

# Griglia

Tagliata Black Angus 300 gr.	18
Fiorentina bavarese 1.200 gr.	50
Bistecca Tomahawk irlandese 1.200 gr.	50
Costata bavarese 500 gr.	24
Grigliata mista per due persone	46
Pesce del giorno - orata o branzino - 500 gr.	14
Gamberoni	15
Calamari	14

## #Verdure

Verdure alla griglia	4
Patate al forno	4
Patatine fritte	4
Verdure al vapore	4
Insalata mista	5



1

La bistecca *Tomahawk* si ricava dalla parte anteriore della lombata di manzo. La sua forma ricorda l'ascia degli indiani (c.ca 30 centimetri di costola che viene lasciata intera). è un rarissimo taglio di manzo australiano che - da quelle parti - nasce dall'incrocio tra il Black Angus e il pregiatissimo Wagyu (ma si può ricavare ovviamente anche da altre razze). carne aromatica e saporita e presenta un chiaro nucleo di grasso che rende la carne tenera e succosa, un vero e proprio pregio della macelleria dal destino indiscutibilmente segnato: **la brace**.

2

Utilizziamo una griglia di cottura professionale composta da lamelle anti goccia e da una camera a pietra lavica che separa la griglia dai bruciatori, garantendo una cottura omogenea e più sana.

3

accoglienza  
cortesia  
gusto  
sono il nostro  
piatto forte