

## **Bistecca alla fiorentina**

### **CHIANINA IGP**

**80€/kg**

Carne di altissima qualità proveniente da bovini allevati in Toscana e Umbria, noti per la loro crescita lenta e naturale. Le Chianine sono nutrite con cereali, foraggi e legumi selezionati, garantendo una carne magra, tenera e saporita. La nostra selezione è frollata per 30 giorni, esaltando gusto e morbidezza.

### **RUBIA GALLEGA**

**90€/kg**

Carne pregiata proveniente dalla Galizia, nel nord-ovest della Spagna, ottenuta da bovini allevati allo stato semi-brado e nutriti con erba fresca, mais e cereali locali. La Rubia Gallega si distingue per il suo sapore intenso e persistente, con una marezzatura naturale che la rende estremamente succosa. Frollatura lunga, fino a 60 giorni, per esaltare morbidezza e aromi complessi. Una scelta d'eccellenza per veri amanti della carne.

### **SCOTTONA IRLANDESE**

**70€/kg**

Carne proveniente da giovani femmine non ancora gravide, allevate nei pascoli verdi e incontaminati dell'Irlanda. Nutrite principalmente a erba e foraggi naturali, producono una carne tenera, succosa e ben marezzata. La nostra selezione è frollata per almeno 21 giorni, per garantire morbidezza e un sapore equilibrato, delicato ma deciso. Ideale per griglia e tagliate di alta qualità.

### **SELEZIONE DELL'UGUCCIONE**

**60€/kg**

**La selezione dello Chef. Tagli pregiati scelti ogni giorno in base alle migliori proposte del nostro fornitore di fiducia. Una carne d'eccellenza, sempre diversa, sempre stagionata e lavorata con cura, per offrire il massimo della qualità e del gusto. Affidatevi alla mano esperta dello chef per un'esperienza unica, secondo stagione e ispirazione del giorno.**