CHIANINA

200gr 20€

Porzione relativamente piccola di muscolo posizionata sulla colonna vertebrale, più precisamente nella parte posteriore della lombata, il filetto è senz'altro il taglio più pregiato del manzo.

CONTORNI

VERDURE GRIGLIATE

PATATE FRITTE

PATATE ALLA BRACE CON SALSA AL FORMAGGIO E BACON
CROCCANTE

PATATA NOVELLA ALLA BRACE AL ROSMARINO

INSALATINA