

# Dalla brace

## LA DEGUSTAZIONE TRIS DI MAIALINO IBERICO

24,50

TASTING OF IBERIAN PORK

Razza di suino tipica spagnola, con un alto contenuto di grasso oleico proveniente proprio dalla ghianda di quercia di cui si ciba.

IL TRIS è formato da: BRACIOLINA con osso

GUANCETTA cotta a bassa temperatura ed ultimata alla brace

TAGLIATA, ricavata dal taglio Pluma (tra il lombo ed il collo del maialino)

Per mantenere le caratteristiche principali di queste carni, cioè la spiccata succosità e la tenerezza, è consigliata la cottura media.

## \*\*LA PICANHA (consigliata per due persone)

l'etto 6,40

BEEF CUT TYPICAL OF LATIN AMERICAN CUISINE (recommended for two people)

Taglio di carne di manzo tipico della cucina latino-americana. È dotato di uno spesso strato di grasso che durante la cottura, sciogliendosi, rilascia un sapore caratteristico.

Peso medio kg. 1-1,2

## \*\*LA BISTECCA ALLA FIORENTINA (consigliata per due persone)

l'etto 6,80

T-BONE (recommended for two people)

Taglio posteriore della lombata. Ha nel mezzo l'osso a forma di T con il filetto da una parte e il controfiletto dall'altra. Mediamente una Bistecca pesa kg. 1-1,2

\*\* questi tagli di carne vanno serviti con "cottura al sangue" (only undercooked)

Coperto euro 4,00

## \*\*LA COSTATA DI MANZO

24,50

SIRLOIN STEAK

Parte anteriore della lombata. A differenza della fiorentina, la costata non ha il filetto.

Peso medio hg. 5

## \*\*IL FILETTO DI MANZO

23,50

FILLET OF BEEF

È un tipo di taglio proveniente dalla zona lombare dell'animale. La sua principale caratteristica è la tenerezza e la quasi totale assenza di grasso al suo interno. Il peso medio a porzione è di hg. 2,5

*Ogni portata è accompagnata dai nostri contorni di stagione  
(the meat is served with seasonal vegetables)*

\*\* Questi tagli di carne vanno serviti con "cottura al sangue" (only undercooked)

Coperto euro 4,00

# Dalla gastronomia

<b>Crostone di polenta con spezzatino di Chianina</b> Polenta croûton with Chianina beef stew	7,00
<b>Polenta brustola' con crema di castagne e lardo di Colonnata</b> Polenta with chestnut cream and lard	6,00
<b>Bruschetta casereccia con pomodoro confit e stracciatella di bufala</b> Bruschetta bread with tomato and buffalo stracciatella cheese	6,50
<b>Battuta di manzo " Fassona piemontese" al coltello con vele di pane casereccio aromatizzato al rosmarino</b> Beef tartare and flavored rosemary thin bread slice	8,00
<b>Tagliere di salumi nostrani con melanzane sott'olio</b> A selection of local salami and ham with aubergines in oil	14,50
<b>Selezione di formaggi veronesi con mostarde artigianali e pane "noci e fichi"</b> Our assorted cheese and mustards with bread "nuts and figs"	14,50
<b>La nostra selezione di formaggi di capra della Lessinia (dalla Malga Faggioli) con composte artigianali di stagione</b> Our typical selection of goat's cheese with homemade jams	15,50

Coperto euro 4,00

Per esigenze di mercato alcuni prodotti del nostro menù possono intendersi surgelati

# Degustazione "Chianina"

Minimo per 2 persone - euro 68,00 cad.

Min. 2 people - euro 68,00 per person

*Bruschetta casereccia con pomodoro confit e stracciatella di bufala*

*Bruschetta bread with tomato and buffalo stracciatella cheese*

*Crostone di polenta con spezzatino di Chianina*

*Polenta croûton with Chianina beef stew*

*A scelta\*\*:* - Fiorentina di manzo "Chianina" (kg 1,5)

- Costata di manzo "Chianina" (gr 600)

*A choice of\*\*:"Chianina" T-Bone (kg 1.5) or "Chianina" sirloin steak (gr 600)*

*Contorni cotti di stagione*

*Seasonal cooked vegetables*

*Selezione dei nostri dolci fatti in casa*

*Mixed taste of our home-made desserts*

\*\* questi tagli di carne vanno serviti con "cottura al sangue" (only undercooked)

*Coperto euro 4,00*

# Degustazione

## "Picanha-Florentina"

Minimo per 2 persone - euro 50,00 cad.

Min. 2 people - euro 50,00 per person

*Bruschetta casereccia con pomodoro confit e stracciatella di bufala*

*Bruschetta bread with tomato and buffalo stracciatella cheese*

*Crostone di polenta con spezzatino di Chianina*

*Polenta croûton with Chianina beef stew*

**\*\*Picanha di manzo "Black Angus" gr 500**

*Beef cut typical of latin american cuisine (gr 500)*

**\*\*Fiorentina di manzo "Black Angus" gr 800**

*"Black Angus" T-Bone (gr 800)*

*Contorni cotti di stagione*

*Seasonal cooked vegetables*

*Selezione dei nostri dolci fatti in casa*

*Mixed taste of our home-made desserts*

*\*\* questi tagli di carne vanno serviti con "cottura al sangue" (only undercooked)*

*Coperto euro 4,00*