



*Vì che salta,
formai che pians,
e oio bù*

Menu Degustazione

IL NOSTRO ANTIPASTO

Tagliere di affettati e formaggi
con giardiniera di nostra produzione

DUE PRIMI A SCELTA

Definiti al momento dell'ordinazione
in base alla disponibilità e alle proposte del menù alla carta

DUE SECONDI A SCELTA

Definiti al momento dell'ordinazione
in base alla disponibilità e alle proposte del menù alla carta

40€

a persona

**N.B. Il Menu Grigliata è disponibile solo su prenotazione,
da effettuare con almeno 2 giorni di anticipo.**

Menu Grigliata

Tagliere di affettati e formaggi
con giardiniera di nostra produzione

Grigliata di carne mista

Patate al forno

30€

*Il prezzo dei menu
non include acqua e vino*

Antipasti

Pan brioche di nostra produzione con stracciatella e acciughe del Cantabrico e peperone crusco 1,3,4,7	18€
Tagliere di salumi “Officina del Maiale” 12 <i>per due persone</i>	28€
Flan di zucca, crema di castagne alla salvia e mirtilli 3,7,9	15€
Tartare di manzo, crema di pane al pepe, fonduta di robiola e nocciole 1,3,7,8,9,10	16€

Primi

Lasagne al ragù di cinghiale, scaglie di cioccolato fondente e olio al rosmarino 1,3,7,9,12	18€
Tagliolini, burro affumicato e tartufo nero 1,3,7	16€
Risotto ai carciofi, fonduta di capra e limone candito 7,9	15€
Disponibile pasta senza glutine	+1€

Secondi in Padella

Petto di anatra CBT, vin brulè, crema di patate arrosto ed emulsione al timo ^{7,9,12} 18€

Spezzatino di vitello ai funghi, spinaci al burro nocciola ^{7,9,12} 22€

Cavolfiore alla piastra marinato alla paprika dolce, latte di mandorla ed emulsione al prezzemolo ⁸ 14€

Secondi alla Griglia

Fiorentina di Juvenca (se la ghè) 7€/hg

Costata di Juvenca 7€/hg

Tagliata di fianchetto 17,50€

Picanha Polacca 20€

Cube Roll di controfiletto di Juvenca 24€

Tutti i secondi alla griglia sono accompagnati da patate al forno



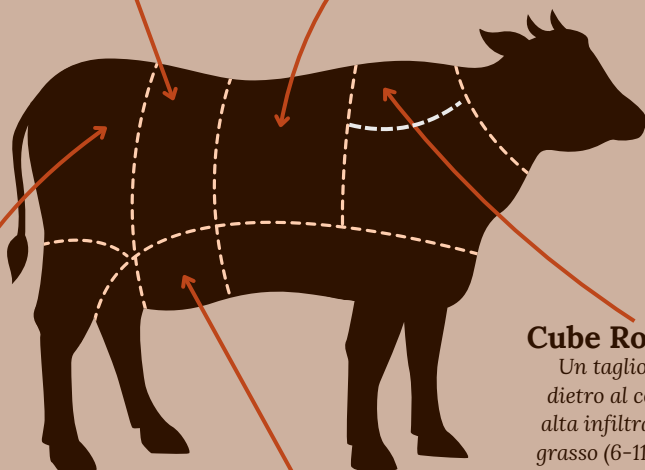
Fiorentina

Un taglio iconico con osso a T che unisce controfiletto e filetto. Grazie alla marezzatura, regala una carne succosa e piena di sapore.



Costata

Taglio con osso e ricca marezzatura che assicura gusto intenso e succosità straordinaria. Perfetta per chi ama i sapori decisi.



Cube Roll

Un taglio nobile dietro al collo, con alta infiltrazione di grasso (6-11%) che lo rende tenero, saporito e irresistibile sulla brace.



Picanha

Selezione pregiata dalla parte alta della coscia, con un generoso strato di grasso che garantisce succosità e gusto intenso.

Fianchetto

Taglio ricavato dal ventre, caratterizzato da una fibra morbida e una marezzatura equilibrata. Unisce un sapore deciso a una consistenza succulenta, ideale per grigliate dal gusto autentico e appagante.

Gontorni

Giardiniera ^{9,12}	5€
Patate al forno ⁹	5€
Caponata di verdure ⁹	5€
Insalata fresca	5€

La bocö le mai stracö, finché la sà miö de acö

Degustazione di formaggi, con marmellata di nostra produzione ^{6,7}	15€
---	-----

Desserts

Tiramisù del Redo ^{1,3,7}	7€
Semifreddo al torroncino, con salsa al cioccolato e granella di pistacchi ^{1,3,5,7,8}	7€
Sfogliatella alla mela con salsa alla vaniglia e cannella ^{1,3,7}	7€
Cheesecake basca con crema al gianduia ^{1,3,7}	7€
Sorbetto al limone	4€
Coperto	3.50€

Berande

Acqua	2,50€
Bibite in lattina	3,50€
Birra media chiara	5€
Birra gluten free in bottiglia	7€
Spritz	6€
Caffè	1,50€
Caffè corretto	2€
Caffè decaffeinato	1,50€
Caffè orzo	2€
Caffè orzo grande	2,50€
Caffè ginseng	2€
Caffè ginseng grande	2,50€
Amari	4€
Grappa	4€
Whisky	8€
Rum	8€
Rum Zacapa	10€

ELENCO ALLERGENI (Reg. 1169/2011)

1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2	CROSTACEI e prodotti derivati
3	UOVA e prodotti derivati
4	PESCE e prodotti derivati, tranne: gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino
5	ARACHIDI e prodotti derivati
6	SOIA e prodotti derivati
7	LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio
8	FRUTTA A GUSCIO, cioè: Mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.). Nocciole (<i>Corylus avellana</i>). Nocciole comuni (<i>Juglans regia</i>). Noci di anacardi (<i>Anacardium occidentale</i>). Noci di pecan (<i>carya illinoensis</i>). Noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>). Pistacchi (<i>Pistacia vera</i>). Noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati
9	SEDANO e prodotti derivati
10	SENAPE e prodotti derivati
11	SEMI DI SESAMO e prodotti derivati
12	ANIDRIDE SOLFOROSA e SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg + 10 mg/l espressi come SO ₂
13	LUPINI e prodotti derivati
14	MOLLUSCHI e prodotti derivati

Gli allergeni sono indicati sul menù con il numero di riferimento o sul registro allergeni.

Le produzioni interne hanno carattere artigianale: non è quindi possibile garantire la totale assenza di tracce di allergeni nei prodotti finiti, anche quando non previsti in ricetta.

Il personale è a disposizione per ulteriori informazioni.

*La pansa piéna
fa cantà 'l cör*

