



R I S O A M A R O

ANTIPASTI

Polpo, patate e totani tiepidi € 13,00
con salsa al basilico* # 12 - 14

Insalata di mare € 13,00
con polpo, gamberi, calamari, totani, cozze, vongole e seppioline con julienne di verdure condita con citronette* # 2 -4 - 9 - 12 -14

Sapori d'Italia € 12,00
salame nostrano tagliato al coltello del nostro Agriturismo Brusignone, coppa stagionata, salsiccia campidanese e pecorino sardo accompagnati da vele di pane e verdure all'agro # 7 - 9

Duetto di prosciutto crudo € 12,00
di Parma 20 mesi e lardo di Pata Negra con vele di pane # 1 - 6

PRIMI

Paccheri allo scoglio € 13,00
con molluschi, crostacei e pomodorini pachino* # 1 - 2 - 12 - 14

Mezze maniche integrali al ragù bianco di Chianina e funghi Porcini * # 1 - 9 - 12 € 12,00

Paella a modo nostro: € 13,00
con cozze, vongole, calamari, gamberetti e verdure di stagione al profumo di zafferano e curcuma * # 2 - 9 - 12 - 14

Cavatelli con stracciatella di Bufala, € 11,00
pomodorini gialli e olive taggiasche # 1 - 7

SECONDI

Filetto di orata in crosta di zucchine, € 17,50
al profumo di erbe aromatiche* # 4 - 12

Fritto misto di pesce € 18,00
con filetti di alici, anelli e ciuffi di calamari, pesciolini e gamberetti * # 1 - 2 - 4 - 6 - 11 - 12 - 14

Tartare vegetariana: € 15,00
avocado e pomodori ramati con cipolle rosse, olive nere e semi di canapa # 1- 6- 11

Tartare di Fassone Garronese - 250 gr € 18,00
con ricotta con latte di bufala, pomodori confit, polvere di capperi e olio extravergine aromatizzato al timo, servita con vele di pane croccante # 1 - 6 - 7 - 11

CONTORNI

Patate spadellate al rosmarino* # 1 € 4,50

Patatine fritte * # 1 € 4,00

Verdure grigliate € 4,50
NO ALLERGENI

Friarielli € 5,00
saltati con aglio e peperoncino* # NO ALLERGENI

Menù di Ferragosto

LE TAGLIATE

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

Tagliata di Black Angus € 17,00
NO ALLERGENI

Porzione tenera del quarto anteriore "Black Angus", per valorizzare i tagli meno noti del bovino.
Cottura consigliata: **al sangue | media**

Tagliata di Angus Hereford € 17,00

Carne caratterizzata da una particolare marezatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo.

Cottura consigliata: **media**
NO ALLERGENI

ABBINATE AI GUSTOSI CONDIMENTI
Un tocco di sapore alla tagliata

CON **rucola e scaglie di Grana** € 3,00
7

CON **radicchio brasato e crema al Gorgonzola DOP** # 7 € 3,00

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

STEAKHOUSE

COSTATE E FIORENTINA # NO ALLERGENI

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

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

Florentina di manzo "Scottona" € 6,00/
Minimo 800gr Cottura consigliata: **sangue | media** etto

GRIGLIATE MISTE

Grigliata mista reale # 3 - 7 - 9 - 10 € 20,00
Cottura consigliata: **media**

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

RAZZA "BLACK ANGUS"

Angus Tender # NO ALLERGENI € 17,00
Adatto a tutte le cotture

Circa 300gr di Chuck Tender, taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

Flank Fillet® # NO ALLERGENI € 20,50
Adatto a tutte le cotture

Circa 300gr di filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"

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

Coperto e servizio: € 2,50

Chiedi allo staff per l'elenco allergeni * Alcuni ingredienti possono essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato