



## DANIMARCA

### VACCA DANESE (esclusiva Pico Centrale)

È tra le carni bovine più appetite e diffuse al mondo, questo è dovuto principalmente al suo sapore, accentuato dalla giusta proporzione di grasso intramuscolare e dal colore rosso acceso che la contraddistingue.

## SPAGNA

### SCOTTONA GALLEGINA

La Scottona non è un taglio di carne: è la femmina del bovino di età compresa tra i 18 e i 24 mesi, che non ha mai partorito. La giovane femmina di bovino viene anche chiamata "manza" o "giovenca", la Scottona è destinata alla macellazione.

## ITALIA

### VACCA FRISONA o FASSONA

Prodotto Italiano dell'allevamento Colomberotto, una garanzia per il consumatore che si trova di fronte ad una filiera completamente controllata, dalla produzione di cereali, all'allevamento ed al macello. Certificazione CRENBA (Centro di Referenza Nazionale per il Benessere Animale). Alimentazione NO OGM. No Antibiotic

## TOMAHAWK

Taglio di carne originario dell'Australia, il Tomahawk prende il nome dalla particolare forma del suo osso che ricorda l'ascia di guerra dei nativi americani. Un taglio pregiato in quanto ricavato dalla parte anteriore della lombata. In questo punto la carne si presenta con fibre molto sottili caratterizzate da un'ottima marezzatura: ecco perchè la bistecca Tomahawk sarà più saporita di una classica costata, ma tenera e morbida come un filetto. L'osso, lasciato intatto durante la macellazione, può raggiungere 30 cm, lo spessore della carne è di circa tre dita (in alcuni casi arriva fino a 6 cm) e il peso può variare tra 800g e 2Kg.

## CARNI CON L'OSSO



FIorentINA  
T-BONE  
7€/hg



COSTATA  
6€/hg



TOMAHAWK  
5,5€/hg

## PROVENIENZA

DANIMARCA

SPAGNA

ITALIA

IRLANDA

## TAGLIO

Costata  
T-Bone

Costata  
T-Bone

Costata  
T-Bone

Tomahawk

Taglio  
consigliato  
ca. 1,2 kg

## CARNI SENZ'OSSO



PICANHA



CUBEROLL



FILETTO

## PROVENIENZA

SASHI  
FINLANDIA

WAGYU  
AUSTRALIA

BLACK ANGUS AAA  
USA

IRLANDA

ITALIA/FRANCIA

## TAGLIO

Picanha

Picanha

Cuberoll

Cuberoll

Filetto

## COSTO

23€/300g

28€/300g

30€/300g

23€/300g

26€/300g

Taglio  
consigliato  
ca. 300 g

## GIAPPONE WAGYU KAGOSHIMA

La Kagoshima Kuroushi (letteralmente: Bovino nero di Kagoshima) è una carne di razza bovina della razza nera giapponese (Kuroge Washu) che trascorre la maggior parte del periodo di alimentazione e crescita nella prefettura di Kagoshima.

Oltre ad essere finemente tenera, le caratteristiche della carne di Kagoshima Kuroushi sono il suo delicato e deciso sapore umami sia della carne che del grasso dovuto dalla consistenza della marmorizzazione (shimofuri) o delle striature di grasso, con una bassa temperatura di fusione a causa della grande quantità di acidi grassi insaturi.

## FILETTERIA

Filetto  
con  
salsa  
26

Salsa al Castelmagno  
Salsa al pepe verde  
Cipolla rossa caramellata

## GOLD MENU

La nostra selezione carni può essere impreziosita dalla placcatura in ORO vero 24 carati, commestibile.

L'oro ha un sapore neutro, che non altera il gusto dei cibi che accompagna.



ORO  
24 carati  
commestibile