

GLI ANTIPASTI

L'ANTIPASTO DEL MACELLAIO

Carpaccio di manzo in bigoncia, tartare di filetto di manzo battuta al coltello, lingua salmistrata, crostino al ragù, crostino alla crema di lardo, polpettine in salsa di pomodoro.

€ 15,00

IL TAGLIERE MISTO

Prosciutto crudo in crosta di pepe, pancetta, salame, capocollo, salsiccia, crostino al ragù, crostino alla crema di lardo, formaggio.

€ 12,00

IL TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo semidolce in crosta di pepe

€ 12,00

IL CRUDO DEL MACELLAIO

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello condita con olio EVO e sale accompagnata da capperi e cipolle, Carpaccio di manzo in salamoia affinato in bigoncia su letto di insalatina, Carpaccio di manzo tradizionale, scaglie di Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse, vinaigrette, sale nero.

€ 18,00

LA TARTARE

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello condita con olio EVO e sale, accompagnata da capperi e cipolle.

€ 14,00

IL CARPACCIO DI MANZO IN BIGONCIA

Carpaccio di manzo in salamoia affinato nella bigoncia su letto di insalatina

€ 12,00

IL CARPACCIO DI MANZO TRADIZIONALE

Carpaccio di manzo su letto di insalatina, scaglie di Parmigiano Reggiano delle Vacche Rosse, vinaigrette, sale nero.

€ 12,00

LA LINGUA SALMISTRATA

Lingua salmistrata con salsa verde

€ 12,00

LE POLPETTINE IN SALSA

Polpettine di manzo in salsa di pomodoro

€ 10,00

I CROSTINI

Crostini al ragù

€ 6,00

Crostini alla crema di lardo

€ 6,00

I FORMAGGI

Assortimento di formaggi con marmellata, mostrada e miele.

€ 15,00

DALLA GRIGLIA I SECONDI DEL MACELLAIO

FIorentina di Fassona Piemontese

€ 35,00 al Kg.

FIorentina di Chianina

€ 45,00 al Kg.

BISTECCA di Fassona Piemontese

€ 35,00 al Kg.

BISTECCA di Chianina

€ 45,00 al Kg.

BISTECCA di Vitella

€ 17,00

BISTECCA di Cinta Senese

€ 17,00

LA GRIGLIATA DEL MACELLAIO

Bistecca di Manzo di Fassona Piemontese, Bistecca di Vitella, Bistecca di Cinta Senese

€ 40,00 (minimo per due persone, prezzo per due porzioni)

FILETTO DI MANZO di Fassona Piemontese

€ 18,00

BISTECCA DISOSSATA di Fassona Piemontese

€ 17,00

BISTECCA DISOSSATA di Chianina

€ 25,00

I CONTORNI

Patate arrosto

Fagioli all'olio

Fagioli all'uccelletto

Verdure alla griglia (melanzane, peperoni e zucchini)

Verdura mista saltata

Insalata verde

€ 3,50 cad.

I DESSERT fatti in casa

€ 6,00

Coperto

€ 2,00

Alcuni ingredienti e materie prime utilizzate nelle nostre preparazioni rientrano nell'elenco degli ALLERGENI come previsto dal regolamento UE 1169/2011.

Se desidera conoscere nel dettaglio la composizione del piatto da lei richiesto, chiedi ai nostri operatori che le forniranno il libro degli ingredienti.

STARTERS

THE BUTCHER'S STARTER

Beef carpaccio, beef tartare, tongue and green sauce, ragù bruschetta, lardo cream bruschetta, little meatballs in tomato sauce

€ 15,00

MIXED PLATE

Raw ham in pepper crust, bacon, salami, capocollo, Italian sausage, ragù bruschetta, lardo cream bruschetta, cheese.

€ 12,00

HAM PLATE

Raw ham in pepper crust.

€ 12,00

THE BUTCHER'S RAW

Beef tartare, capers and onion,
Beef carpaccio in brine,
Traditional beef carpaccio, Parmesan cheese and vinaigrette.

€ 18,00

BEEF TARTARE

Beef tartare, capers and onion.

€ 14,00

BEEF CARPACCIO IN BRINE

Beef carpaccio in brine, green salad.

€ 12,00

TRADITIONAL BEEF CARPACCIO

Beef carpaccio, green salad, Parmesan cheese and vinaigrette.

€ 12,00

TONGUE IN BRINE

Tongue and green sauce.

€ 12,00

MEATBALLS

Meatballs in tomato sauce.

€ 10,00

BRUSCHETTE

Ragù bruschetta.

€ 6,00

Lardo cream bruschetta.

€ 6,00

CHEESE

Mixed cheeses, fruit jam, fruit mustard and honey.

€ 15,00

MAIN COURSES

Fassona Piemontese FIORENTINA STEAK (beef)

€ 35,00 al Kg.

Chianina FIORENTINA STEAK (beef)

€ 45,00 al Kg.

Fassona Piemontese STEAK (beef)

€ 35,00 al Kg.

Chianina STEAK (beef)

€ 45,00 al Kg.

Veal STEK

€ 17,00

Cinta Senese STEAK (pork)

€ 17,00

MIXED GRILL

Beef steak, Veal steak, Cinta Senese steak

€ 40,00 (price per couple)

Fassona Piemontese Beef FILLET

€ 18,00

Fassona Piemontese Beef ENTRECOTE

€ 17,00

Chianina Beef ENTRECOTE

€ 25,00

SIDE DISHES

Roasted potatoes

Beans in olive oil

Uccelletto beans (beans in tomato sauce, sage, garlic and pepper)

Grill vegetables (aubergines, peppers, courgettes)

Chard and spinach with garlic

Green salad

€ 3,50 cad.

Homemade DESSERTS

€ 6,00

Cover charge

€ 2,00

Some ingredients used in our preparation fall into the list of ALLERGENS as provide by EU Regulation n° 1169/2001.
If you want to know our dishe's composition, please ask to our operators.