

DEGUSTAZIONI

Servite al tavolo completo

PESCE FROLLATO (10/30 GIORNI)

€ 90 Cad.

Menù di 7 portate a sorpresa

Servito al tavolo completo

BUE GRASSO PIEMONTESE & 100% WAGYU KM0

€ 80 Cad.

Menù di 7 portate a sorpresa

Servito al tavolo completo

MENÙ COSTATA "SELEZIONE BRASERIA"

€ 68 Cad.

Tartare di Bue Grasso Piemontese con miassa croccante e crema d'acciuga

Gnocco fritto con il nostro prosciutto cotto al BBQ e crema di bufala

Bao ripieno con pulled di **Bue Grasso Piemontese**, cipolla al lampone e salsa BBQ

Costata "Selezione Braseria" (circa 1kg per due persone)

Il nostro gelato mantecato

Servito al tavolo completo

Coperto e bevande escluse

Coperto e servizio

€ 5

In presenza di allergie, intolleranze o esigenze alimentari particolari, vi preghiamo di informare il nostro personale.

Il pesce destinato al consumo crudo è stato sottoposto ad abbattimento termico secondo la normativa vigente.

STUZZICANDO

MARE

Blini con ostrica alla brace, la sua maionese in salsa mornay e chips di manioca croccante	€ 8/pz
Cono croccante con tartare di ricciola, crema di bufala e peperone agrodolce	€ 7/pz
Cracker di grano saraceno e pastrami stagionato di ricciola	€ 7/pz
Taco al sesamo con carpaccio affumicato di ombrina, asparago di mare in tempura e maionese di mare	€ 7/pz

TERRA

Gnocco fritto con il nostro prosciutto cotto al BBQ e crema di bufala	€ 5/pz
Miniburger di 100% Wagyu Km0 con pomodoro passito, crema di melanzana e fonduta	€ 7/pz
Bao ripieno con pulled di Bue Grasso Piemontese , cipolla al lampone e salsa BBQ	€ 5/pz
Midollo alla brace con bottarga e pane agli agrumi	€ 7/pz
Bignè salato con lardo nostrano di 100% Wagyu Km0 e senape al miele	€ 6/pz

I NOSTRI CRUDI E STAGIONATI

MARE

Carpaccio di pesce del giorno frollato all'extravergine	€ 28
Pastrami stagionato di ricciola del Mediterraneo e pomodorini passiti	€ 28

TERRA

Tartare di 100% Wagyu Km0 con senape in grani e grana padano soffiato	€ 28
Carpaccio o tartare di Bue Grasso Piemontese con miassa croccante e crema d'acciuga	€ 22
Selezione di salumi di nostra produzione serviti con grissini, gnocco fritto e giardiniera fatti in casa (per due persone)	€ 44

PRIMI PIATTI

MARE

Riso "Acquerello" mantecato al Franciacorta con ostriche e pane croccante (2003)	€ 28
Calamarata con zuppetta di mare e crudo di pesce frollato	€ 22

TERRA

Tortelli di mandorle amare con tartufo nero bergamasco (1998)	€ 24
Tagliatella fatta in casa con ragù di 100% Wagyu Km0	€ 24

COSTATE E FIORENTINE ITALIANE

Vacca "Frisona"	All'etto € 9,5
Vacca "fassona" Piemontese	All'etto € 10
Costata di Wagyu italiano 100% Km0	All'etto € 21
Costata di Bue Grasso Piemontese	All'etto € 19
Tomahawk di Bue Grasso Piemontese	All'etto € 16
Tomahawk di Wagyu 100% Km0	All'etto € 18
Vacca d'alpeggio "Trentino-Alto Adige"	All'etto € 13
Black Angus "brado"	All'etto € 19

PASSIONE BBQ

MARE

Ventresca al BBQ con rub limone e paprika	€ 34
---	------

TERRA

Fracosta di Bue Grasso Piemontese con rub al cumino e paprika	€ 34
Reale 100% Wagyu Km0 con rub alle erbe del Mediterraneo	€ 36

DALLA TERRA ALLA BRACE

Taglio "speciale" di Bue Grasso Piemontese	€ 35
Taglio "speciale" di Wagyu 100% Km0	€ 35
Filetto o controfiletto Wagyu 100% Km0	All'etto € 39
Filetto di vacca d'alpeggio "Trentino Alto Adige"	All'etto € 14
Filetto di Bue Grasso Piemontese	All'etto € 30
Tagliata di Bue Grasso Piemontese	€28

IL PESCATO... DALLA NOSTRA CELLA DI FROLLATURA

ALLA BRACE SECONDO DISPONIBILITA'

Pesce intero	all'etto € 14/19
Filetto di pescato	€ 28
Tagli "speciali"	€ 30/45

I VEGETALI

Melanzana fondente e pomodoro	€ 8
La nostra giardiniera sott'olio affumicata al BBQ	€ 8
Zucchine saltate, citronette allo yuzu e ricotta affumicata	€ 8
Patate cotte nella cenere e panna acida	€ 6
Patate novelle al forno e formaggio morbido	€ 8
Le nostre patate fritte al tartufo nero bergamasco	€ 12

La nostra selezione di formaggi al carrello con marmellate e composte fatte in casa	€ 3/pz
---	--------