

PRIMO PIATTO

Risotto con fegatini	min 2 persone	10 euro
Risotto agli asparagi	min 2 persone	12 euro
Gnocchi fatti in casa al ragù di cinghiale		9 euro
Tagliatelle con gamberi e zucchine		12 euro
Cappellacci neri al salmone su vellutata di crostacei		14 euro
Lasagne alla bolognese		9 euro
Bigoli all'anitra		10 euro
Ravioli alle erbe padellati con pomodorini e basilico		9 euro
Spaghetti in busera		13 euro

SECONDO PIATTO

Kotolo di coniglio alle erbe		13 euro
Quancetta di maiale alla birra con polenta		12 euro
Filetto di manzo al pepe verde		18 euro
Trippa alla parmigiana		10 euro
Seppie in umido con polenta		15 euro
Baccalà alla vicentina con polenta		15 euro
Gamberoni alla griglia		15 euro

ALLA BRACE...

Filetto di manzo	16 euro
Costata di manzo	all'etto 4 euro
Tagliata di manzo 350 gr	15 euro
Fettine di manzo ai ferri	10 euro
Cuberoll irlandese 300 gr	20 euro
COSTATA RED KROWA	
COSTATA GREEN LAND	Vedi retro
TOMAHAWK	
COSTATA AMARANTA	
Contorni di stagione	3,50 euro

ANTIPASTI

Antipasto misto della casa	10 euro pp.
<ul style="list-style-type: none">• salumi di nostra produzione• cipolla caramellata• verdure marinate• sarde in saor• gallinella in saor	
Quiche alle erbe spontanee su fonduta	8 euro
Tartare di sorana	14 euro
Porchetta della casa cotta a bassa temperatura e giardiniera del nostro chef	8 euro
Gallinella padovana in saor	8 euro

<i>Carpaccio di carne salata con rucola e grana</i>	<i>8,50 euro</i>
<i>Sardine in saor</i>	<i>9 euro</i>
<i>Carpaccio di salmone e rombo</i>	<i>12 euro</i>
<i>Scampi crudi</i>	<i>uno 2,50 euro</i>

BEVANDE

<i>Acqua demineralizzata alla spina</i>	<i>litro 2,00 euro</i>
<i>Vino rosso alla spina</i>	<i>litro 9,00 euro</i>
<i>Chardonnay</i>	<i>litro 9,00 euro</i>
<i>Vino bianco frizzante</i>	<i>litro 10,00 euro</i>
<i>Prosecco superiore delle cantine "Belussi"</i>	<i>litro 13,00 euro</i>
<i>Birra bionda alla spina</i>	<i>2,50/ 5,00 euro</i>
<i>Birra doppio malto "Grimbergen" alla spina</i>	<i>3,00/ 6,00 euro</i>
<i>Bibite in lattina</i>	<i>2,50 euro</i>

SPECIALITA' ALLA GRIGLIA

COSTATA RED KROWA 4,50 euro all'etto

Red Krowa è una razza originaria della Polonia settentrionale. È un animale che vive dunque nel suo contesto ideale: pascola in un microclima perfetto, su prati verdissimi ricchi di minerali e cereali sani. È conosciuta anche come Scottona Pezzata del Mazury (la Regione dei Mille Laghi) e vive allo stato brado, nutrendosi di barbabietola da zucchero nell'ultimo periodo di vita. Cosa dovete aspettarvi? Red Krowa è una carne molto marezzata, dal colore rosso scuro e dal sapore intenso, che può ricordare quella del famoso manzo Kobe. La cottura ideale è – neanche a dirlo – alla piastra o sul barbecue. Cuocendola con il giusto tempo sprigionerà tutte le sue caratteristiche originarie del bovino: il gusto pieno, avvolgente, e le peculiari note dolciastre. In cottura noterete una reazione di Maillard sorprendente, con una caramellizzazione importante e il mantenimento dei succhi all'interno.

COSTATA GREEN LAND 5 euro all'etto

La predisposizione pedo climatica dell'Irlanda per il bestiame è indiscutibile. Pascoli verdi, infinite distese di prati, clima temperato e abbondanti piogge: sono condizioni ideali per le mandrie al pascolo che in questa regione possono spostarsi liberamente e alimentarsi con erba e altri buoni vegetali. Inoltre, in queste terre il pascolo "ruota" e non stressa mai lo stesso fazzoletto d'erba, trovando sempre alimento fresco e nutriente. A questo si unisce l'esperienza degli allevatori che da anni tramandano i saperi di generazione in generazione. L'alimentazione e il benessere dell'animale profila la qualità del prodotto finale: una carne rossa e succosa, dal gusto deciso, inconfondibile.

TOMAHAWK 5,50 euro all'etto

La bistecca Tomahawk si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo. La sua forma richiama allo strumento di offesa in mano agli indiani grazie al lungo osso – trenta centimetri di costola – che viene lasciato intatto. Si tratta di un rarissimo taglio di manzo australiano e da quelle parti principalmente si mangiano solo quelle che nascono dall'incrocio tra il Black Angus e il pregiatissimo Wagyu (ma si può ricavare ovviamente anche da altre razze).

La carne è molto aromatica e saporita e presenta un chiaro “nucleo” di grasso. Le fibre sottili e la forte marmorizzazione sono caratteristiche e rendono la carne tenera e succosa. Queste caratteristiche rendono il taglio un vero gioiello della macelleria e, come il carnivoro esperto può facilmente intuire, destinato ad un unico destino: la brace.

AMARANTA 4,50 euro all'etto

Nasce da un incrocio di razze francesi, la Charolaise e la Limousine. Due razze che in Spagna trovano il microclima ideale perfetto per una crescita sana e forte. Alimenti fibrosi come il fieno e la paglia, alla base del nutrimento di questi capi, si traducono in una carne dal gusto delicato e mai invadente al palato, che vale sicuramente l'assaggio. Molte delle caratteristiche di queste carni si devono poi all'indole degli stessi animali: l'elevata adattabilità a situazioni anche avverse consente loro di affrontare situazioni critiche come la siccità intensa a beneficio di un sapore unico.

Nel periodo estivo le zone di allevamento ne sono colpite ma i bovini non ne subiscono il contraccolpo, grazie alla capacità di accumulare le riserve nell'organismo. Come si presentano le Scottone?

Hanno un colore chiaro, sono molto tenere e saporite.

La marezzatura – e vi invitiamo a testarlo – conferisce una succulenza davvero particolare.

Consigliamo questo prodotto a tutti i carnivori convinti, agli amanti della carne rossa. La consigliamo ai cuochi che amano cuocere alla griglia e prediligono le carni con una cottura medio bassa.

Vi stupirà senz'altro per il gusto e la morbidezza!

INFORMAZIONE PER I CLIENTI

Caro cliente, se hai delle allergie o intolleranze alimentari chiedi pure informazioni sul nostro cibo.

Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi.

Inoltre ti informiamo che qualche ingrediente potrebbe essere surgelato.