

## *MENÙ DEGUSTAZIONE 49€ 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 (senape all'arancia e senape al pomodoro)*

*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 al pistacchio di Bronte e il cioccolato a scaglie di Modica dell'antica cioccolateria Bonajuto*

## *MENÙ DEGUSTAZIONE 59€ 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 foie gras con mele caramellate, confettura di fichi e pan brioche*

*-Piccole tartare di "pura" razza piemontese (senape all'arancia e senape al pomodoro)*

*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 al pistacchio di Bronte e il cioccolato a scaglie di Modica dell'antica cioccolateria Bonajuto*

## PICCOLI ANTIPASTI

<i>Pastrami di puro Black Angus U.S.A. nel Pan de Cristal*</i>	€ 10,00
<i>Tacos di Black Angus con verdure e guacamole</i>	€ 10,00
<i>Fiori di zucchine con burrata e acciughe del Mar Cantabrico</i>	€ 9,00
<i>Tre pinchos<sup>1</sup>: sfoglia di patate, uovo con bacon, uovo con chorizo e uovo con tartufo</i>	<i>1° premio come miglior Pinchos di Spagna</i> € 10,00
<i>Midollo di bue con pane caldo</i>	€ 15,00
<i>Animella di vitella Piemontese di "Martini" con crema di barbabietola e cream fresh al lime</i>	€ 15,00
<i>Peperone Crusco, mollica, ricotta grattugiata</i>	€ 12,00
<i>Acciughe Cantabriche e crostini con stracciatella di Andria e burro</i>	€ 12,00
<i>Scaloppa di Foie Gras<sup>2</sup> con mele caramellate, confettura di fichi e pan brioche</i>	€ 20,00
<i>Caviare Black Adamas con pane caldo e burro della Normandia</i>	(10 gr) € 25,00

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

---

<sup>1</sup> Prodotto surgelato all'origine

<sup>2</sup> Prodotto surgelato all'origine

## Salumi di alta Qualità

Jamon Gran Reserva 2015 Joselito                      porzione media € 15,00

porzione grande € 25,00

Eccellenze di salumi iberici Joselito                      € 15,00

Prosciutto di Parma 24 mesi di Massimo Spigaroli con gnocco fritto

€ 15,00

Prosciutto cotto di Cinta Senese di Paolo Parisi con Pan de Cristal\*

€ 15,00

Capocollo di Martina Franca (Santoro) affinato in vinacce di Negramaro, stagionato minimo 9 mesi

€ 12,00

### L'uovo di Paolo Parisi cotto a 61°

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

Carbonara: Guanciaie e Paleta Joselito, pepe Maricha e pecorino Romano DOP

€ 9,00

Con granella di Patanegra Joselito

€ 9,00

Scaglie di Parmigiano Reggiano "36 mesi" e asparagi

€ 9,00

Crema di gorgonzola, cipollina caramellata e polvere di patanegra Joselito

€ 9,00

Mediterranea: capperi, origano, colatura di alici di Gabrio Bini

€ 9,00

Bottarga di Tonno preparata da un artigiano di Trapani

€ 12,00

Caviale Black Adamas 10gr

€ 30,00

Uovo alla Benedict con salsa Olandese, Jamon iberico e pan brioche

€ 15,00

## Crudità di Carne (Macelleria Martini Boves)

<i>Uramaki di diverse razze bovine: Wagyu Beef, Rubia Gallega, Fassona Piemontese e Black Angus U.S.A.</i>	€ 15,00
<i>Battuta al coltello di Fassona Piemontese</i>	€ 15,00
<i>Sashimi di Vitella Piemontese</i>	€ 15,00
<i>Cubi di Fassona Piemontese con topinambur, aglio nero e insalata glaciale</i>	€ 15,00
<i>Carpaccio di Entrecote di Vaca Vieja Rubia Gallega</i>	€ 16,00
<i>Assaggi di tartare: con foie gras e confit di cipolla, burrata e pesto di basilico, senape al pomodoro, perlage di tartufo nero e sashimi di vitella</i>	€ 18,00
<i>Tartare in stile Francese con i suoi condimenti</i>	€ 16,00

## Seconda Portata

<i>Gran crudo: 10 piccole tartare, razza piemontese, con vari condimenti e Uramaki</i>	€ 26,00
<i>Gran Sushi: Nigiri e Uramaki di diverse razze bovine</i>	€ 26,00

## Primi Piatti

<i>Risotto alla Milanese "Aquarello" con pistilli di zafferano e midollo di bue</i>	€ 22,00
<i>Spaghettoni fatti a mano "Pastificio Gentile" con crema di parmigiano e bottarga di tonno fatta da un artigiano di Trapani</i>	€ 22,00

## Il Wagyu Beef Original Japan

<i>Japanese street food</i>	€ 20,00
<i>Carne salata di Wagyu Beef</i>	€ 18,00
<i>Tacos di Wagyu Beef</i>	€ 22,00
<i>Prosciutto di manzo di Wagyu Beef</i>	€ 22,00
<i>Cubo di Kobe Beef</i>	€ 24,00
<i>Wagyu Beef (Kagoshima) gr. 100</i>	€ 50,00

## Il Wagyu Iowa Black Stone U.S.A.

<i>Tagliata di Reale a cuore</i>	€ 30,00
<i>Filetto</i>	€ 50,00
<i>New York Steak</i>	€ 55,00
<i>Ribeye</i>	€ 60,00

## Luxury Selection

<i>The King il filetto con osso</i>	€ 40,00
<i>Ribeye</i>	€ 35,00
<i>Tomahawk (per 2 persone)</i>	al Kg. € 90,00

## *Il Black Angus U.S.A. di Kansas Ranch Reserve*

<i>Asado prime</i>	€ 24,00
<i>Entrañas prime</i>	€ 26,00
<i>Picanha prime</i>	€ 26,00
<i>New York Steak</i>	€ 32,00
<i>Filetto prime</i>	€ 32,00
<i>Ribeye prime</i>	€ 36,00
<i>Prime Rib</i>	al Kg. € 90,00
<i>T-bone Steak</i>	al Kg. € 90,00
<i>Chateaubriand (per 2 persone) gr.600</i>	€ 85,00

*Una bella grigliata di puro Black Angus (minimo per 2 persone)  
Asado prime, Entrania prime, Aletta, wustel di cinta senense, costine  
affumicate*

*a persona 30,00*

## Sashí Beef Freygaard Finlandia

Triple A	al kg € 70,00
Shiko "Top Selection"	al kg € 150,00

## Vaca Vieja, la Rubia Gallega sel "SuperExtra"

Bistecca "Top Selection"	al kg € 90,00
Filetto	€ 35,00
Entrecote	€ 35,00

*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.*

## Joselito "Spagna"

Pluma <sup>3</sup> di maiale Iberico di Bellota	€ 30,00
Costillas di maiale Iberico di Bellota	€ 20,00

---

<sup>3</sup> Prodotto surgelato all'origine

## Burger di Vaca Vieja, di Rubia Gallega

<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, guancialetto e jamon Joselito</i>	€ 22,00
<i>Burger stracciatella, pomodorini confit e pesto di basilico</i>	€ 18,00
<i>Burger con salsa guacamole</i>	€ 18,00
<i>Burger con spuma di foie gras e confit di cipolle di Tropea</i>	€ 25,00

## *PER CHI NON AMA LA CARNE...*

<i>Burger vegetariano cotto nel forno a legna</i>	€ 14,00
<i>Polpo<sup>4</sup> arricciato cotto sulla brace con verdure cotte in forno a legna</i>	€ 25,00

---

<sup>4</sup> Prodotto surgelato all'origine



# *Il nostro purè affumicato*

*Purè di patate affumicate € 6,00*

*Purè di patate affumicate con confit di cipolla € 7,00*

*Purè di patate affumicate con guanciale croccante di Nero dei Nebrodi di Agostino € 8,00*

*Purè di patate affumicate con granella di patanegra Joselito € 8,00*

*Purè di patate affumicate con limone e lime € 7,00*

*Purè di patate affumicate con funghi trifolati € 8,00*

*Purè di patate affumicate all' Habanero € 7,00*

*Purè di patate affumicate con gorgonzola e noci € 8,00*

*Purè di patate affumicate con acciuga del mar cantabrico e capperi di pantelleria € 8,00*

*Purè di patate affumicate con burro al tartufo € 8,00*

*Purè di patate affumicate con tartufo nero pregiato € 12,00*

*Purè di patate affumicate con spuma di foie gras € 12,00*

*Purè di patate affumicate con caviale Italiano black Adamas (10gr)  
€ 25,00*

*Purè di spinaci con granella di pane croccante € 7,00*

## CONTORNI

Patatine "fresche" fritte € 6,00

Una bella insalata con vinagrette € 6,00

Peperone "Pimiento de Piquillo" € 6,00

LE VERDURE COTTE NEL FORNO A LEGNA € 6,00

## PER I PIU' PICCOLI

Pasta al pomodoro

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

Bibita, piccolo gelato

€ 13,00

*...Fidati di me ...*

*Percorso divertente tra le mie eccellenze*

*90€ a persona, la degustazione viene servita per l'intero tavolo. consigliamo minimo 4 persone.*

## INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

Gentili clienti,

Il personale di sala è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazioni dei piatti presenti in menu.

Vi invitiamo a comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione.

Le sostanze allergeniche presenti nei piatti sono descritte nel libro ingredienti (a vostra disposizione) e sono evidenziate in neretto, al fine di facilitarne l'identificazione prima dell'ordinazione.

Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni accidentali, pertanto i piatti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II:

1. Cereali contenenti glutine
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
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 semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

I piatti presenti in menu contrassegnati con (\*) sono preparati con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore.

Per garantirne la qualità e la sicurezza alimentare, alcuni prodotti somministrati in questo locale possono essere sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura in loco, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

In questo esercizio si serve anche acqua potabile trattata e gassata ai sensi del comma 5 art.13 D.lgs. 181/03.

