

LUXURY STREET FOOD

- Pastarmi di Black Angus USA € 10,00
- Bao con Pluma* di Pata Negra e salsa tonkatsu € 10,00
- Tacos con coda alla Vaccinara € 12,00
- Tacos Picanha Black Angus USA € 10,00
- Midollo di Bue con pane caldo € 15,00

DALLA SPAGNA

- Pata Negra de Bellota € 15,00
- Crocchette* di Pata Negra e tartufo nero € 10,00
- Acciughe Cantabriche con burro della Normandia € 10,00
- Sashimi di Pata Negra € 13,00

I CRUDI PIEMONTESI

- Battuta al coltello € 12,00
- French tartare € 14,00
- Tre piccole tartare € 14,00
- Tartare con Guacamole € 14,00
- Gran Crudo 10 piccole tartare con diversi condimenti € 28,00

DAL FUOCO

- Picanha di Black Angus USA Prime € 22,00
- Entraña di Black Angus USA Prime € 22,00
- Denver Steak di Black Angus USA Prime € 22,00
- Pluma di Pata Negra € 22,00
- Filetto di Black Angus USA Prime € 28,00
- New York Steak di Black Angus USA Prime € 28,00
- Ribeye Luxury selection € 35,00
- Wagyu beef original Japan al hg. € 45,00
- Chateaubriand di black angus per due persone € 80,00
- T bone Steak Prime di black angus USA al Kg. € 80,00
- Rubia Galega top selection minimo 7 anni di età al Kg. € 100,00
- Sashi beef Triple A "Finlandia" al Kg. € 70,00
- Tomahawk Luxury Selection al Kg. € 80,00

I NOSTRI PURÈ

- Purè di patate affumicate € 5,00
- Purè di patate affumicate con bacon di maiale nero dei Nebrodi € 7,00
- Purè al lime € 7,00
- Purè con confit di cipolle € 7,00
- Purè con lamelle di tartufo € 12,00

CONTORNI

- Patate novelle al forno € 8,00
- Verdure alla brace € 8,00
- Insalata € 5,00
- Patate fresche fritte € 5,00

PER I PIÙ PICCOLI Burger* con patatine fritte*, bibita € 9,00

DOLCI

- Sfoglia con mele e crema al calvados € 6,00
- Cheesecake con coulis di fragole € 6,00
- Creme brulée al pistacchio e mandole Siciliani € 6,00
- Sorbetto al lampone € 6,00

COPERTO € 1,50

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 preparazione 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 facilitare l'identificazione prima dell'ordinazione, ai sensi del Reg. CE 1169/2011. 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:

Cereali contenenti glutine, Crostacei e prodotti a base di crostacei, Uova e prodotti a base di uova, pesce e prodotti a base di pesce, arachidi e prodotti a base di arachidi, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, anidride solforosa e solfiti, lupini e prodotti a base di lupini, molluschi e prodotti a base di molluschi.

I piatti, gli alimenti o gli ingredienti contrassegnati con * potrebbero essere congelati o surgelati all'origine dal produttore oppure possono essere sottoposti in loco ad abbattimento di temperatura negativa per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04. Il personale di sala è a disposizione per fornire qualsiasi informazione in merito alla natura e origine degli alimenti serviti.