

GRIGLIERIA 3 STELLE

“SECRETO DE RAZA IBERICO”

400GR :Provenienza Galizia (SP) allevato a ghiande allo stato brado.

Pregiato taglio di Maiale Iberico della cucina Spagnola-

Cottura consigliata :media-ben cotta

16,00 euro

FILETTO DI “ROYAL BLACK ANGUS” NOVITA

400 GR:provenienza allevamenti BIO INGHILTERRA

Cottura consigliata : al sangue.

16,00 euro.

CONTROFILETTO DI ROYAL ANGUS

altezza cm 3: marezzatura media e ben distribuita

gr.400 .provenienza Scozia allevamento a pascolo BIO,

Cottura consigliata :al sangue o media.

17,00 euro

COSTATA DI “CHAROLAIS” “NOVITA”

altezza cm,3,5 marezzatura molto intensa dovuta la bassissima temperatura delle zone di pascolo dei bovini

GR 700 provenienza CANADA allevamento a pascolo.

Cottura consigliata :al Sangue o Media Sangue.

20,00 euro

TAGLIATA DI FESA DI MANZO DI BLACK-ANGUS

marezzatura minima provenienza AUSTRALIA allevamento a pascolo “bio”

Servita in piatto caldo di ghisa per cuocere a piacimento la carne.

Euro 14,00

COSTOLETTE D'AGNELLO BIO

gr: 400

Provenienza IRLANDA allevamento a pascolo.

11,00 euro

TAGLIATA DI PICANHA

900-1100 gr. Marezzatura minima.

Servita su piatti di ghisa per cuocere a piacimento.

Provenienza Scozia “ROYAL BLACK ANGUS, allevamento a pascolo.

Prelibato taglio della cucina brasiliana consigliato per 2 persone-

26,00 euro al kg

ATTESA 20 MINUTI

FIorentine DI “CHAROLAIS” ALLEVATO A PASCOLO “NOVITA”

marezzatura molto intensa dovuta alla bassissima temperatura delle zone di pascolo dei bovini

PROVENIENZA CANADA 35,00 AL KG