

RUBIA GALLEGA

Citata nel film Steak Revolution come LA BISTECCA PIÙ BUONA DEL MONDO

Gli animali possono raggiungere i 900kg di peso e gli 8 anni di età.

La sua carne si distingue per il suo sapore intenso, per il suo colorito rosso tenue, e per il suo grasso, di colore giallo oro.

Gli animali vengono allevati allo stato brado e la loro alimentazione è a base di erbe, vegetazione autoctona e cereali.

RUBIA GALLEGA- 8 anni Prime Rib

al kg 100€

PICCOLI ANTI-PASTI

Due piccole tartare di Fassona Piemontese della macelleria Martini con senape olandese all'arancia; con stracciatella di Andria e pesto di basilico €9,00

Pastrami di puro Black Angus U.S.A. con pan de cristal* € 9,00

Fiori di zucchine con burrata e acciughe del mar Cantabrico € 9,00

Acciughe Cantabriche e crostini con stracciatella di Andria o burro € 9,00

Petto e Salame d'Oca della Cascina Madonnina € 9,00

Crostini preparati con farina bio del Molino Marino e lievito madre :Fegatini, patè di olive Taggiasche, patè di capperi di Pantelleria, anduia, baccalà mantecato, crescenza e asparagi, pomodorini e acciughe Cantabriche € 9,00

Guancia di Nero dei Nebrodi di Agostino con pane caldo € 9,00

L'uovo di Paolo Parisi cotto a 61°

Parmigiano Reggiano "36 mesi" e aceto balsamico € 9,00

Bottarga di Cabras € 9,00

Mediterranea: capperi, origano, colatura di alici di Gabrio Bini € 9,00

Carbonara: guancia e paletta Joselito, pepe Maricha e pecorino romano

Dop € 9,00

Crema di gorgonzola e cipollina caramellata con polvere di Patanegra Joselito

to € 9,00

Caviale Ademas di Storione Siberiano BAERI (allevato in provincia di

Cremona all'interno del Parco Naturale del fiume Tormo) € 18,00

*Pane di altissima qualità per leggerezza e croccantezza, prodotto a Barcellona è congelato all'origine.

CRUDITA' DI CARNE

Le carni che usiamo viene acquistata dalla macelleria Martini di Boves; proviene esclusivamente da vitelle femmine di razza Fassona piemontese, solo alimentate con cereali di primissima qualità e fieno di prima scelta a volontà. Questo va a garantire alla nostra carne un colore roseo, un eccezionale tenerezza ed un gusto delicato con un basso contenuto di grassi.

Battuta al coltello di "pura" razza piemontese € 12,00

Sashimi di vitella piemontese € 12,00

Assaggi di tartare: con foie gras e confit di cipolle, bardana, burrata e pesto di basilico, senape al miele e sashimi di vitella € 16,00

Tartare di "pura" razza piemontese e i suoi condimenti € 16,00

Tartare di "pura" razza piemontese con senape artigianale Olandese all'arancia € 16,00

Gran crudo: 10 piccole tartare, razza piemontese, con vari condimenti
€ 25,00

ALTRI ANTIPASTI...

<i>Jamon Gran Reserva 2012 Joselito</i>	€ 18,00
<i>Prosciutto di spalla (Paleta) Joselito Gran Riserva</i>	€ 13,00
<i>Prosciutto di Parma 24 mesi di Massimo Spigaroli con gnocco fritto</i>	€ 15,00
<i>Ciabattina calda con prosciutto cotto di cinta senese di Paolo Parisi</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto cotto di Cinta Senese di Paolo Parisi</i>	€ 15,00
<i>Culatello di Zibello 24 mesi di Massimo Spigaroli</i>	€18,00
<i>Caprese con mozzarella di bufala "Casamadaio" con selezione di diversi pomodori ciliegini</i>	€ 13,00
<i>Scaloppa di foie gras con mele caramellate e confettura di fichi e pan brioche</i>	€ 18,00
<i>Caviale Italiano Black Adamas, ottenuto dallo Storione Acipenser Baerii, con pane caldo e burro della Normandia</i>	(10gr) € 20,00
<i>Animella di vitella</i>	€13,00
<i>Midollo di bue con pane caldo</i>	€ 12,00

F.40 Il Riso nell'Osso

*Riso Carnaroli "Casarotti, Cascina di Sopra" alla Milanese,
con pistilli di zafferano e midollo di bue* € 18,00

BLACK ANGUS U.S.A. alimentato per 180 giorni a mais

<i>Entrañas prime gr. 300</i>		€ 26,00
<i>Picanha prime gr. 300</i>		€26,00
<i>Asado prime gr. 400</i>		€22,00
<i>Filetto prime gr. 220</i>		€ 30,00
<i>Ribeye prime gr. 350</i>		€ 33,00
<i>New York Steak gr. 300</i>		€ 28,00
<i>Prime Rib</i>	<i>al Kg.</i>	€ 80,00
<i>T-bone Steak</i>	<i>al Kg.</i>	€ 80,00
<i>Tomahawk (per 2 persone)</i>	<i>al Kg.</i>	€ 80,00
<i>Chateaubriand (per 2 persone) gr.600</i>		€ 80,00

Una bella grigliata di puro Black Angus (minimo per 2 persone)

Asado prime, Entrania prime, Aletta, Luganiga farcita di parmigiano, costine affumicate

a persona € 26,00

Costine affumicate di maiale grigio € 15,00

BURGER DI NOSTRA PRODUZIONE DI PURO BLACK ANGUS U.S.A.

<i>Burger semplice</i>	€ 14,00
<i>Burger Cheddar Cheese originale inglese</i>	€ 16,00
<i>Burger con Castelmagno DOP 20 mesi</i>	€ 16,00
<i>Burger con uovo di Paolo Parisi, guanciaiale e jamon Joselito</i>	€ 20,00
<i>Burger stracciatella, pomodorini e pesto di basilico</i>	€ 16,00
<i>Burger con salsa chimiciurri</i>	€ 16,00
<i>Burger con salsa guacamole</i>	€ 16,00
<i>Burger con spuma di fois gras e confit di cipolle di Tropea</i>	€ 20,00

Pollo di BRESSE e i suoi fegatini su crosta di pane € 25,00

Il pollo di Bresse è il solo pollo al mondo a beneficiare, dal 1957, di una Denominazione di Origine controllata, la sua carne è soda e venata, la sua pelle molto sottile e madreperlacea. Caratteristiche così particolari sono direttamente imputabili alle sue condizioni di allevamento: ogni pollo dispone almeno di 10 m2 di spazio erboso, ricca di insetti, vermi ed erba rigogliosa che costituiscono circa 1/3 del suo sostentamento, il completamento della sua alimentazione è costituito da granoturco e latte. Il pollo di BRESSE è il solo al quale viene somministrato latte per tutto il periodo della propria crescita; da qui il colore bianco della sua pelle e la tenerezza della carne.

PER CHI NON AMA LA CARNE...

<i>Burger vegetariano cotto nel forno a legna</i>	€ 14,00
<i>Polpo¹ arricciato di Polignano cotto sulla brace</i>	€ 22,00

¹ Prodotto surgelato all'origine

CHICCHE DAL MONDO...

Degustazione Gourmet:

Kobe² 40gr.- ribeye prime USA 150 gr. -ribeye prime AUS 150 gr.
€ 45,00



Kobe³ beef filetto gr. 100 € 60,00

Rubia Gallega manzo della Galizia al kg € 100,00

La sua carne si distingue per il suo sapore intenso, per il suo colorito rosso tenue, e per il suo grasso, di colore giallo oro.

Gli animali vengono allevati allo stato brado e la loro alimentazione è a base di erbe, vegetazione autoctona e cereali.

BLACK ANGUS AUSTRALIA alimentato a mais

“Premium Riserva” Allevato da Rangers Valley; Alimentato fino ai 15 mesi con orzo e cereali, successivamente solo mais per 300 giorni. La selezione dei migliori animali di razza Black Angus, allevati con la stessa esigenza dei manzi di Kobe. L'importante grado di marezatura garantisce una carne di estrema tenerezza ed un sapore squisito.

Ribeye prime gr. 350 €35,00

Filetto prime gr. 220 € 35,00

Pluma⁴ di maiale iberico Joselito (Spagna) € 25,00

Agnello alla brace razza Aragonesa alimentato con semi di girasole che produce nel suo grasso acido Oleico quindi a basso tasso di colesterolo
€ 20,00

² Questo prodotto potrebbe essere surgelato all'origine per mantenere intatte le proprietà

³ Questo prodotto potrebbe essere surgelato all'origine per mantenere intatte le proprietà

⁴ Prodotto surgelato all'origine da Joselito

CONTORNI

<i>Purè di patate affumicate</i>	€ 6,00
<i>Purè di patate affumicate con demi-glace di Black Angus</i>	€ 6,00
<i>Purè di patate affumicate con tartufo nero pregiato</i>	€ 10,00
<i>Patate al forno</i>	€ 6,00
<i>Verdure cotte nel forno di Paolo Parisi</i>	€ 6,00
<i>Peperoni Pimientos del Piquillo alla brace</i>	€ 6,00
<i>Cipolla rossa alla cenere</i>	€ 6,00
<i>Patatine "fresche" fritte</i>	€ 6,00
<i>Fagioli borlotti al forno "specialità Lucchese"</i>	€ 6,00
<i>Misticanza</i>	€ 4,00

PER I PIU' PICCOLI

Gnocchetti al pomodoro

Burger di puro Black Angus U.S.A con patatine fritte

Bibita, piccolo gelato

€ 13,00

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche:
Pesce e prodotti a base di pesce, Molluschi e prodotti a base di molluschi, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Cereali contenenti glutine, Uova e prodotti a base di uova, Soia e prodotti a base di soia, Latte e prodotti a base di latte, Anidride solforosa e solfiti, Frutta a guscio, Sedano e prodotti a base di sedano, Lupini e prodotti a base di lupini, Arachidi e prodotti a base di arachidi, Senape e prodotti a base di senape, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo. Il personale di sala è a disposizione per fornirvi qualsiasi informazione inoltre è a vostra disposizione un libro ingredienti. Alcuni prodotti freschi possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura, come descritto nelle procedure del Manuale di Gestione della Sicurezza Alimentare mediante Sistema HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e 853/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate nella preparazione dei piatti presenti sul menu".



KOBE BEEF

Siamo il primo ristorante in Italia ad avere il Kobe beef originale dal Giappone.

La carne Kobe - La leggenda inizia nel 1868.

Nessuna mucca viene al mondo e inizia la sua vita come carne Kobe. Anche tra le mucche di razza "tajima-gyu", solo le poche scelte che soddisfano specifici criteri di qualità ottengono il titolo di "Kobe beef". I produttori selezionati nella regione di Hyogo dedicano molto amore nell'allevamento e la crescita dei purosangue vitelli "tajima-gyu". Il bestiame è macellato in uno dei mattatoi della regione di Hyogo. Dopodiché, tutte le carcasse vengono sottoposte ai più rigidi controlli. Solo le mucche Tajima-gyu aventi un BMS di livello 6 o superiore (massimo 12), fine tessitura delle carni, superati i limiti di peso e altri rigorosi criteri possono essere ufficialmente certificate come "Kobe beef".

L'orgoglio e l'amore di una fattoria che protegge l'importante patrimonio "Kobe beef"

Ai vitelli vengono dati acqua fresca e pulita da bere e solo la migliore alimentazione, sono allevati in un ambiente rilassante e privo di stress dove possono crescere a loro piacimento fino al raggiungimento della maturità. Molto tempo e fatica vengono impegnati nell'allevamento dei vitelli, per cui solo un limitato numero di bestiame può essere allevato ogni anno.

Filetto

100 gr

€ 60,00

MENÙ DEGUSTAZIONE 45 euro a persona (minimo 2 persone)

- Fiori di zucchine con burrata e acciughe del mar Cantabrico
- Prosciutto di spalla Joselito
- Pastrami di puro Black Angus U.S.A. con Pan de Cristal
- Piccole tartare di "pura" razza piemontese (fois gras e confit di cipolle, alla Ligure)

Degustazione di puro Black Angus U.S.A

- Entrania prime, Picañas prime

Pure di patate affumicate

Gelato alla crema (di nostra produzione, prodotto con latte di Fassona Piemontese)

MENÙ DEGUSTAZIONE 55 euro a persona (minimo 2 persone)

- Fiori di zucchine con burrata e acciughe del mar Cantabrico
- Prosciutto di spalla Joselito
- Pastrami di puro Black Angus U.S.A. con Pan de Cristal
- Scaloppa di foies gras con mele caramellate, confettura di fichi e pan brioche
- Piccole tartare di "pura" razza piemontese (fois gras e confit di cipolle, alla Ligure)

Degustazione di puro Black Angus U.S.A

- Ribeye prime, Filetto prime

Pure di patate affumicate

Gelato alla crema (di nostra produzione, prodotto con latte di Fassona Piemontese)



*IL WAGYU PIU' PREGIATO E' CONSIDERATO UNA VERA E
PROPRIA OPERA D'ARTE NEL MONDO DEL CIBO GRAZIE
ALLA PERFETTA SINTONIA TRA CONSISTENZA, GUSTO ED
AROMA CHE LO CONTRADDISTINGUE*

CHUCK ROLL 150gr marezzatura 8

50 €