

La brace

a legna

all'etto

.NEW Rossa Reggiana

Costata

7

T-bone

7,5

Allevata in Italia

La carne di vacca rossa reggiana presenta una colorazione rosso intenso e uniforme.

La sua texture morbida e succosa, unita alla sua nota dolce e allo stesso tempo decisa, la rende un'esperienza sensoriale indimenticabile per il palato

Costata Gallega

10

Allevata in Spagna.

Tra le migliori carni al mondo, macellata dopo gli 8 anni di età, gusto dolce.

Frollatura 60/80 giorni.

Bistecca Charra

8,5

Allevata nel nord della Spagna.

Vive allo stato brado e per questo ha una marezatura accentuata.

Viene macellata dopo i 36 mesi di età.

Frollatura 40/60 giorni.

Bistecca Sashi

8

Allevata in Finlandia.

Sashi è un termine giapponese che significa marezatura.

Quindi quando si parla di carne Sashi o Sashi Beef s'intende un taglio di carne bovina caratterizzato da una buona quantità di grasso intramuscolare, distribuito in modo uniforme. È soprannominata "wagyu europeo" per la marezatura.

Frollatura 50/70 giorni.

Scottona Bavarese**Costata****5,5****T-bone****6**

La tradizione vuole che la Bavarese abbia un'alimentazione anche Grass Fed, senza farine animali e soprattutto senza anabolizzanti. Questi bovini pascolano all'aperto e così possono crescere in modo sano e armonico nel loro habitat. Il risultato è una carne estremamente morbida e gustosa.

Frollatura 30/50 giorni.**Manzetta prussiana****Costata****6,5****T-bone****6***Allevata in Polonia.*

Scottona di età inferiore ai 30 mesi allevata nella regione del Mazury (Europa orientale) e caratterizzata da un'alimentazione che ne conferisce la particolare marezatura. Data la grande tenerezza questa carne non necessita perciò di frollatura.

Tronchetto di Black Angus**10***Allevato in USA.*

un' antichissima e pregiatissima razza bovina, la più allevata nel mondo, che prende il nome black angus americano, il cui tratto distintivo è la marezatura, ossia le sottili striature di grasso presenti nella carne, che le conferiscono un sapore intenso e gustoso.

Frollatura 40/60 giorni.

T-bone di Black Angus

Allevato in **Australia**

allevato per lo più al pascolo delle grandi praterie dell'Australia. Questo taglio si distingue soprattutto per una carne molto compatta, caratterizzata dalla presenza di filamenti di grasso bianco e cremoso, per cui risulta morbida e molto saporita al palato e ricca di acidi grassi Omega-3 e Omega-6, di CLA, di carotenoidi e di vitamine A/B/E.

Frollatura 40/60 giorni.

Cube Roll di Wagyu

18

Wagyu è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi, le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marmorizzata, ovvero per produrre una elevata quantità di tessuto ricco di grassi insaturi, che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo.

Questa caratteristica rende la carne di Wagyu particolarmente saporita tenera e costosa.

Cube Roll

7

Allevato in **Argentina.**

Allevato generalmente allo stato brado nelle meravigliose pianure della Pampa. Ne deriva quindi una carne dalla muscolatura uniforme e dal sapore alquanto deciso.

La carne di questi bovini, più gustosa delle altre varietà, risulta caramellata all'esterno e poi incredibilmente burrosa all'interno.

Questo contrasto è dovuto alla presenza di miostatina e di Omega 3, sostanze prodotte naturalmente grazie al pascolo estensivo.

all'etto

8

Picanha di Black Angus

Allevato in USA

Picâonha si indica un taglio di carne corrispondente al "codone di manzo" o "punta di sottofesa". Si tratta di un taglio proveniente dal quarto posteriore del manzo, appena sopra lo scamone, dalla forma triangolare, del peso di circa 1 chilo o 1 chilo e mezzo.

Sul lato esterno è presente un caratteristico strato di grasso spesso da non eliminare assolutamente, in quanto, sciogliendosi in cottura, dona alla carne succulenza e un'armonia di sapori veramente unica del suo genere.

Tomahawk

Allevato in Irlanda

Il suo nome deriva dalla sua forma, simile all'ascia utilizzata dagli indiani.

Il Black Angus ha una marezzatura che conferisce alla carne un sapore deciso e persistente.

La sua marezzatura rende la carne morbida e delicata.

La sua alimentazione è a base di mais, garantisce il massimo risultato in termini di tenerezza e gusto.

Frollatura 40/60 giorni

9,5

al piatto

Tagliata tradizionale

Ottenuta dal taglio reale del

Black Angus, servita con rucola, pomodori datterini e scaglie di parmigiano 36 mesi

22

Tagliata ai profumi di bosco

Ottenuta dal taglio reale del

Black Angus, servita con mirtilli tartufo e scaglie di caciocavallo.

26

