

RUBIA GALLEGA

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 90€

PICCOLI ANTIPASTI

*Pinchos**, sfoglia di patate uovo con bacon e uovo con chorizo € 6,00
1° premio come il miglior pinchos di Spagna del "Sagartoki"

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

Pichos con pimientos acciuga cantábrica e crescenza; patanegra e senape al pomodoro; cecina de león di Rubia Gallega; chorizo e senape al miele € 10,00

Cecian de Leon di Rubia Gallega "tra le grandi eccellenze spagnole" € 12,00

Animella di vitella Piemontese di "Martini" con crema di barbabietola e cream fresh al lime €15,00

Bresaola di Wagyu "Ca Negra" con spuma di bufala € 15,00

* prodotto 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.

Antipasti

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

Sashimi di vitella piemontese € 12,00

Assaggi di tartare: con fois gras e confit di cipolle, bardana, burrata e pesto di basilico, perlage di tartufo nero e sashimi di vitella € 18,00

Seconda Portata

Tartare di "pura" razza piemontese e i suoi condimenti € 20,00

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

ALTRI ANTIPASTI...

<i>Eccellenze di salumi Iberici di Joselito</i>	€ 15,00
<i>Jamon Gran Reserva 2012 Joselito</i>	€ 25,00
<i>Prosciutto di spalla di Patanegra</i>	€ 13,00
<i>Il cubo Kobe beef</i>	€ 24,00
<i>Midollo di bue con pane caldo</i>	€ 13,00
<i>Prosciutto cotto di Cinta Senese</i>	€ 15,00
<i>Prosciutto di Parma 24 mesi di Massimo Spigaroli con gnocco fritto</i>	€ 15,00
<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

F.40 Il Riso nell'Osso

<i>Riso Carnaroli "Casarotti, Cascina di Sopra" alla Milanese, con pistilli di zafferano e midollo di bue</i>	€ 18,00
---	---------

Rubia Gallega “il manzo della Galizia” al kg € 90,00

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.



Kobe¹ beef filetto gr. 100

€ 60,00

Tagliata di Wagyu gr. 250 Tenuta “Ca’Negra” Venezia € 40,00


Degustazione Gourmet



Kobe beef 40gr.-Ribeye prime USA 150 gr.-Ribeye prime AUS 150 gr.

€ 49,00

Degustazione di Wagyu e Kobe Beef

Selezione di tagli pregiati dell'allevamento italiano “Ca’Negra” e il  *Kobe beef*

€ 60,00

Pluma² di maiale iberico Joselito (Spagna) € 28,00

¹ Questo prodotto potrebbe essere surgelato all'origine per mantenere intatte le proprietà

² Prodotto surgelato all'origine da Joselito

.....dalla griglia.....

<i>Entrañas prime gr. 300</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€ 28,00
<i>Picanha prime gr. 300</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€28,00
<i>Asado prime gr. 400</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€24,00
<i>New York Steak gr. 300</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€ 32,00
<i>Filetto prime gr. 220</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€ 32,00
<i>Filetto gr. 220</i>	<i>Australia Rangers Valley sel. Black Market</i>		€ 39,00
<i>Filetto gr.220</i>	<i>Spagna Rubia Gallega dry aged</i>		€ 30,00
<i>Ribeye prime gr. 350</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€ 36,00
<i>Ribeye gr. 350</i>	<i>Australia Rangers Valley sel. Black Market</i>		€ 42,00
<i>Ribeye gr.350</i>	<i>Luxury Selection</i>		€ 33,00
<i>Prime Rib</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>	<i>al Kg.</i>	€ 90,00
<i>T-bone Steak</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>	<i>al Kg.</i>	€ 90,00
<i>Tomahawk (per 2 persone)</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>	<i>al Kg.</i>	€ 90,00
<i>Chateaubriand (per 2 persone) gr.600</i>	<i>U.S.A. Creekstone Farm</i>		€ 85,00

*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

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

<i>Burger semplice</i>	€ 14,00
<i>Burger Cheddar Cheese originale inglese</i>	€ 18,00
<i>Burger con Castelmagno DOP 20 mesi</i>	€ 18,00
<i>Burger con uovo di Paolo Parisi, guanciaiale e jamon Joselito</i>	€ 22,00
<i>Burger stracciatella, pomodorini e pesto di basilico</i>	€ 18,00
<i>Burger con salsa guacamole</i>	€ 18,00
<i>Burger con spuma di fois gras e confit di cipolle di Tropea</i>	€ 25,00

Costine affumicate di maiale grigio € 15,00

PER CHI NON AMA LA CARNE...

<i>Burger vegetariano cotto nel forno a legna</i>	€ 14,00
<i>Polpo³ arricciato di Polignano cotto sulla brace</i>	€ 22,00

³ Prodotto surgelato all'origine

CONTORNI

<i>Patate al forno</i>	€ 6,00
<i>Verdure cotte nel forno</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>Misticanza</i>	€ 4,00

PER I PIU' PICCOLI

Pasta 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 49 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 (foies gras e confit di cipolle, alla Ligure)

Degustazione di

- Entrania prime Black Angus U.S.A.
- Picañas prime Black Angus U.S.A.
- Asado prime Black Angus U.S.A.

Pure di patate affumicate

Gelato artigianale alla crema, crumble e aceto balsamico

MENÙ DEGUSTAZIONE 59 euro a persona (minimo 2 persone)

- Fiori di zucchine con burrata e acciughe del mar Cantatrice
- 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 (foies gras e confit di cipolle, alla Ligure)

Degustazione di

- Ribeye prime Black Angus U.S.A.
- Filetto prime Black Angus U.S.A.
- Pluma di maiale iberico Joselito

Pure di patate affumicate

Gelato artigianale alla crema, crumble e aceto balsamico

<i>Pastrami di puro Black Angus U.S.A.</i>	€ 10,00
<i>“Pan de Milan” , dadolata, maionese allo zafferano e midollo</i>	€ 12,00

L'uovo di Paolo Parisi cotto a 61°

<i>Parmigiano Reggiano “36 mesi” e aceto balsamico</i>	€ 9,00
<i>Scaglie di Parmigiano Reggiano “36 mesi” e asparagi</i>	€ 9,00
<i>Bottarga di Cabras</i>	€ 9,00
<i>Mediterranea: capperi, origano, colatura di alici di Gabrio Bini</i>	€ 9,00
<i>Carbonara: guancialetto e paleta Joselito, pepe Maricha e pecorino romano Dop</i>	€ 9,00
<i>Crema di gorgonzola, cipollina caramellata con polvere di Patanegra Joselito</i>	€ 9,00
<i>Caviale Adamas di Storione Siberiano BAERI (allevato in provincia di Cremona all'interno del Parco Naturale del fiume Tormo)</i>	€ 18,00

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

Mystery

1 & 2

Black Angus U.S.A.

con Entranas Prime, Picanha Prime Scamone Prime, Filetto Prime

& Wagyu originale Giapponese

€ 40 a persona (minimo per 2 persone)

Una Sfiziosa novità

Tacos

Di puro Black Angus U.S.A. con verdure € 10,00

Di puro Black Angus U.S.A. con guacamole € 10,00

Di puro Black Angus U.S.A. con gazpacho € 10,00

Di puro Kobe Beef  *con verdure* € 25,00

Di puro Kobe Beef  *con guacamole* € 25,00

Di puro Kobe Beef  *con gazpacho* € 25,00