

In Rare abbiamo integrato tutto quello che nel corso degli anni ci ha sorpreso, emozionato, confortato e insegnato. Attraverso l'utilizzo di ingredienti, tecniche, ricette e materiali provenienti da tutto il mondo uniamo diverse culture e tradizioni.

**RARE BEYOND STEAK**

RARE

# RARE

BEYOND STEAK

In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale in sala

---

Coperto	3.00
Acqua Panna / S.Pellegrino	2.50
Caffè	2.00

## GLI ANTIPASTI

<b>Tagliere di salumi</b> * 1-7	16.00 / 25.00
Selezione RARE di salumi con Parmigiano 36 mesi	
<b>Cecina de Leon</b> * 1-5-7-8-12	19.00
Bresaola spagnola con pesto di rucola e crescita di Urbino	
<b>Jamon Iberico</b> * 1-12	24.00
100% Bellota, prodotto e selezionato da Pedro Nieto	
<b>Tarta - Rare</b> * 3-10	15.00
Tartare di bovino battuta al coltello, condita con capperi, cipolla rossa, cetriolo agrodolce, senape in grani e bottarga di cortile	
<b>Tartare Fumè</b> * 4-6-8-10-13	16.00
Tartare di Black Angus con olio agrumato affumicato, maionese di acciuga e vinaigrette di scalogno bruciato	

<b>Tartare &amp; Tartelletta</b> * 1-5-6-7-8	17.00
Tartare di Black Angus battuta al coltello, su tartelletta con maionese all'aglio nero, nocciole e crème fraîche	
<b>Midollo e battuta</b> * 1	16.00
Diafisi alla griglia* con pane croccante e battuta di manzo, olio e sale	
<b>Polpette in brodo</b> * 7-8-9	14.00
Polpette di pesto di tortellini con brodo di gallina vecchia	
<b>Curly Kale RARE salad</b> * 5-6-7-8-10-11-12	12.00
Cavolo riccio, salsa al sesamo, feta, avocado e pomodorini semi-secchi	
<b>Hummus</b> * 1-5-6-7-8-9-11	15.00
Hummus di barbabietola, semi di frutta secca, pane arabo* e verdure di stagione	

\* = I piatti contrassegnati con l'asterisco (\*) contengono ingredienti che potrebbero essere surgelati, trattati secondo elevati standard di qualità e sicurezza.

## RARE STREET FOOD

<b>Crispy Camembert</b> * 1-3-5-7-8	6.00
<b>Crocchette di jamon iberico</b> * 1-3-5-7-8	8.00
<b>Empanada tradicional</b> * 1-3-7-9-12 A scelta tra manzo o vegetariano	7.00
<b>Tigelle di pulled pork di patanegra</b> * 1-6-7-9-10	7.00
<b>Bao con guanciale e cavolo viola</b> * 1-6-7-9-10-11-12	8.00

## I PRIMI DEL RARE

<b>Gnocchi di patate</b> * 1-3-7 Gnocchi di patate piastrati serviti con salsa cacio e pepe, e crema di zucca	15.00
<b>Lasagna</b> * 1-3-7 Lasagna al forno con ragù di Black Angus e besciamella brulé	15.00
<b>Maccheroncini al torchio</b> * 1-3-9 Maccheroncini al torchio con ragù di vitello e aceto balsamico al tartufo Giusti	15.00

# I MAIN COURSE

<b>Picanha</b> * 1	25.00
Picanha di Black Angus alla griglia con farofa, chimichurri, pico de gallo	
<b>Short Ribs</b> * 6-10	22.00
Costola di Black Angus affumicata al barbecue e coleslaw	
<b>Filetto alla modenese</b> * 6-12	23.00
Spiedino di filetto bovino laccato alla saba con porri grigliati	
<b>Galletto grigliato al mattone</b> * 6-8-9-10-11	14.00 / 22.00
Con le nostre spezie, accompagnato da salsa RARE e rostì di patate	
<b>Burger - RARE</b> * 1-3-7-10	19.00
Burger di Scottona homemade con salsa RARE, camembert fondente e lardo grigliato	
<b>Black Steak Sandwich</b> * 1-3-6-7-12	18.00
Black Angus grigliato, salsa chimichurri, pomodorini BBQ, salsa cren e cipollina all'aceto balsamico. Servito con patate fritte	
<b>Camembert</b> * 1-7	18.00
Camembert gratinato, patate, miele di castagno e cipolle agrodolci	

# I ROVENTI

## SULL'OSSO: COSTATE E FIORENTINE

Secondo disponibilità e pezzatura, 30gg min. di frollatura

### Scottona selezione Rare

6.00 / etto

La nostra selezione settimanale

### Black Angus

7.50 / etto

Eleganza e tenerezza,  
con una marezzatura unica

### Vaca Vieja galiziana

8.00 / etto

Il sapore autentico della carne, vacche vecchie allevate  
allo stato brado tra le miti e piovose colline galiziane,  
alimentate con erba e cereali freschi

## LE TAGLIATE \* 7

Accompagnate da burro alla paprika e verdure di stagione

### Scottona selezione Rare

23.00

Tagliata di scottona secondo selezione RARE

### Bavetta

22.00

Bavetta di Black Angus alimentato a cereali,  
taglio ricavato dalla pancia, con buona struttura  
ma piacevole tenerezza

### Loin Ribs

20.00

Costine di maiale iberico con rub modenese.  
Allevato allo state brado, bradoralimentato  
con frutta secca, saporito e succulento

### Maialino iberico \* 6

19.00

Tagliata di patanegra, laccata e grigliata,  
incredibilmente tenera e gustosa

# I CONTORNI

<b>I PURÉ</b> * 7 - 12 - 9	5.00
Classico	
Limone Fermentato	
Tartufo	
Fondo Bruno	
Parmigiano Reggiano, pesto montanaro, rosmarino	
<b>Patate al forno</b>	5.00
<b>Patate fritte</b> * 8	5.00
<b>Verdure di stagione alla griglia</b>	5.00
<b>Insalata di stagione</b> * 12	5.00



**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 SO<sub>2</sub> (usati come conservanti)

**13. Lupino** e prodotti derivati a base di lupino

**14. Molluschi** e prodotti derivati a base di molluschi