

Menu

ENTRATE

•Tagliere di salumi macelleria Marsa con cetriolini home made

25Fr

•Filettino di coniglio cbt, scottato su cremoso di buscion, asparagi e le sue punte

25fr

•Roast-beef di manzo cotto a bassa temperatura guarnito con salsa tartare, pomodorini e erbe aromatiche

100gr 25Fr

200gr 35Fr

•Tartare di manzo alla moda 3544 con pane tostato e burrino

100gr 25Fr

200gr 40Fr

•Tartare di vitello profumato al tartufo e sale di Maldon con pane tostato e burrino

100g 30Fr

200gr 45Fr

•tacos ai tre tartare: polpo cbt, tonno e gamberi cbt leggera salsa yogurt e perle di limone e pepe

25Fr

PRIMI

•Fusilli saltati agli asparagi e croccante di crudo su vellutata allo zafferano

25Fr

•Gnocchetti mantecati al jus di porcini e guancialetto croccante

25Fr

•Risottino mantecato al parmigiano guancette di maiale affogate al merlot

25Fr

•Risotto mantecato alla parmigiana con punte di asparagi e gamberoni flambati

25Fr

•Risotto mantecato alla parmigiana filettini di persico in pastella di birra

25Fr

SECONDI

•Stinco di Maiale glassato alla senape e le sue spezie in cbt

35Fr

•Lombatina di agnello in cbt gratinata alla provenzale sul suo fondo di cottura

40Fr

•Filetto d'orata finemente rosolato guarnito con pomodorini bruciati olive taggiasche e capperi

35fr

Filetto di tonno cbt su letto di punte di asparagi A.O.P perle di limone e pepe nero

35fr

Tutti serviti con patate rosolate e verdure

BURGER

•Carbonara: burger di manzo cbt 200gr, salsa carbonara, guanciale croccante, scaglie di grana e insalata verde

25Fr

•Foie gras: burger di manzo cbt 200gr, maionese al tartufo, scaloppa di fegato d'anatra, cipolle croccanti e insalata verde

30Fr

•Chicken: petto di pollo cbt alla soia , salsa allo yogurt , fried egg, formagella di Nante e insalata verde

25Fr

•Double pork: burger di luganighetta di maiale, bbq al whiskey, doppio cheddar, anelli di cipolla fritti e insalata verde

30Fr

•Burger di tartare di gambero cbt mantecato al guacamole servito tiepido, cipolla croccante, pomodori e insalata verde

30Fr

Tutti serviti con patatine fritte

VEGETARIANO E VEGANO

•Risottino alle verdure di primavera a.o.p mantecato con panna vegana

25Fr

•Scaloppa di tofu profumata alla soia con perle di limone e pepe nero coi suoi contorni

25Fr

•Doppio vegan burger, bbq al whiskey, anelli di cipolla croccanti, cetriolini home made e insalata verde

25Fr

Carrello delle carni

CHF pro 200 gr, verrà calcolato il peso corretto

FILETTO MANZO

42.-

Filetto, ossia uno dei tagli più pregiati dell'animale. Posizionato nella parte più bassa del dorso, poco al di sopra della coscia, questo taglio si distingue per la carne magra e priva di nervi, tenera al palato e perfetta da scegliere per tagliate e/o bistecche da cuocere alla griglia. Per gli amanti dei particolari, il Filetto si divide in tre parti: lo Chateaubriand la parte più larga, Tournedos la parte centrale e il Filet quella finale più stretta.

FILETTO TORO

45.-

Il toro fa parte della famiglia dei bovini. A differenza del manzo, esso non viene castrato e viene macellato intorno ad un'età media di 4 anni. La carne è di colore rosso scuro, poco marezzata e con pochi grassi. Una carne che difficilmente si trova disponibile nelle botteghe, in quanto i tori sono utilizzati essenzialmente per la riproduzione.

ENTRECOTE DI BISONTE

53.-

Vaste praterie americane, sole che nutre i ridenti pascoli, Pellerossa in groppa ai loro cavalli: tutto richiama alla memoria la tipica ambientazione da film Western. Manca un dettaglio, tutt'altro che piccolo, il simbolo della prateria: il bisonte. Animale dalla mole considerevole e dalla carne tenerissima. Le tribù indiane avevano capito che questo imponente animale era una vera e propria risorsa: dalla pelle, con cui creavano mantelli e coperte, allo stomaco con cui facevano secchi per l'acqua, dalle ossa con cui costruivano utensili e punte per le frecce, alla carne che mangiavano subito o essiccavano al sole o la affumicavano per l'inverno. Oggi come allora, la carne di bisonte è una tra le più pregiate e ricercate, considerata molto più buona e salutare di quella bovina.

RIB-EYE MANZO

40.-

A differenza della bistecca alla fiorentina e, più in generale, della lombata, la costata di manzo contiene anche parte del muscolo, generalmente il muscolo lunghissimo del dorso, ma anche parte del muscolo spinale o semispinale. Per tale motivo, solitamente, appena cotta la carne tende a diventare piuttosto dura.

Tipico di questo taglio è il nucleo di massa grassa da cui il termine *eye*, "occhio" nel nome inglese. Il taglio proviene generalmente dalla sesta alla dodicesima costola, prendendo invece il nome di "*prime rib eye steak*", in lingua inglese, se proveniente dalle prime costole dell'animale.

La bistecca è composta da entrecote e filetto. E' un tipo di taglio di carne solitamente di bovino ma anche di cavallo, suino o altri animali, come la renna. Il taglio viene effettuato solitamente in modo perpendicolare ai muscoli dell'animale in modo da aumentare la tenerezza della carne. In molte zone europee, la bistecca più diffusa è, quasi per antonomasia, la bistecca alla fiorentina, chiamata in lingua inglese "*T-Bone steak*" per via del caratteristico osso a forma di T.

Fornitori

Macelleria Marsa Bellinzona

Daniele Scalzi

Merat Ticino

Swiss Gastro Solutions

Saviva

Provenienza Carni

Agnello:CH/IE/NZ/AU

Cavallo:UY/AU/AR/PY

Cervo:NZ/PL/DE/AU

Maiale:CH/IT

Manzo:CH/AU/UY/PY/AR/USA/IE/TT

Pollo:CH/AR/PL/IT

Tacchino:IT/PL

Coniglio: IT

Vitello:CH/NL

Cinghiale: EU

I piatti della nostra carta contengono allergeni e glutine si prega di segnalare eventuali esigenze.

Tutti i prezzi IVA inclusa e in Franchi Svizzeri