

LUXURY STREET FOOD

• Pastrami di puro Black Angus USA nel Pan de Cristal " di Barcellona"	€	10,00
• Fiori di zucchine con stracciatella e acciughe cantabriche	€	9,00
• Midollo di bue* con pane caldo	€	15,00
• Scaloppa di Foie Gras* con mele caramellate, confettura di fichi e pan brioche	€	20,00
• Tacos di Picanha di Black Angus USA verdure e salsa guacamole	€	15,00
• Tacos di vera coda alla vaccinara "4 ore di lunga cottura"	€	15,00
• Tacos con Japanese Wagyu Beef con verdure saltate nel suo grasso	€	24,00

DAL FUOCO

• Denver Steak di Black Angus USA Prime	€	26,00
• Picanha di Black Angus USA Prime	€	26,00
• Entraña di Black Angus USA Prime	€	26,00
• New York Steak di Black Angus USA Prime	€	26,00
• Filetto di Black Angus USA Prime	€	28,00
• Ribeye di Black Angus USA Prime	€	36,00
• T-bone Steak di Black Angus USA Prime	al kg. €	90,00
• Chateaubriand di Black Angus USA Prime	per 2 persone 600 gr. €	80,00

I NOSTRI PURÈ

• Purè di patate affumicate	€	6,00
• Purè di patate affumicate con lime	€	7,00
• Purè di patate affumicate con confit di cipolla	€	7,00
• Purè di patate affumicate con bacon croccante di Nero dei Nebrodi	€	8,00
• Purè di patate affumicate all'Habanero	€	7,00
• Purè di patate affumicate con ginger e semi di sesamo	€	8,00

DALLA SPAGNA

• Paleta Pata Negra de Bellota	€	15,00
• Jamon Gran Reserva 2014 "Joselito"	medio €	18,00
• Jamon Gran Reserva 2014 "Joselito"	grande €	25,00
• Cecina de Leon di Buey 15 anos	€	18,00
• Sashimi di Patanegra "Joselito" e salsa Tonkatsu	€	16,00
• Tagliere di salumi Spagnoli (Montaraz)	€	15,00
• Crocchette* basche di jamon iberico "Sagartoki Vitoria"	€	10,00
• Tre pinchos* baschi fatti con sfoglia di patate, uovo con bacon, uovo con chorizo e uovo con tartufo nero "Sagartoki Vitoria"	€	12,00
• Acciughe Cantabriche con burro della Normandia e pane caldo	€	15,00

DAL FUOCO

• Ribeye luxury selection	€	35,00
• New York steak Wagyu Australia	€	70,00
• Filetto Wagyu Australia	€	55,00
• Wagyu beef "Japan"	al hg. €	50,00
• Tomahawk luxury selection	per 2 persone al kg. €	90,00
• Sashi beef triple A (Finlandia)	al kg. €	90,00
• Tbone Wagyu Australia	al kg. €	150,00
• Rubia Gallega "minimo 7 anni di età"	al kg. €	100,00

• Purè di patate affumicate con funghi trifolati	€	8,00
• Purè di patate affumicate con granella di Pata Negra Joselito	€	8,00
• Purè di patata affumicate con 'Nduja	€	8,00
• Purè di patate affumicate con tartufo nero pregiato	€	12,00

I CRUDI PIEMONTESI "Macelleria La Granda"

• Battuta al coltello	€	12,00
• Sashimi di Vitella Piemontese	€	12,00
• Tre piccole tartare con diversi condimenti	€	15,00
• French tartare con tutti i suoi condimenti	€	16,00
• Tartare al Guacamole	€	16,00
• Gran Crudo:	€	28,00
10 piccole tartare di Fassona Piemontese, con vari condimenti		

MENU DEGUSTAZIONE

Pastrami di puro Black Angus USA nel Pan de Cristal, Sashimi di Patanegra "Joselito" e salsa Tonkatsu
Crocchette* basche di jamon iberico e tartufo nero, Patanegra de Bellota
Dalla Griglia il Black Angus USA, Entraña prime, Picanha prime, Asado prime.
Gelato artigianale al pistacchio di Bronte con cioccolato di Modica dell'antica Cioccolateria Bonajuto

€ 50,00 a persona
la degustazione si consiglia per l'intero tavolo

FIDATI DI ME...

UNA DIVERTENTE DEGUSTAZIONE

€ 90,00 a persona
la degustazione viene servita per l'intero tavolo

• Risotto alla Milanese "Acquarello" con pistilli di zafferano e midollo di bue	€	22,00
• Burger vegano dal colore e dal sapore di carne*	€	15,00
• Tentacoli di Polpo* alla brace	€	25,00

CONTORNI

• Patate alla cenere	€	8,00
• Patate novelle al forno con guanciale di Nero dei Nebrodi	€	9,00
• Patate novelle al forno con lamelle di tartufo nero	€	12,00
• Patatine fresche fritte	€	6,00
• Insalata verde salanova con pomodoro ciliegino e cipolla in salsa Vinaigrette	€	6,00
• Peperone "pimiento de Piquillo"	€	6,00
• Verdure cotte nel forno a legna	€	8,00

COPERTO € 2,00

PER I PIÙ PICCOLI

Burger* con salsa cheddar, insalata, pomodoro* | Patate fresche fritte | Piccolo gelato | Bibita

€ 15,00

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.