



Menù



Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti degli ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Si avvisa la gentile clientela che, nei piatti preparati e somministrati in questo esercizio, e nelle bevande, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

Elenco degli ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni utilizzati in questo esercizio e presenti nell'Allegato II – “Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze” Reg.1169/2011 UE

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati
3. Uova e prodotti a base di uova
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano e prodotti a base di sedano
10. Senape e prodotti a base di senape
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

La Direzione

Antipasti

Tartare di bufala con burrata e gelato a fantasia dello chef	€ 20,00
Carne Salata di Black Angus alla Trentina scottata alla griglia con Rucola e Olio al Tartufo*(G)	€ 15,00
Cecina de Leòn I.G.P. (Spagna) e Lardo di Patanegra (Spagna)	€ 18,00

Antipasto Etnico

€ 18,00

Salame nostrano, Coppa Piacentina, Finocchiona Toscana, Speck Alto Adige, Bologna Nostrana di Cinghiale (H), Prosciutto di Praga con Verdurine in agro dolce, Anelli di Cipolla in Pastella* (A), Carne salata di Black Angus con Olio al Tartufo* (G), Cipolline caramellate, Ricotta Gratinata con Miele d'Acacia (G), Bocconcini di Pane al Latte (AG)

Proposta Vegetariana

Cono Frittura con Sciatt della Valtellina e Verdure in pastella (G)	€ 15,00
---	---------

Primi Piatti

Troccoli freschi all'Etnic (FAG) (Filetto di Canguro*, Crema di Tartufo nero, Panna, Funghi Porcini*)	€ 16,00
Fiocchi di patate con Salamella di Bufala e Trevigiana, mantecati al Chianti	€ 14,00
Casoncelli Bergamaschi con Burro, Salvia, Speck e Pecorino Romano	€ 16,00
Spatzle Tirolesi con Bresaola e Salsa al Curry Madras	€ 14,00

Specialità Carni Italiane

In collaborazione con la LEM Carni e la Facoltà Veterinaria dell'Università di Bologna

Tagliata di Top Legs di Wagyuem (Metodo KOBE Giapponese 300g) € 28,00

Manzo allevato con tecniche speciali che conferiscono caratteristiche organolettiche, nutrizionali fuori dal comune. La caratteristica di questa carne è un'intensa marmorizzazione data da un'alimentazione ricca di grassi vegetali es. cereali, barbabietola, accompagnato da un massaggio eseguito tramite spazzole meccaniche.

Tagliata di Top Legs Manzetta Erba (300g) € 26,00

La carne proviene da animali allevati esclusivamente a Erba Medica controllata e certificata da A.I.F.E. (Associazione Italiana Foraggi Essiccati) no OGM ciò garantisce alla carne pochi grassi, più proteine e meno calorie; il gusto è un ritorno alle origini per una carne ricca e saporita.

Tagliata di Bufalo ai Ferri (500g) € 26,00

La carne degli sportivi. La carne di bufalo è adatta alle persone attente alla cura del proprio benessere, in quanto ha un ottimale rapporto di grassi saturi e insaturi. L'alta concentrazione di proteine ed amminoacidi rendono la carne adatta all'aumento della massa magra.

Secondi Piatti

Speciale dal Mondo

Filetto di Cammello alla griglia (Australia)	€ 30,00
Filetto di Zebra (Sud Africa)	€ 30,00
Filetto di Canguro del Queensland a modo di tagliata	€ 24,00
Bis di carni Americane, Black Angus Americano e Angus Argentino	€ 28,00
Cube Roll pezzata rossa dei Fiordi Norvegesi	€ 30,00

Menù Masai

€ 50,00

Antipasti

Cecina di Leon D.O.P (balilla di Toro Iberico stagionata)
su letto di rucola e coriandoli di mandorle

Lardo di Patanegra
con pepe rosa

Carne salata di Black Angus Americano alla griglia
con olio tartufato

Primi Piatti

Troccoli freschi all'Etnic (FAG)
(Filetto di Canguro*, Crema di latte, Tartufo nero, Funghi Porcini*)

Gnocchi di ricotta con crema di latte, speck e curry Madras

Secondi piatti

Filetto di Canguro Australiano al Porto

Tagliata di filetto di Struzzo alla griglia

Dessert

A scelta tra i dolci del giorno

Minerale, Caffè, Limoncello

Minimo 2 coperti
Prenotazione Obbligatoria

Menù Degustazione Etnico

€ 35,00

Antipasti

Salame nostrano, Coppa piacentina, Finocchiona Toscana, Speck Alto Adige, Bologna nostrana di Cinghiale, Prosciutto di Praga con verdure in agrodolce, Anelli di cipolla in pastella, Carne salata di Black Angus con olio al tartufo, Cipolline caramellate, Ricotta gratinata con miele d'acacia, Bocconcini di pane al latte

Primi Piatti

Due primi piatti a scelta dello Chef

Secondi piatti con contorni della casa

Bis di carne servito su piastra rosa dell'Himalaya

Tagliata di Black Angus americano

Cuberoll di Bufalo

Dessert

A scelta tra i dolci del giorno

Minerale, una bottiglia di vino rosso ogni tre persone, Caffè

Minimo 4 coperti

Prenotazione Obbligatoria

Menù Black Angus

€ 30,00

Antipasti

Patè di Black Angus

Carne salata bi Black Angus con olio tartufato

Primi Piatti

Gnocchi o fusilli con ragù di Black Angus

Secondi piatti

Tagliata di Black Angus americano
su piastra di sale rosa dell'Himalaya con patate al forno

Dessert

A scelta tra i dolci del giorno o sorbetto

*Minerale, una bottiglia di vino rosso ogni due persone,
Caffè, Digestivo*

Minimo 2 coperti
Prenotazione Obbligatoria

Dessert

I Nostri Sorbetti € 4,00

Sorbetto (con Vodka +1€)

Dolci al Cucchiaino € 6,00

Tiramisù in coppa

Crema Catalana

Cremoso al Cioccolato con Pere Williams

Panna Cotta (Caramello, Cioccolato, Fragola, Frutti di Bosco)

Bavarese Cioccolato Bianco, Cannella e Nocciole

Le Nostre Torte € 6,00

Torta Composta con Soffice di Cioccolato e Amaretti

Linzer Tort (Confettura di Lamponi, Crostata con Cannella e Granella di Nocciole)

Foresta Nera

Vini Dolci

Moscato Passito di Noto DOC, Barone Montalto € 5,00

Moscato OP Az. Agr. Manuelina € 3,00

Vini dal Mondo

Messico: Petite Sira “Baja California”	€ 25,00
Argentina: Malbec “Bodega Norton”	€ 25,00
Spagna: Sangre de Toro “Familia Torres”	€ 20,00
Sud Africa: Pinotage “Nederburg”	€ 22,00
Sud Africa: Chardonnai “Nederburg”	€ 20,00
Cile: Casillero del Diablo “Concha y Toro”	€ 22,00

Vini italiani

Lombardia

Sassella Valtellina Sup. Conti Sertoli Salis DOCG	€ 25,00
Inferno Valtellina Sup. Conti Sertoli Salis DOCG	€ 27,00
Sforzato “Canua” Valtellina Sup. Conti Sertoli Salis	€ 58,00

Piemonte

Barolo Varei “Fontanafredda” DOCG	€ 62,00
Barbaresco Varei “Fontanafredda” DOCG	€ 60,00
Nebbiolo Langhe “Cordero Montezemolo” DOCG	€ 30,00
Barbera Asti “Castello del Poggio” DOCG	€ 20,00
Dolcetto Alba “Cordero Montezemolo” DOCG	€ 22,00

Bevande

Acqua microfiltrata 75 cl (acqua potabile trattata non conservata)	€ 2,00
Bibite in lattina	€ 3,00
Caffè	€ 1,50
Amari, grappa, limoncello	€ 3,00
Cognac e whiskey	€ 7,00
Coperto	€ 3,00

Lista allergeni

A: Cereali contenenti glutine e relativi prodotti

B: Crostacei e relativi prodotti

C: Uova e relativi prodotti

D: Pesce e relativi prodotti

E: Arachidi e relativi prodotti

F: Semi di soia e relativi prodotti

G: Latte e relativi prodotti (incluso il lattosio)

H: Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci pecan, noci del Brasile, ecc.)

I: Sedano e relativi prodotti

L: Senape e relativi prodotti

M: Semi di sesamo e relativi prodotti

N: Diossido di zolfo e solfiti (concentrazioni di 10mg/kg/10mg/litro o più riportati come SO₂)

O: Lupino e relativi prodotti

P: Molluschi e relativi prodotti