



MENÙ

Antipasti

Tartare Manzo, Burrata di Bufala e Salmoreco  € 18
Manzetta frollata 30gg battuta a coltello, Burrata caseificio Barlotti e salsa Andalusiana al pomodoro. A richiesta senza lattosio.

Carpaccio marinato di Chianina e Parmigiano 30mesi  € 21
Chianina IGP azienda agricola S.Giobbe, Parmigiano Reggiano azienda agricola Persegona. A richiesta senza lattosio.

Lingua alla Brace e Chimichurri  € 18
Lingua di Vitellone azienda Bio Beef Alto Adige. A richiesta senza allergeni.

Crema cotta di Zucchine alla Brace    € 20
Zucchine, funghi shitake, zabaione salato e amaretto. A richiesta senza glutine.

Polpetta di Chianina e Zafferano delle Dolomiti   € 21
Chianina IGP azienda agricola S.Giobbe, salsa allo zafferano.

Gambero e Wagyu  € 28
Gambero Atlantico black tiger e Wagyu a5 Hoshigyu Meat Japan.

Salumi di pregio

I salumi pregiati di Spagna € 26
Paleta di Patanegra 100% belota, Cecina de Leon, Lardo di Patanegra.

I salumi della Macelleria Costa € 18
Coppa di Suino Nero pascolo filiera Ferri, Salame della Casa, Lardo del “keko”, giardiniera della casa.

Bresaola di Wagyu A5 (50g) € 25
Wagyu a5 Hoshigyu Meat Japan.

ALLERGENI



Glutine



Lattosio



Pesce



Sedano



Senape



Uova



Solfiti



Soia



Frutta a guscio



MENÙ

Secondi impiattati

Guance di Cinghiale alla brace 	€ 22
E salsa al vino rosso toscano.	
Pancia di Maiale filiera Ferrari 	€ 22
E spuma di patate viola.	
Polpo alla brace  	€ 28
E formaggio locale “bosco verde” e sedano agrodolce.	
Brace Classica	€ 26
Pollo, Pastim, Pancetta, Costina e Tagliata di Manzo.	
“Pulled Deer”  	€ 22
Pulled Pork di Cervo locale, Cipolla Music Store e Mayo al tartufo.	
Ribs di “Tigrinto Nero”	€ 24
Costine di suino nero da pascolo allevato a omega 3 filiera Ferri Group.	
Wagyu Japan a5 50g	€ 26
Wagyu a5 Hoshigyu Meat Japan con le salse. A richiesta i 100 gr a €45.	

ALLERGENI

 Glutine  Lattosio  Pesce  Sedano  Senape  Uova  Solfiti  Soia  Frutta a guscio



MENÙ

Tagliate e costate

Reale di Suino Iberico (200g)	€ 22
Secreto di suino iberico (200g)	€ 24
Tagliata di scamone angus Nebraska (200g)	€ 25
Tagliata Sirloin Flap di Bisonte (200g)	€ 28
Tagliata di R-Beef Manzetta Red White (200g)	€ 26
Diaframma di Angus (200g)	€ 25
Costata di cervo Local (250g con osso)	€ 26
Costata di manzo (prezzo al hg)	€ 7
Costata di manzo Dry aged (prezzo al hg)	€ 8-10

LE COSTATE VARIANO DAGLI 800G AI 1500G CIRCA, SU ORDINAZIONE ABBIAMO ANCHE FIORENTINE E COSTATE DI CHIANINA IGP AZIENDA AGRICOLA SAN GIOBBE.

NB: COPERTO, SERVIZIO, PANE E CONTORNI SONO COMPRESI

ALLERGENI

 Glutine  Lattosio  Pesce  Sedano  Senape  Uova  Solfiti  Soia  Frutta a guscio



MENÙ

Dessert

Sfogliatina e ricotta di Capra  	€ 7
Ricotta azienda agricola Zasso di Canale d'Agordo.	
Semifreddo al Caffè 	€ 8
Cheesecake alle pesche  	€ 8
Strudel di mele  	€ 7

ALLERGENI

 Glutine  Lattosio  Pesce  Sedano  Senape  Uova  Solfiti  Soia  Frutta a guscio