



MENÙ

Antipasti

- Battuta di manzo, zucca alla brace e caprino**  € 19
Manzetta frollata 30gg battuta a coltello, zucca cotta e affumicata in X-Oven e caprino alla cenere .
A richiesta senza lattosio.
- Polpetta vegetariana, sedano rapa e parmigiano**   € 16
Polpetta alle verdure miste, spuma di sedano rapa e parmigiano reggiano bio 60 mesi Az. Agricola Persegona.
A richiesta senza lattosio
- Bresaola di Wagyu A5 (50g)** € 25
Wagyu a5 Hoshigyu Meat Japan.
- Il “Patanegra” (50g)** € 20
Paleta iberica 100% de bellota
- I salumi nostrani e le selezioni della Macelleria Costa per 2 pax** € 36
Salame di Wagyu Alto Adige, lardo del “Keko”, cecina di Bue galiziano, salame misto della casa, speck riserva, carpaccio di angus, patanegra e giardiniera di nostra produzione. (250g, Consigliato per 2 pax, possibilità di farlo per più pax, con un supplemento).
- Roast-Beef di cervo all'inglese**   € 21
Lombo di cervo CBT con spuma di cren e gel ai frutti rossi
A richiesta senza allergeni
- Gamberi rossi alla brace**  € 28
Gamberi rossi di Mazara, fagioli giolet e liquirizia
- Animelle di scottona**  € 22
Animella alla brace, rapa rossa, polenta e mayo al limone

ALLERGENI

 Glutine  Lattosio  Pesce  Sedano  Senape  Uova  Solfiti  Soia  Frutta a guscio



MENÙ

Tagliate e costate

Secreto di suino iberico	€ 25
Tagliata di scamone di agnello	€ 26
Tagliata di scamone "Dolobeef"	€ 26
Tagliata di R-beef di manzetta	€ 26
Bavetta (Flank Steak) di Angus Nebraska	€ 28
Diaframma di Angus	€ 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 TAGLIATE VARIANO DAI 160 AI 220G
LE COSTATE VARIANO DAGLI 800G AI 1500G,
SU ORDINAZIONE ABBIAMO ANCHE FIORENTINE E
COSTATE DI CHIANTINA IGP AZIENDA
AGRICOLA SAN GIOBBE.

NB: COPERTO, SERVIZIO, PANE E CONTORNI CALDI E
FREDDI SONO COMPRESI NEL PREZZO

Per i più piccoli:

Hamburgerino di chianina, wurstel e patate, costicine da
mangiare con le mani..... :)

ALLERGENI

Glutine Lattosio Pesce Sedano Senape Uova Solfiti Soia Frutta a guscio



MENÙ

Dessert

Strudel di mele al bicchiere	  	€ 6
Mini sacher con gelato alla vaniglia		€ 8
Semifreddo al vin brulè	 	€ 7
La castagna: pura, frolla e crema	 	€ 9

Vini dolci al calice

Zibibbo Sicilia IGT - Martinez		€ 4
Torcolato di Breeganze DOC 2018 - Zonta		€ 7
Recioto della Valpolicella DOC 2020 - Sartori		€ 7

ALLERGENI

 Glutine  Lattosio  Pesce  Sedano  Senape  Uova  Solfiti  Soia  Frutta a guscio



M E N Ù

Secondi Impiattati

Piccione al tartufo	€ 35
Petto di piccione 100% con la sua salsa e tartufo nero	
Hamburger Dry Aged (Tibuto al Music Store Pub)	€ 22
Hamburger eseguito con carni dry aged, bun brioches, salsa al radicchio e speck	
Ribs di "Tigrinto Nero"	€ 25
Costicine di suino nero da pascolo filiera "Ferri" allevato ad omega 3, cotte in cbt e passate in brace.	
Trota altotesina salmonata 	€ 26
Filetto di maiale "pancettato"	€ 24
Cappello del prete di angus 36 h	€ 24
Coscia di pollo vegetariano al bbq	€ 23

ALLERGENI

 Glutine  Lattosio  Pesce  Sedano  Senape  Uova  Solfiti  Soia  Frutta a guscio