

specialità di carne MENU GOURMET

dry aged
beef



Il piacere della carne!

Come primo ristorante nella regione, offriamo carne di manzo "Dry aged". Grazie a questa specialità facciamo rivivere una vecchia arte artigianale. La carne di manzo "Dry aged" eccezionalmente tenera e saporita è fornita dal nostro partner Macelleria Bozzini. Il processo "Dry aged" utilizza enzimi naturali della carne, insieme con il passare del tempo (dalle 5 alle 8 settimane), per ammorbidire lentamente la carne e migliorare il sapore. Con grande cura sono selezionati i pezzi di carne svizzera, i quali soddisfano i requisiti di qualità più alti. La carne perde durante la conservazione umidità e quindi peso. Tuttavia questa perdita è compensata in padella. Dopo la cottura, la carne è altrettanto succosa come una "normale" bistecca, incomparabilmente tenera, e offre un sapore e gusto eccezionali. Se avete assaggiato questa specialità, sarà difficile soddisfarvi con altra carne di manzo.

Entrecôte Dry Aged CH	ca. 250 g	CHF 37
Costata Dry Aged CH	ca. 400 g	CHF 42

Carne alla pioda



- Bistecca alla pioda

ca. 220 g di tenera bistecca svizzera servita su pioda calda. Potete scegliere la cottura direttamente sulla pioda.

CHF 28

- Entrecôte alla pioda

ca. 220 g di tenera entrecôte svizzera servita su pioda calda. Potete scegliere la cottura direttamente sulla pioda.

CHF 33

- Filetto di puledro alla pioda

ca. 220 g di tenero filetto di puledro servito su pioda calda. Potete scegliere la cottura direttamente sulla pioda.

CHF 37

- Trio di carni alla pioda

Trio di tenere carni del giorno servite su pioda calda. Potete scegliere la cottura direttamente sulla pioda. Non esitate a domandarci il trio del giorno.

CHF 45

Contorno: verdure e patate fritte

É gradita la riservazione - grazie per la vostra comprensione.