

GRIGLIATE MISTE

Tre tipi top € 24,00

Cottura consigliata: media | ben cotta

Circa 500 complessivi delle migliori carni selezionate dai nostri esperti:

- Angus Tender di Black Angus GRASS FED tra le razze bovine più antiche e pregiate; un taglio dal sapore succulento, elegante ed equilibrato
- Lombata di Maialino Nero dell'Irpinia, di razza italiana certificata, proveniente da un piccolo allevamento allo stato brado nel beneventano
- Asado di vitello marinato alle erbe aromatiche, cotto a bassa temperatura

I 3 manzi: € 26,00

Chianina, Black Angus, Angus Hereford

Cottura consigliata: media

450 gr circa di carne senz'osso per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, in un percorso degustativo di altissimo livello:

- Chianina, certificata dal Consorzio del Vitellone Bianco, è la razza più amata e conosciuta in Italia;
- Black Angus, tra le razze bovine più antiche e pregiate; noi proponiamo carne di Scottona, tenera e succulenta
- Angus Hereford caratterizzata da una particolare marezatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo

Grigliata mista reale € 22,00

Cottura consigliata: media | ben cotta

Gran grigliata di carni assortite: vitello, Black Angus, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca

Coperto e servizio € 2,50

STEAK HOUSE RAZZA "BLACK ANGUS"

Bistecca di reale **Cottura consigliata: ben cotta** € 18,00
Circa 300 gr di manzo di razza Black Angus taglio di testa dell'entrecôte Caratterizzata da una consistenza e sapore decisi, per amanti della carne

Angus Tender **Adatto a tutte le cotture** € 19,00
Circa 300 gr di Chuck Tender di manzo di razza "Black Angus". Un taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

Angus Tender **Adatto a tutte le cotture** € 31,50
Circa 500 gr di Chuck Tender di manzo di razza "Black Angus". Un taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

Entrecôte Premium € 24,00
Cottura consigliata: media | ben cotta
Circa 300 gr di entrecôte di manzo di razza "Black Angus"

Filetto **Cottura consigliata: sangue** € 28,00
Circa 300 gr di filetto di manzo di razza "Black Angus"

Flank Fillet® **Adatto a tutte le cotture** € 22,00
Circa 300 gr di manzo di razza "Black Angus"
Filetto laterale di sottopetto: morbido e gustoso, sorprendentemente simile al "Filetto"

STEAK HOUSE COSTATE E FIORENTINE

500 gr di Costata di manzo "Scottona" € 27,50
Circa 500 gr
Cottura consigliata: media | ben cotta

Costata di manzo "Scottona" € 5,50
Minimo 600 gr
Cottura consigliata: media | ben cotta

Fiorentina di manzo "Scottona" € 6,50
Minimo 800 gr
Cottura consigliata: sangue | media

Costata di maiale nero dell'Irpinia € 23,00
marinata con arance e rosmarino
Minimo 600 gr
Cottura consigliata: media | ben cotta

Fiorentina di maiale nero dell'Irpinia € 25,00
marinata alle erbe
Minimo 700 gr
Cottura consigliata: media | ben cotta

La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne


Menù delle festività

Grani&Braci®



RISTORANTE PIZZERIA STEAK HOUSE



ANTIPASTI

- Polpo, patate e totani saltati** € 13,00
al rosmarino su crema di ceci *
- Carpaccio di Chianina** € 13,00
con croccante ai semi di canapa,
insalata songino, pompelmo e gocce di salsa di
latte di kefir al sedano
- Gazpacho e bufala:**  € 12,00
Tiepido gazpacho con mozzarella con
latte di bufala mantovana e vele di pane tostato
- Duetto di prosciutto crudo di Parma 20 mesi** € 13,00
e lardo di Pata Negra con gnocco fritto



PRIMI

- Spaghetti alle vongole** € 13,00
con pomodorini freschi
- Tagliatelle integrali di pasta fresca all'uovo** € 12,00
al pomodoro, con prosciutto crudo e cipolla rossa
accompagnate da carciofi croccanti al profumo
di alloro e scaglie di Parmigiano Vacche Rosse
- Caserecce con farina di canapa,**  € 13,00
zucchine, crescenza, cipolla rossa e porro
croccante
- Risotto Elisir di Lunga vita**  € 13,00
chicchi di Carnaroli con funghi Porcini trifolati,
polvere di moringa e ribes fresco *

SECONDI

- Filetto di lenticchie**  € 16,50
con asparagi croccanti
e focaccina di ceci con semi di girasole, lino,
sesamo e zucca *
- Tonno scottato in crosta di semi di papavero** € 25,00
su crema di zafferano e germogli freschi *
- Cotoletta alla milanese:** € 19,50
costoletta di maiale con panatura croccante aromatica
e parmigiano
- Tartare di Fassone Garronese** € 19,50
con salsa di peperoni arrosto, gelato al Gorgonzola
DOP e semi di canapa

CONTORNI

- Spinaci al naturale o al burro *  € 5,00
- Patatine fritte * € 4,50
- Friarielli saltati con aglio e peperoncino* € 5,00
- Caponatina leggera di verdure biologiche  € 6,00

*Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato

LE TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace:
250 gr di carne di razza certificata

- Tagliata di Angus Tender** € 19,00
Un taglio di manzo "Black Angus" poco conosciuto,
caratterizzato da un sapore succulento, elegante
ed equilibrato.
Adatto a tutte le cotture
- Tagliata di Black Angus** € 19,00
Porzione tenera del quarto anteriore di razza
"Black Angus", per valorizzare i tagli meno noti
e meno usati del bovino.
Cottura consigliata: sangue | media
- Tagliata di Chianina** € 20,00
"Gigante Bianco" originario della Valdichiana,
la Chianina è una delle razze bovine più pregiate
e più antiche.
Cottura consigliata: sangue | media
- Tagliata di Filetto** € 28,00
Manzo di razza "Black Angus". Si distingue per
tenerezza, marezzatura e sapore unico.
Cottura consigliata: sangue

ABBINATE AI GUSTOSI CONDIMENTI

Un tocco di sapore alla tagliata

- CON € 4,00
rucola e scaglie di Grana Padano
- CON € 4,00
funghi trifolati e pancetta affumicata

Le tagliate possono essere richieste lisce,
al rosmarino o alla rucola senza alcun sovrapprezzo

 **Piatto preparato con ingredienti BIOLOGICI**

 **Piatto vegetariano**