

Grill

Sliced Black Angus steak (300gr.)	18
Bavarian Fiorentina (1.200 gr.)	50
Irish tomahawk steak (1.200 gr.)	50
Bavarian rib-eye steak (500 gr.)	24
Mixed grilled meat (for 2 people)	46
Fish of the day: gilt-head bream or seabass (500 gr.)	14
King prawns	15
Calamari	14

#Side dishes

Grilled veggies	4
Roasted potatoes	4
French fries	4
Steamed veggies	4
Mixed salad	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