

RARE

BEYOND STEAK

In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale in sala

Coperto	3.00
Acqua Panna / S.Pellegrino	2.50
Acqua Panna / S.Pellegrino 375 ml	1.50
Caffè	2.00

GLI ANTIPASTI

Antipasto misto all'italiana * 1	16.00 / 25.00
Salumi Selezione Leonardi&Ciardullo Parmigiano 36 mesi Malandrone 1477	
Tarta - Rare * 3 - 10	14.00
Tartare di bovino battuta al coltello condita con capperi, cipolla rossa, cetriolo agrodolce, senape in grani e bottarga di cortile	
Tarta - Rare Mediterranea * 1 - 3 - 7 - 8 - 10 - 13	16.00
Tartare di Black Angus condita con olio al Trombolotto, maionese al midollo e crema di pomodori secchi, terra di olive nere	
Vitel Tonnè * 3 - 4 - 6 - 7 - 9	16.00
Vitello cotto a bassa temperatura con salsa tonnata e cipolla rossa in agrodolce	
Tortino di spinaci * 3 - 7	12.00
Con crema di caprino, grué di cacao e aceto balsamico Giusti	

Polpette di ripieno di tortellini * 7-8-9	14.00
Il ripieno tradizionale dei tortellini con crema di parmigiano	
Pulled Pork * 1-3-5-8-9-10-11	13.00
Rosetta con pulled pork	
Tiradito di cuore di manzo * 8-9	16.00
Cuore di manzo marinato, con salsa aji amarillo, noci amazzoniche, battuto di verdure al lime e mango	
Hummus di ceci con pane arabo * 1-8-9-11	11.00
Con dukkah al sesamo e pane arabo	

I MAIN COURSE

I CLASSICI

Teres Major alla Rossini * 7 25.00

Con verdure in foglia, foie gras, tartufo nero a scaglie e fondo bruno

Le Canard* 1-3-7-9 18.00

Petto d'anatra alla brace glassato con aceto balsamico di Modena e funghi

I VIAGGIATORI

Picanha alla brace* 1 25.00

Con farofa alla cipolla e salsa chimichurri

Short Ribs* 1-6-7-10 20.00

Costato di bovino cotto al BBQ con rub di spezie e insalata acidula

Miso Beef * 1-6-7-8-11 21.00

Spiedini di filetto di manzo grigliati e laccati con miso, serviti con porro e daikon agrodolce

I DANNATI

Lingua* 7	18.00
Di manzo piastrata al burro con salsa di alloro e peperoni grigliati	
Trippa fritta* 1-7-8	14.00
Con salsa di cacio e pepe	

I VEGETALI

Pomodoro & Mozzarella * 7-8	14.00
Pomodoro cuore di bue grigliato con acqua di mozzarella, crema di basilico e crostini di pane	
Sfoglia di patata americana* 5-7-9	14.00
Polvere di arachidi e paprika affumicata	

I ROVENTI

BOVINO

Sull'osso: costate e fiorentine

Secondo disponibilità e pezzatura, 30 gg. min. di frollatura

Di Scottona baltica	55 / kg
Di Black Angus	70 / kg
Di Vaca Vieja galiziana	70 / kg
Di Chuleton di buey gallego (disponibile solo su prenotazione)	150 / kg

Le tagliate

Lombata di Ternera Gallega IGP	23.00
Lombata di Scottona baltica	23.00
Lombata di Vitello Halal	25.00
Flat iron steak di Black Angus	22.00
Bavetta Flanchet di Black Angus	25.00

SUINO

Legado iberico "Elpozo"

La Costilla	16.00
Il Secreto	18.00

I CONTORNI

PATATE

5.00

Fritte, con sale integrale e pepe di mortaio * 8

Al forno con olio extravergine e aglione modenese

In purè, con latte intero, burro e noce moscata * 7

CIPOLLE

5.00

Borrettane all'aceto balsamico IGP* 12

Rosse in agrodolce all'arancia* 12

VERDURE E LEGUMI

5.00

Chips croccanti di verdure miste* 8-9

Insalata di stagione* 12

Cannellini con olio e sale

Verdure alla griglia

1. Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati

7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)

8. Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti)

13. Lupino e prodotti derivati a base di lupino

14. Molluschi e prodotti derivati a base di molluschi