

# SELEZIONE DELLE NOSTRE CARNI

## **Terra**

Carrè di agnello scottato, origine Neozelandese, molto magra .18

## **Manzo &...**

Filetto di manzo con la sua demi-glace .22

## **Tomahawk**

Pezzata Rossa, origine Italiana, molto magra,  
peso medio 700g .6/hg

## **Controfiletto**

Scottona, origine Polacca, estremamente magra,  
peso medio 500g .6/hg

## **30GG**

Costata di manzo leggermente affumicata, frollatura 30 giorni,  
incrocio francese di Charolaise e Frisona, media marezatura,  
peso medio 500g .5/hg

## **60GG**

Costata di manzo dry aged, frollatura 60 giorni,  
mediamente magra, incrocio francese di Charolaise e  
Frisona,  
peso medio 500g .6/hg

## **Pluma iberica di suino**

Da maiale allevato allo stato brado e alimentato  
prevalentemente con ghiande, origine Spagnola,  
peso medio 500g .5,5/hg

## **Ribs di patanegra**

Costicine di maiale allevato allo stato brado e alimentato  
prevalentemente con ghiande, origine Spagnola .17

## **Picanha**

Pezzata Rossa, origine Italia, 1100g .5,5/hg