

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

NEW Swami Beef

Costata**8****T-bone****8,5***Allevata nel Nord Europa "Danimarca"*

Swami è caratterizzata da una marezatura molto accentuata (6-10 sulla scala Kobe) che dona un gusto intenso e deciso, con noti dolci ed una morbidezza inconfondibile. Questa carne è selezionata attentamente da animali femmina di razza Jersey.

Swami è anche questo, una guida verso l'eccellenza, un prodotto che si distingue e che lascia il segno tra i palati più fini. T'innamorerai.

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.

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

T-bone

6,5

*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 marezzatura.

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 marezzatura, 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

9,5

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

8,5

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.

Picanha di Black Angus

8

Allevato in **USA**

Picãnha 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

9,5

Allevato in **Australia**

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

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

