

MENU 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.

Asado prime Black Angus U.S.A.

Purè di patate affumicate

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

MENU 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

Purè di patate affumicate

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

...Fidati di me ...

*Percorso divertente tra le mie
eccellenze*

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

Consigliamo minimo 4 persone.

Piccoli Antipasti

<i>Pastrami di puro Black Angus U.S.A. nel Pan de Cristal "di Barcellona"</i>	10
<i>Crocchette* basche di jamon iberico e di tartufo nero "Sagartoki, Vitoria"</i>	12
<i>Tre pinchos* baschi fatti con sfoglia di patate, uovo con bacon, uovo con chorizo e uovo con tartufo nero. "Sagartoki, Vitoria"</i>	12
<i>Sua Maestà "la Scarpetta" "4 ore di lunga cottura"</i>	10
<i>Fiori di zucchine con stracciatella e acciughe cantabriche</i>	9
<i>Midollo di bue* con pane caldo</i>	15
<i>Acciughe del Mar Cantabrico "Don Bocarte" con burro della Normandia e pane caldo</i>	15
<i>Scaloppa di Foie Gras* con mele caramellate, confettura di fichi e pan brioche</i>	20
<i>Caviale Black Adamas con pane caldo e burro della Normandia (10 gr)</i>	25

I Tacos "nostra produzione"

<i>di Picanha di Black Angus U.S.A. verdure e salsa guacamole</i>	12
<i>di vera coda alla vaccinara "4 ore di lunga cottura"</i>	15
<i>con Prosciutto cotto di Cinta Senese leggermente affumicato, maionese espressa e capperi di Fanino "Linosa"</i>	15
<i>con Tapenade di caviale "ricetta greca"</i>	15
<i>con Japanese Wagyu Beef con verdure saltate nel suo grasso</i>	24

Eccellenze di salumi e formaggi

<i>Jamon Gran Reserva 2015 Joselito</i>	<i>porzione media</i>	15
	<i>porzione grande</i>	25
<i>Paleta di Bellota, il Chorizo, Cabezada, Salchichon</i>	<i>“Montaraz”</i>	15
<i>Prosciutto di Parma 24 mesi di M. Spigaroli con gnocco fritto</i>		15
<i>Degustazione di formaggi di capra e pecora dell'azienda Agricola</i>		
<i>Radichino di Tonino Pira</i>	<i>“Ischia di Castro, Viterbo”</i>	15

Il Wagyu Beef

“di Kamachiku, Kagoshima”

<i>Mondeghili</i>		20
<i>Japanese Street Food</i>		24
<i>Cubo di Wagyu Beef</i>		24
<i>Involtino Primavera*</i>		20
<i>Shabu shabu</i>		20
<i>Tre piccole tartare: pasta di miso, Yuzu kosho con succo di yuzu,</i>		
<i>radice di Wasabi</i>		25
<i>Wagyu Beef gr. 100</i>		50

Crudità di Carne

“Macelleria Martini”

<i>Uramaki di Fassona Piemontese e pluma Iberica Joselito</i>	<i>15</i>
<i>Battuta al coltello di Fassona Piemontese</i>	<i>15</i>
<i>Sashimi di Vitella Piemontese</i>	<i>15</i>
<i>Cubi di Fassona Piemontese con topinambur, aglio nero e insalata glaciale</i>	<i>15</i>
<i>Assaggi di tartare: con foie gras e confit di cipolla, burrata e pesto di basilico, senape al pomodoro, peperone piquillo, perlage di tartufo nero e sashimi di vitello</i>	<i>18</i>
<i>French Tartare con tutti i suoi condimenti</i>	<i>16</i>

Come seconda portata

<i>Gran crudo: diverse piccole tartare di Fassona Piemontese, con vari condimenti e Uramaki</i>	<i>26</i>
<i>Gran Sushi: Nigiri e Uramaki di diverse razze bovine</i>	<i>26</i>

L'uovo di Paolo Parisi

“cotto a 61°”

<i>Parmigiano Reggiano “36 mesi” e aceto balsamico</i>	9
<i>Carbonara: Guanciale e Paleta Joselito, pepe Maricha e pecorino Romano DOP</i>	9
<i>Con granella di Patanegra Joselito</i>	9
<i>Crema di gorgonzola, cipollina caramellata e polvere di patanegra Joselito</i>	9
<i>Crema di Funghi e nocciola Piemontese</i>	12
<i>Tartufo nero in lamelle</i>	15
<i>Con Tapenade di caviale “ricetta greca”</i>	15
<i>Uovo alla Benedict con salsa Olandese, Jamon iberico e pan brioche</i>	15
<i>Caviale Black Adamas 10gr</i>	30

Primi Piatti

<i>Risotto alla Milanese “Aquarello” con pistilli di zafferano e midollo di bue</i>	22
-------------------------------------------------------------------------------------	----

Il Black Angus U.S.A. "di Kansas Ranch Reserve"

<i>Asado prime</i>	26
<i>Entraña prime</i>	28
<i>Picanha prime</i>	28
<i>New York Steak Prime</i>	32
<i>Filetto prime</i>	32
<i>Ribeye prime</i>	36
<i>Prime Rib Prime</i>	al Kg. 70
<i>T-bone Steak Prime</i>	al Kg. 90
<i>Chateaubriand Prime (per 2 persone) gr.600</i>	85

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

Asado prime, Entraña prime, Aletta, wurstel di cinta senese, costine affumicate
a persona 30

Il Wagyu "Australian Agricultural Company"

<i>Entraña</i>	35
<i>Picanha</i>	35
<i>Tagliata di Denver Steak</i>	35
<i>New York Steak</i>	60
<i>T-Bone Steak</i>	al kg. 150

Joselito “*Le grandi carni di José Gomez*”

<i>Pluma*</i>	33
<i>Cabezada*</i>	33
<i>Solomillo*</i>	28
<i>Secreto*</i>	30
<i>Presa*</i>	30
<i>Abanico*</i>	28

Luxury Selection “*La selezione delle Carni alla Griglia*”

<i>The King, il filetto con osso</i>	40
<i>Ribeye</i>	35
<i>Super New York Steak</i>	49
<i>Tomahawk (per 2 persone)</i>	al Kg. 90
<i>Sashi Beef Triple A “Finlandia”</i>	al kg. 80
<i>La Frisona Italiana “Top Quality”</i>	al kg. 80
<i>Il Black Angus “Top Quality” Italia</i>	al kg. 90
<i>La vera Rubia Gallega “minimo 7 anni di età”</i>	al kg. 110

Burger di Vaca Vieja “di Rubia Gallega”

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

Per chi non ama la carne

<i>Burger vegano con misticanza e senape all'arancia*</i>	15
<i>Tentacolo di polpo alla brace con verdure cotte al forno a legna*</i>	20

Contorni

<i>Patate dell'alta Val Varaita "Chianale 1800 s.l.m., cotte alla cenere"</i>	6
<i>Patatine "fresche" fritte</i>	6
<i>Insalata verde iceberg con pomodoro ciliegino e cipolla in salsa vinaigrette</i>	6
<i>Peperone "pimiento de Piquillo"</i>	6
<i>La Zucca Hokkaido cotta nel forno a legna</i>	6
<i>Le Verdure cotte nel forno a legna</i>	6

Per i più piccoli

Pasta al pomodoro

*Burger con salsa cheddar, insalata, pomodoro**

Patatine fresche fritte

Piccolo gelato

Bibita

Il Nostro Purè Affumicato

<i>Purè di patate affumicate</i>	6
<i>Purè di patate affumicate con confit di cipolla</i>	7
<i>Purè di patate affumicate con guanciale croccante di Nero dei</i>	
<i>Nebrodi di Agostino</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con granella di patanegra Joselito</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con limone e lime</i>	7
<i>Purè di patate affumicate con funghi trifolati</i>	8
<i>Purè di patate affumicate all'Habanero</i>	7
<i>Purè di patate affumicate con gorgonzola e noci</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con acciuga del mar Cantabrico e</i>	
<i>capperi di Pantelleria</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con burro al tartufo</i>	8
<i>Purè di patata affumicate con nduja</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con tartufo nero pregiato</i>	12
<i>Purè di patate affumicate con spuma di foie gras e cipolla confit</i>	12
<i>Purè di patate affumicate con caviale italiano black</i>	
<i>Adamas 10gr.</i>	25
<i>Purè di spinaci con granella croccante di pane</i>	7

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 852/04.

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

