

Antipasti

Black Angus irlandese marinato al finocchietto selvatico con maionese al rafano (7) € 18,00

Polpettine Shabby con fonduta di formaggi e salsa verde (1-3-7) € 14,00

Selezione di salumi Wagyu del Südtirol con bresaola marezzata, salame 100% Wagyu e pancetta 100% Wagyu € 28,00

"Pastrami" di manzo con salsa di senape caramellata (3-10) € 22,00

Fiori di zucca in tempura ripieni di zucchine e provola affumicata (1-7) € 16,00

Pasticciotto salentino dolce-salato ripieno delle nostre carni con salsa al formaggio (1-3-7) € 18,00

*Scrigno di pasta fillo ripieno di camembert francese, pak-choi, carote e zucchine su salsa di miele e soia con sesamo * (1-6-7-11) € 16,00*



Primi piatti

*Tagliatelle fatte a mano al ragù nobile Shabby * (1-3-7-9) € 16,00*

*Caramelle di pasta fresca ripiene di zucca e mostarda e burro all'amaretto * (1-3-7) € 16,00*

*Risotto al Conté 36 (formaggio francese invecchiato 36 mesi) con cipolle caramellate
all'aceto di more (7) € 16,00*

*Ravioli fatti a mano con ripieno di brasato, cioccolato fondente 80% e amaro Ramazzotti *
(1-3-7-9) € 18,00*

Secondi piatti

<i>Cotoletta alla Milanese come una volta (1-3-7)</i>	<i>€ 28,00</i>
<i>Filetto di manzo ai 3 pepi (7)</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Dadolata di manzo in salsa chimichurri (7)</i>	<i>€ 30,00</i>
<i>Tartare di filetto di podolica con mango e sfere di aceto balsamico</i>	<i>€ 30,00</i>

Contorni

<i>I nostri purè di patata gialla e viola (7)</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Insalata mista</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Patate al forno con aromi naturali</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Verdure alla griglia</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Verdura di stagione (3-7)</i>	<i>€ 8,00</i>

La nostra Griglia

Controfiletto di Wagyu Japan A5 scaloppato gr. 150 € 90,00

Controfiletto di Angus Argentino gr. 250 € 30,00

Costata di razza Podolica Pugliese allevata allo stato brado, frollatura min. 35 gg. € 8,50 x hg.

Costata di "Preziosa" Danese frollatura min. 35 gg. € 9,00 x hg.

Costata di Bruna Alpina delle valli bergamasche, allevata all'alpeggio, frol.ra min. 35 gg. € 10,00 x hg.

Costata di manzetta Prussiana "originale Jolanda De Colò", frol.ra min. 40 gg. € 10,00 x hg.

*Costata di selezione Arakin, (gli ultimi 18 mesi, allevata a ghiande, cereali e mais)
frollatura min. 45 gg. € 11,00 x hg.*

Costata di selezione Tamaco Dark Red dei Paesi Bassi, frollatura min. 45 gg. € 12,00 x hg.

Costata di Wagyu Spagna selezionato, frollatura min. 50 gg. € 14,00 x hg.

*Grigliata mista con costine cotte a bassa temperatura, bombette con caciocavallo
podolico, salsiccia di cavallo al finocchietto e controfiletto di manzo € 30,00*

Costata di cavallo alla brace € 26,00



Dolci

Sorbetto all'uva fragola e recioto * € 9,00

Semifreddo alla nocciola con crema inglese * (3-7-8) € 8,00

Gelato allo zola con pere caramellate al vino rosso * (1-7) € 8,00

Millefoglie con ricotta di pecora e scaglie di fondente * (1-3-7) € 9,00

Torta di pere e cioccolato con crema inglese * (1-3-7) € 8,00

Dolce del giorno* (1-7) € 8,00



Selezione di formaggi italiani e francesi con confetture e miele (7) € 18,00

I piatti indicati con il segno * potrebbero contenere alimenti congelati in origine.

Per il menù allergeni, chiedere alla cassa.

Bevande

<i>Acqua da 75 cl.</i>	<i>€ 3,50</i>
<i>Birra artigianale Salentina "Pizzica o Taranta"</i>	<i>€ 15,00</i>
<i>Birra bottiglietta</i>	<i>€ 5,00</i>
<i>Caffè</i>	<i>€ 2,50</i>
<i>Caffè decaffeinato</i>	<i>€ 3,00</i>
<i>Amari</i>	<i>€ 6,00/8,00</i>
<i>Whisky</i>	<i>€ 8,00</i>
<i>Whisky invecchiati e riserva</i>	<i>€ 12,00/18,00</i>
<i>Rhum agricoli</i>	<i>€ 12,00/18,00</i>
<i>Grappe</i>	<i>€ 6,00/8,00</i>
<i>Grappa barricata</i>	<i>€ 7,00/10,00</i>
<i>Distillati riserva</i>	<i>€ 8,00/12,00</i>

Pane fatto in casa e coperto € 5,00