

## Street Food Tapas

### Taco

di mais fragrante, Iberico *affumicato*,  
Comtè 12 e maionese al tartufo nero  
10

### Bao

Pane bianco orientale soffice *cotto al vapore*  
ed *imbottito* di carne cruda "alla Coreana"  
10

### Pastrami OffToast

Pan brioche *cotto come un french toast*  
e *ripieno* di Pastrami di vacca Fiamminga  
14

### Suppli "al telefono"

Crocchetta di riso tradizionale Romana,  
*ripiena* di cacio, pepe e mozzarella filante  
5/pz

### Pulled "vaccavecchia" sandwich

Brioche roll con sfilacciato di vacca brada  
10

### Polpettine alla mugnaia

In doppia cottura con burro e vino bianco  
8

## Dalla Cucina

Selezione di pregiati salumi Iberici,  
pan *bruscato* e gazpacho al Bloody Mary  
30 *consigliata per due persone*

Carpaccio di Black Angus di Cuneo cbt...  
...*come un filetto al pepe verde*  
13

Battuta al coltello, midollo di bue *alla brace*,  
colatura di alici *riserva*, maionese al peperone  
*arrosto*  
14

### Fettuccine Alfredo

& ragù aromatico di salsiccia al coltello  
14

### Orecchia d'elefante

45 *classica* *consigliata per due persone*  
60 *valdostana* *consigliata per due persone*

## Alla Griglia

### Costata di Black Angus di Cuneo

*allevato per noi a Savigliano*  
9/etto 0,9kg - 1,3 kg

### Costata di Black Buffalo

*bufala Campana da latte vecchia allevata in Cilento*  
5/etto 0,7kg - 1,1 kg

### Costata di Frisona Baltica

*vacca marezata al pascolo vicino ai laghi della Masuria*  
7/etto 0,8kg - 1,2 kg

### Costata di Buey di Simmenthal Croato

*lombo straordinario selezionato con gli amici di Elitaria*  
10/etto 1,1kg - 1,5 kg

### Entrecote di Angus Uruguay "Tacuarembó"

30/300gr

### Diaframma di Angus Australia "Jack's Creek"

30/300gr

### Controfiletto di Wagyu Japan "Ginkakuji Onishi"

A5 BMS 12, *in cottura al teppanyaki*  
40/120gr

### Carrè di Agnello *premium* Lumina

*il più pregiato al mondo, alimentato esclusivamente a cicoria nei  
verdi pascoli Neozelandesi, marezato e ricco di Omega3*  
35/300gr

### Pluma di Suino Iberico *CincoJotas*

*il taglio più pregiato del Suino Iberico nutrito esclusivamente a  
bellota, dai migliori produttori sulla piazza*  
35/300gr

## Burgers

### Ham

Pan brioche, salsa, lattuga e pomodoro  
11

### Crispy

Pan brioche, salsa, american cheese e bacon  
11

### Per entrambi i burger, la "carne" è a scelta tra:

- Burger di manzo di Razza Piemontese
- Burger di manzo di Razza Piemontese **smashed**
- Sovraccoscia di pollo BIO in panatura croccante
- Beyond Meat® 100% vegetale

Disponibili in aggiunta a piacimento cipolle caramellate e pickles.

## Contorni

Patate fritte 4 Patate fritte dolci 6 Giardiniera di Morgan 8 Insalata al Mojito 4 Verdura di stagione *al fuoco* 7

## *Percorso Degustazione*

### **I NOSTRI SAPORI**

Battuta al coltello,  
“bottarga” di tuorlo, asparago marinato

#### **Un primo a scelta tra:**

Fettuccine *Alfredo*\*  
& ragù aromatico di salsiccia al coltello

o

Il primo del giorno (quando disponibile)

#### **Un secondo a scelta tra:**

Orecchia d' elefante

o

Costata con osso  
“la selezione della settimana di Silvio”

**40 pp**

**(minimo due persone)**

*\*Un piatto per me dai mille significati.  
La pasta “burro buono e Parmigiano buono”, nella sua semplicità,  
è stata il comfort food per eccellenza della mia infanzia  
(alquanto travagliata a livello alimentare).  
La passione per la cultura Italoamericana ha fatto sì che questa  
diventasse poi per me un'icona in età adulta.  
E gioco del destino, le sublimi carni di Michele Varvara che vengono  
utilizzate nel nostro ragù bianco, con la loro balsamicità, la  
speziatura tipica della tradizione meridionale  
e la loro texture unica (a punta di coltello, per davvero!),  
arrivano da maiali allevati allo stato brado nelle loro masserie sulle  
dolomiti Lucane, laddove è originaria la mia famiglia.*

Alcuni prodotti potrebbero essere abbattuti per conservazione.  
In caso di intolleranze e allergie alimentari è opportuno comunicarlo al responsabile di sala.  
In base alla norma disposta dal regolamento (UE) N.1169/2011 avvisiamo la nostra gentile clientela che alcuni piatti proposti potrebbero  
presentare uno o più dei 14 principali alimenti fonte di allergie.  
pesci | latte | soia | sesamo | molluschi e frutti di mare | arachidi | cereali con glutine  
senape | frutta a guscio | crostacei | lupini | uova | sedano | solfiti