



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

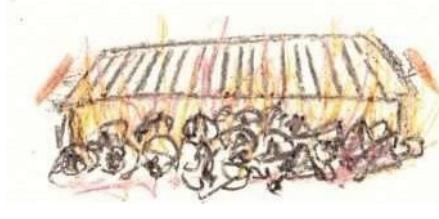
Taglio succoso e intenso, straordinariamente morbido grazie alla marezzatura Wagyu di grado 8+

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 cucchiaio



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