



Carta delle bistecche

Gran Selezione

Gran Selezione

La carne,
quella
buona!



Chianina
Piemontese
Romagnola
Limousine Francia
Simmenthal Germania
Angus Irlanda
Galega Spagna
Finlandia Sashi
Masuria Polacca



CHIANINA

L'allevamento è basato su un'agricoltura sostenibile, che prevede l'utilizzo di pascoli naturali e la somministrazione di mangimi naturali.

Le nostre lombate vengono selezionate dalle migliori scottone. La loro carne è famosa per la sua alta qualità organolettica, caratterizzata da una texture soda e compatta e un sapore intenso e delicato allo stesso tempo. La sua carne di Chianina è anche molto nutriente, grazie al suo basso contenuto di grassi e al suo alto contenuto di proteine.

€ 7.5 hg

FASSONA DAL PIEMONTE

Magra e saporita con una bassa percentuale di grasso, ma allo stesso tempo è ricca di sapore intenso e caratteristico, con note di dolcezza e una leggera vena acidula.

Gli animali sono allevati in modo naturale, con pascoli all'aperto e una dieta bilanciata.

7.0€ hg



ROMAGNOLA

Dalla Romagna, carne dal sapore intenso e una buona tenuta alla cottura.

La carne romagnola si presenta di un colore rosa intenso con una marezzatura fine che ne conferisce un sapore deciso e succulento. Si tratta di una delle carni più pregiate nel panorama nazionale ed internazionale anche per via della sua scarsa reperibilità.

7.0 € hg

ANGUS IRLANDESE

Aberdeen Angus da allevamenti irlandesi. I bovini di razza Aberdeen vengono sottoposti a un'alimentazione a base di cereali e buccia di riso.

Caratteristica particolare conferita dal loro metodo di allevamento è il colore bianco del grasso dalla consistenza tenera (tipo Wagyu), un'ottima marezzatura, un colore chiaro delle carni, un gusto dolce e delicato ma allo stesso tempo intenso.

7.5€ hg

**“Consigliamo vivamente
una cottura delle carni
al sangue!”**



SIMMENTHAL TEDESCCA

Una carne molto particolare di una delicatezza unica. Possiamo distinguere i tagli dei bovini giovani dal caratteristico colore bianco del grasso esterno che racchiude una carne internamente magra, perfetta per la cottura al sangue.

Viceversa la vacca presenta grasso sia esternamente sia internamente, è quindi caratterizzata da una tipica marezzatura, un gusto deciso ma delicato allo stesso tempo

7.5€ hg

LIMOUSINE FRANCESE

La bistecca di Limousine è un taglio pregiato proveniente da una razza bovina francese, allevata tradizionalmente nella regione del Limousin. Carne magra e saporita un giusto equilibrio tra magrezza e marezzatura. Questo la rende gustosa e tenera.

La carne ha una grana fine, che contribuisce alla sua piacevolezza al palato. Il sapore è intenso e caratteristico, con note leggermente dolci.

7.0€ hg

SASHI FINLANDESE

Carne molto marezzata: caratterizzata da una distribuzione uniforme di grasso intramuscolare, che la rende particolarmente tenera e gustosa. Provenienza esclusivamente da bovini nati, allevati e macellati in Finlandia, alimentati esclusivamente con erba. Considerata una delle migliori carni al mondo, spesso premiata in competizioni internazionali.

8.0€ hg

RUBIA GALLEGA SELEZIONE LUISMI

Il Maestro Luismi seleziona vacche di razze bovine provenienti esclusivamente da piccoli allevatori dalle regioni della Galizia e dalle zone limitrofe.

E' considerata la carne migliore al mondo per intensità di gusto e delicatezza allo stesso tempo. Le sue particolari caratteristiche sono la copertura di grasso dorato che in fase di cottura, si scoglie e insaporisce e ammorbidisce la carne, regalandogli il suo profumo unico, difficile da trovare in altre tipologie di carne.

9.0€ hg



MASURIA PREMIUM MEAT

Una selezione di scottone polacche, proveniente dalla Masuria (patrimonio dell'UNESCO).

Caratterizzata da un'infiltrazione di grasso nella carne, la marezzatura. Solo pochi capi presentano un'infiltratura interna. Ciò è dovuto ad un fattore genetico e non ad un'alimentazione forzata.

8.0€ hg

