



# MENU

## San Valentino



### Menù degustazione €65,00

*Il menù che celebra il connubio tra cibo & eros.*

*Dedicato a chi desidera risvegliare la passione del gusto*

Tagliere di affettati e formaggi della nostra selezione

Perle di patate con crema al tartufo

Tagliata di controfiletto di Black Angus americano

Patate al forno croccanti

Cuoricino al cioccolato bianco, con salsa di lamponi e crumble ai pistacchi



Alcune delle nostre proposte *per chi non vuole rinunciare al piacere della carne*

### Antipasti

Carpaccio di Kobe € 25,00

*Quando la carne diventa un vero e proprio lusso*

Tartare tradizionale (acciuga, senape, scalogno e prezzemolo) € 20,00

*Battuta al coltello per esaltarne il sapore*

Pasticcio di funghi con squacquerone e polenta abbrustolita € 20,00

*Incontri di morbidi e intensi sapori*

Culaccia della bassa parmense € 20,00

*Stagionata minimo 18 mesi, morbida e profumata, delizia per il palato*

Jamon di Bellota 100% Ibérico € 27,00

*Juan Pedro Domecq stagionato 36 mesi*

Selezione di salumi e formaggio € 20,00

*I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di profumi e sapori*

Tataki di manzo € 25,00

*Manzo appena scottato, tenero al cuore, dal sapore puro e intenso.*



### Dalla griglia

Tomahawk Ribeye australiano € 12 hg

*La vera delizia dei carnivori*

Fiorentina di Black Angus americano € 11 hg

*Sublime e irraggiungibile è la bontà del manzo americano allevato allo stato brado*

Vacca Charra ( grass fed ) 80 gg dry-aged € 11,5 hg

*Pregiato bovino del nord della Spagna. Marezzatura generosa e gusto intenso*

.Fiorentina di Pezzata rossa nazionale € 7 hg

*Extra marezzata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa*

Tagliata di controfiletto di Black Angus € 28,00

*Sapore raffinato e tenerezza inimitabile*

Filetto di Fassona piemontese € 31,00

*La prelibatezza della carne italiana per eccellenza*

Flank Steak di Wagyu U.S.A Snake River 8+ € 38,00

*Taglio succoso e intenso, straordinariamente morbido grazie alla marezzatura Wagyu di grado 8+*

Pluma di maialino Pata negra € 30,00

*Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado. Tenero e appetitoso dal sapore unico*

Cube roll di Black Angus Selezione Star € 35,00

*Extra marezzato, uno dei tagli più "beefy" che puoi trovare*



### Dessert € 12,00

Cestino di croccante con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente

*Il nostro classico sempre irresistibile*

Parfait al cioccolato bianco, lamponi e crumble ai pistacchi

*Golosità al cioccolato*

Semifreddo al mango e passion fruit, caramello alla menta e vaniglia

*Fresca prelibatezza dal gusto esotico*

Crème brûlée con baccello di vaniglia fresco

*Accattivante dolce al cucchiaino*



Pane con lievito madre e grissini artigianali, coperto e servizio € 5