

Edizione 2020 10 libbre



# JOURNAL MENU<sup>2</sup>

Dal culto per la carne di Luciano Spigone nasce LIBBRA una nuova concezione di Bisteccheria - Steakhouse... SCOPRILA

FOLLOW US

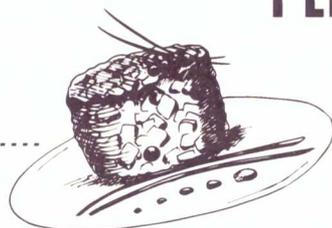
# LIBBRA

## Steakhouse | Bisteccheria

## ULTIME NOTIZIE DALLA CUCINA

### PER INIZIARE

#### CRUDI



#### E TARTARE:

**lini Tartare** *di chianina*

€ 4

**lassica** *di chianina, sale pepe olio e limone*

€ 14

**PARZOSA** *di chianina, tuorlo d' uovo marinato al Vermouth  
e taggiasche, cipolla croccante, senape, maionese al rafano*

€ 17

**strosa** *cubettata di filetto di scottona*

€ 22

#### CARPACCI DI SCOTTONA:

**acio&Pepe**

€ 15

**ucola, grana padano datterini e citronette**

€ 13

**artufo**

€ 16



#### FREDDI

**ecine de Leon** *5 once di prosciutto di manzo iberico  
serva 12 mesi su letto di purea tiepida*

€ 15

**rosciutto di Langhirano e mozzarella di bufala**

€ 13

**lozzarella di bufala e pomodori datterino**

€ 8

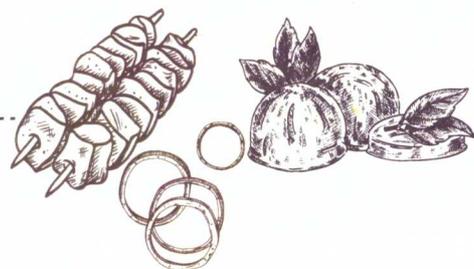
**urrata di Andria e pomodori datterino giallo**

€ 8

**anzanella di bufala** *dadolata di crostini, salsa di gazpacho  
mozzarella di bufala a nido di codone croccante*

€ 10

#### I CALDI



**Cuore filante\*\*** *2pz di Morbido Briè con panatura special  
croccante di cipolla, riso soffiato, corn flakes e salvia*

€ 6

**Polpettina Crunchy** *polpettine di chianina in mantello di  
corn flakes, maionese al rafano ed insalatina di verdure julienne*

€ 6

**Chicken pop corn** *sfiziose pepite di pollo fritte*

€ 5

**Onion Rings\***

€ 4.5

**Alette di pollo alla New Orleans** *di Gallo Giallo*

€ 7.5

**Millefoglie di melanzane e zucchine** *con pachino  
disidratato e cialda di grana croccante*

€ 9

#### CAPRICCIO DI PATATE:

**Mozzarella di Bufala e tartufo**

€ 10

**Mozzarella di Bufala e cicoria**

€ 8

**Mozzarella di Bufala e porcini**

€ 10

#### CAPRICCIO DI PANE:

**Mozzarella di Bufala e 'nduja di spillinga**

€ 5

**Mozzarella di Bufala e prosciutto di langhirano**

€ 6

#### GLI ARROSTICINI \*:

**Ovino Spz**

€ 6

**Fegato Spz**

€ 7.5

#### BOMBETTE PUGLIESI:

**Cacio e pepe**

€ 5

**Donnola o Snono**

€ 5

## PER CONTINUARE

### LE MANTECATE ...



<b>Mezze Maniche all' Amatriciana</b> <i>di datterini rossi e gialli con guanciale croccante di Amatrice</i>	€ 11
<b>Spaghettoni alla Carbonara</b> <i>con nido rosso di tuorlo marinato al Vermouth</i>	€ 12
<b>Tonnarello Cacio&amp;Pepe</b> <i>al profumo di lime</i>	€ 11
<b>Cappellacci alla Gricia</b> <i>mantecato in guanciale croccante di Amatrice</i>	€ 13
<b>Tonnarello ai funghi porcini &amp; Tartufo</b>	€ 16
<b>Panciotto di ricotta e 'nduja di Spilliga</b> <i>in salsa di pomodoro acido estracciata di Andria</i>	€ 15
<b>Chicche di patata con ragù bianco di Galiziana</b> <i>e cubettato di mela grammy smith</i>	€ 13
<b>Tonnarello in salsa di zucchine marinate</b> <i>paprika affumicata e dadolata di scottona</i>	€ 15

## IL GOSSIP



**LO SAI CHE IL SUGO  
SI E' SPOSATO?  
CON CHI?  
CON LA PASTA!**

La mantecatura perfetta è data dalla scelta del tipo di pasta con il sugo giusto!

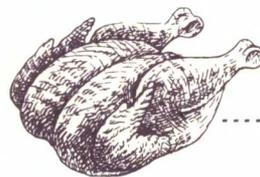


**CHE FINE HA  
FATTO IL GALLO!**

I nostri Galletti provengono solo da agricoltura biologica allevati a terra. Il Gallo Giallo è un gallo ricercato con una carne dal sapore ruspante

**COTTO AL FORNO,  
LA MORTE SUA!**

### I SECONDI



<b>10 Once di leggerezza ai sapori orientali</b> <i>suprema di Gallo Giallo CBT marinata in salsa di soia, salsa teriyaki e miele di acacia, accompagnato da insalatina di verza carote e zucchine marinate</i>	€ 15
<b>Cuberoll di Scottona ai funghi porcini</b>	€ 22
<b>Tomahawk di suino CBT in BBQ Sauce</b>	€ 16
<b>Galletto</b> <i>1/2 libbra di tenero Gallo Giallo CBT aromatizzato alle erbe di Provenza accompagnato da caponatina di verdure al profumo di menta</i>	€ 15
<b>GLI STRACCETTI:</b>	
<b>Rucola, grana e datterino</b>	€ 12
<b>Di funghi porcini</b>	€ 14

# LA BRACERIA

## LA CRONACA

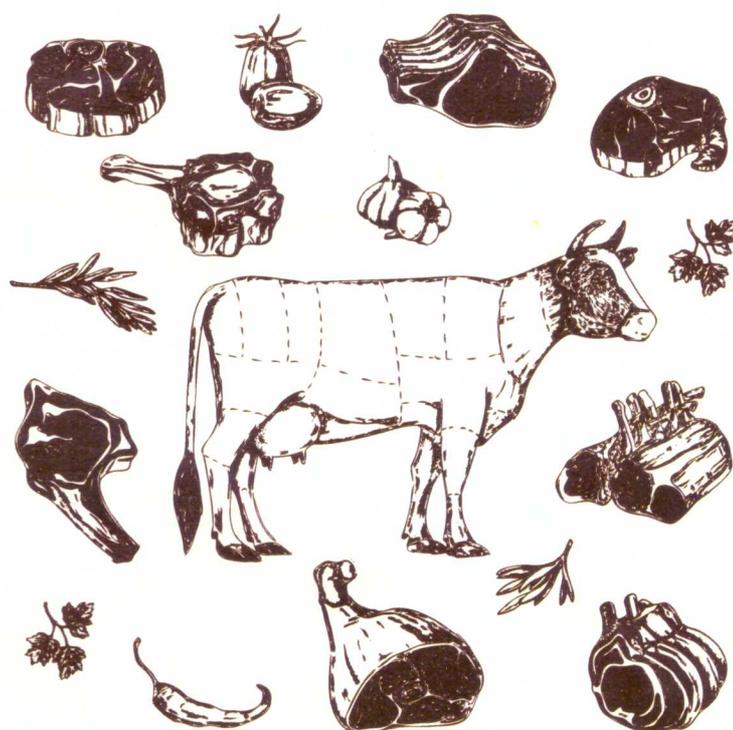


### ARRESTATO IL MACELLAIO DI VIA APPIA A ROMA

È stato fermato stanotte dai Carabinieri il macellaio di Via Appia a Quarto Miglio con tutto il bottino... I migliori tagli di carne provenienti da tutto il mondo rubati alla bistercheria LIBBRA.

## L'ANGOLO DEL MACELLAIO FIORENTINA E COSTATA CON OSSO.

Scegli il taglio che preferisci  
e noi te lo BRACIAMO



MATURAZIONE DRY AGED  
con minimo 25gg di frollatura



Chianina € 6.2



Galiziana € 6.9



Polonia € 5.5



Danimarca € 5.9



Wagyu tipo Kobe Italia € 7.9



Sashi Finlandia € 6.9



Austria € 4.9



Royal di Scottona € 6.5

Filetto con lardo di Patanegra *e granella di pistacchio* € 24

Cuberoll di Phenomena *10,60 oncie circa* € 27

### LE TAGLIATE:

Tagliata di pollo marinata € 14

Tagliata di scottona al rosmarino € 21

Tagliata di scottona ai funghi porcini\* € 24

Tagliata di scottona alla riduzione di Amarone € 24

Tagliata di scottona *rucola, grana padano, pomodori datterino e riduzione di aceto balsamico* € 22

### DAL COLTELLO ALLA LEGNA:

Fiorentina DK o di Manzetto Prussiano *1,5 libbra ca.* € 45

Costata con osso DK o di Manzetto Prussiano *18 oz ca.* € 30

Tagliata DK o di Manzetto Prussiano *10 oz ca.* € 24

Filetto DK o di Manzetto Prussiano *1/2 Libbra ca.* € 24