

Menu degustazione

si consiglia per l'intero tavolo

Pastrami di puro Black Angus USA nel Pan de Cristal

Tacos di vera coda alla Vaccinara

Crocchette basche di jamon iberico e tartufo nero*

Patanegra de Bellota

Dalla Griglia il Black Angus USA

Entrana prime

Picanha prime

Asado prime

Gelato artigianale al pistacchio di Bronte con cioccolato di Modica

dell'antica Cioccolateria Bonajuto

50€

Il contributo per coperto e servizio a La Griglia di Varrone è pari a 2€

...Fidati di me ...

Una divertente degustazione

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

Luxury Street Food

<i>Pastrami di puro Black Angus U.S.A. nel Pan de Cristal "di Barcellona"</i>	10
<i>Bao* con Pluma di patanegra e salsa tonkatsu</i>	10
<i>Fiori di zucchine con stracciatella e acciughe cantabriche</i>	9
<i>Midollo di bue* con pane caldo</i>	15
<i>Scaloppa di Foie Gras* con mele caramellate, confettura di fichi e pan brioche</i>	20
<i>Tacos di Picanha di Black Angus U.S.A. verdure e salsa guacamole</i>	15
<i>Tacos di vera coda alla vaccinara "4 ore di lunga cottura"</i>	15
<i>Tacos con Japanese Wagyu Beef con verdure saltate nel suo grasso</i>	24

Dalla Spagna

<i>Paleta Patanegra di Bellota</i>	15
<i>Tagliere di salumi "Montaraz"</i>	15
<i>Crocchette* basche di jamon iberico e di tartufo nero "Sagartoki, Vitoria"</i>	10
<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>Acciughe del Mar Cantabrico "San Filippo" con burro della Normandia e pane caldo</i>	15

I Crudi Piemontesi

“Macelleria La Granda ”

<i>Battuta al coltello</i>	12
<i>Sashimi di Vitella Piemontese</i>	12
<i>Assaggi di tartare</i>	15
<i>French Tartare con tutti i suoi condimenti</i>	16
<i>Tartare al guacamole</i>	16
<i>Gran crudo: 10 piccole tartare di Fassona Piemontese, con vari condimenti</i>	28

Il Wagyu Beef

“di Kamachiku, Kagoshima”

<i>Wagyu Beef gr. 100</i>	50
---------------------------	----

Primi Piatti

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

Dal Fuoco Il Black Angus U.S.A.

<i>Denver Steak Prime</i>		26
<i>Entraña prime</i>		26
<i>Picanha prime</i>		26
<i>New York Steak Prime</i>		26
<i>Filetto prime</i>		28
<i>Ribeye prime</i>		36
<i>T-bone Steak Prime</i>		al Kg. 90
<i>Chateaubriand Prime (per 2 persone)</i>	<i>gr.600</i>	80

Luxury Selection “La selezione delle Carni alla Griglia”

<i>Pluma di maiale iberico Bellota</i>		25
<i>Ribeye</i>		35
<i>Tomahawk (per 2 persone)</i>		al Kg. 90

La vera Rubia Gallega “minimo 7 anni di età” *al kg. 100*

Burger di Buey Galiziano

<i>Burger semplice*</i>	18
<i>Burger Cheddar Cheese e guanciale nero dei Nebrodi*</i>	22

Per chi non ama la carne

<i>Burger vegano dal colore e dal sapore di carne*</i>	15
<i>Tentacoli di Polpo* alla brace</i>	25

Per i più piccoli

Pasta al pomodoro

*Burger con salsa cheddar, insalata, pomodoro**

Patatine fresche fritte

Piccolo gelato

Bibita

Contorní

<i>Patate alla cenere</i>	8
<i>Patate novelle al forno con guanciale di Nero dei Nebrodi</i>	9
<i>Patate novelle al forno con lamelle di tartufo nero</i>	12
<i>Patatine "fresche" fritte</i>	6
<i>Insalata verde salanova con pomodoro ciliegino e cipolla in salsa vinaigrette</i>	6
<i>Peperone "pimiento de Piquillo"</i>	6
<i>Le Verdure cotte nel forno a legna</i>	8

Il Nostro Purè Affumicato

<i>Purè di patate affumicate</i>	6
<i>Purè di patate affumicate con lime</i>	7
<i>Purè di patate affumicate con confit di cipolla</i>	7
<i>Purè di patate affumicate con bacon croccante di Nero dei Nebrodi di Agostino</i>	8
<i>Purè di patate affumicate all'Habanero</i>	7
<i>Purè di patate affumicate con ginger e semi di sesamo</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con funghi trifolati</i>	8
<i>Purè di patate affumicate con granella di patanegra Joselito</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

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 Al- legato

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