

# Salumeria

Prosciutto crudo:  
San Daniele,  
Mangalica e Parma

15,00

Tagliere di salumi

15,00

Plateau di formaggi

15,00

Mortadella Bonfatti  
alla griglia con  
pistacchi di Bronte

7,00

Cinco Jotas Iberico  
di Bellota al coltello

30,00 all'etto

Mozzarella di Bufala  
250 gr

7,00

Carpaccio  
di Madama Bianca

13,00

Carpaccio di Black  
Angus affumicato

12,00

# Antipasti

Tartare di Fassona  
Piemontese con uova  
di quaglia e tartufo estivo

18,00

Burrata con piselli  
e cialda di culatello

10,00

Uovo 63°, asparagi  
selvatici saltati  
con burro e menta

13,00

Fresella di Pattano  
con datterini e filetti  
di melanzana

10,00

Caciocavallo alla griglia  
con tartufo

12,00

Scaloppa di foie gras\*  
d'oca panata  
allo zafferano

16,00

Insalata di Barbabietole  
con Ricotta di Bufala  
mantecata al lime  
e gremolada

10,00

\* I prodotti contrassegnati sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

# Mare

Ostriche concave  
di Bretagna

al pz. 3,00

Alici del Cantabrico  
con riccioli di burro  
della Normandia

15,00

Grigliata mista  
*Secondo disponibilità*

25,00

Polpo scottato  
con fagioli di Controne  
all'insalata e maionese  
alla 'nduja

18,00

Baccalà mantecato  
su polenta alla griglia  
e salsa al lime

18,00

Carpaccio di Salmone  
viola con zucchine  
alla scapece e yogurt acido

18,00

Tartare\*\* di tonno,  
tuorlo d'uovo marinato,  
guacamole e tartufo estivo

20,00

Crudo del giorno\*\*  
Antiche Mura

25,00

Astice

70,00/KG

Aragosta

120,00/KG

Astice blu

100,00/KG

# Primi

Candele con genovese  
di Manzo

13,00

16,00

Tagliolino  
Bottarga e Lime

Tortelli di melanzana  
su coulis di pomodoro e fonduta  
di mozzarella di Bufala

12,00

20,00  
MIN. 2 pz. Risotto mantecato con vellutata  
di piselli, vongole veraci, burrata  
e paprika affumicata dolce

Gnocchi allo zafferano  
gamberi rossi, lime  
e stracciatella di Bufala

22,00

\* I prodotti contrassegnati sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine

\* Prodotto sottoposto ad abbattimento di temperatura per garantire qualità e sicurezza, come previsto dal Reg. CE 852/04 e 853/04

# Secondi

Tagliata di manzo con scaglie  
di parmigiano, rucola e riduzione  
di aceto balsamico 16,00

18,00 Filetto alla brace  
affumicato al fieno con salsa  
bernese ai carciofi

Misto alla brace di Maialino Nero 16,00  
Casertano: salsiccia, pancetta,  
capicollo

25,00 Costine di cervo

Pancia di maiale thai 18,00  
con fagiolini alla menta

20,00 Costine di Agnello  
della Nuova Zelanda  
alla brace

Tris di Hamburger: 14,00  
Chianina<sup>100gr</sup>, Bufalo<sup>100gr</sup>,  
Manzetta Prussiana<sup>100gr</sup>

18,00 Rolle di pollo di Bresse  
su crema di mais, baby mais  
bruciato e pop corn

# Contorni

Scarola ripassata	Patate al forno	Verdure grigliate
5,00	4,00	6,00
Caponatina di verdure	Insalata di puntarelle, mostarda e acciughe	Peperoncino verde in umido con pomodorini
6,00	5,00	6,00
Insalata di finocchi e arance	Fagiolini all'insalata origano e menta	Patate novelle affumicate al fieno
5,00	5,00	7,00

# Le Carni

## Chianina

**TAGLIO  
FIORENTINA**  
70,00 Euro al Kg

Originaria della Val di Chiana, da cui prende il nome, è una razza tutta Italiana, una delle più antiche al mondo. I capi sono caratterizzati da manto bianco e gigantismo somatico. Vengono macellati dai 12 a 24 mesi e producono una carne mazzata e tendenzialmente magra, che non ha bisogno di presentazioni.

## Marchigiana

**COSTATA**  
70,00 Euro al Kg

Riconosciuta come entità etnica soltanto in epoca relativamente recente, è derivata dall'incrocio di bovini Marchigiani con soggetti di razza Chianina e, successivamente, dall'unione delle bovine meticce Chianine-Marchigiane con tori di razza Romagnola.

La carne ha un sapore inimitabile e tipico, ottimi valori dietetici, un basso tenore di colesterolo ed un elevato tenore di proteine nobili.

È una carne magra, succulenta e consistente alla masticazione, leggermente rosata ed a grana fine, il cui pregio è esaltato proprio dal tipo di allevamento che lascia i bovini liberi al pascolo.

## Piemontese

**COSTATA**  
60,00 Euro al Kg

Tra le principali razze da carne italiane, con una storia alle spalle lunga decine di migliaia di anni, la razza Piemontese è caratterizzata dall'uscita delle vacche al pascolo e dall'alimentazione a base di foraggi verdi, cereali o leguminose locali.

È la carne magra per eccellenza, con un bassissimo contenuto di grassi (intorno all'1%) e con un'elevata qualità nutrizionale.

Se, in genere, è il grasso a rendere tenera la carne, la Fassona è l'eccezione che conferma la regola, perché il segreto della sua tenerezza non sta nel grasso ma nella particolare conformazione del tessuto muscolare.

La scarsa presenza di grasso permette di percepire appieno tutti i sentori della carne.

# Swami

## **COSTATA**

60,00 Euro al Kg

La selezione Swami deriva principalmente dalla razza Rossa Danese proveniente dalle isole della costa della Danimarca. Tale razza si alimenta in una prima fase ad erba (grass fed) e in una seconda fase a grano con integrazione della barbabietola da zucchero. La carne si presenta con un grasso molto accentuato sia all'esterno ma soprattutto all'interno, con un grado di marezzatura molto elevato. Questa carne ha un gusto molto intenso ed una morbidezza davvero inconfondibile.

# Rubia Gallega

## **TOMAHAWK**

80,00 Euro al Kg

## **COSTATA**

80,00 Euro al Kg

La "bionda" (Rubia, per via del colore del suo manto) di Galizia (Gallega), è una razza bovina autoctona che tipicamente viene macellata in età adulta, anche a 15 anni di età, pur di garantire un prelibato cappotto di grasso bello cremoso e dorato, in grado di conferire alle carni un sapore unico.

# Black Angus Irlanda

## **COSTATA**

70,00 Euro al Kg

Anche se tutte le razze di Angus hanno una carne molto morbida e saporita, la carne di Angus irlandese si caratterizza per avere un sapore ancora più dolce rispetto a quello delle altre varietà di questo bovino. Inoltre, rispetto alle altre varianti, la carne di Angus irlandese risulta essere molto meno grassa e, di conseguenza, anche meno calorica.

# Sashi Finlandese

## **COSTATA**

70,00 Euro al Kg

Sashi viene dal giapponese e significa marezzatura. Le vacche finlandesi sono alimentate principalmente ad erba, quelle selezionate per Sashi sono principalmente Frisona e Ayrshire. Al palato risulta tenera, succosa e succulenta, insomma un sapore unico.

# Creeckstone

## **T-BONE**

100,00 Euro al Kg

Fondata nel 1995 nel Kentucky, la Creekston Farm nacque con l'obiettivo di fornire una qualità superiore delle carni di Black Angus, con un patrimonio genetico dal sangue totalmente "black". Alimentato esclusivamente a granturco e privo di ormoni o additivi alimentari, il bovino Creeckstone regala carni tenere e gustose, altamente e minuziosamente certificate.

# Freygaard Choco Sashi

## **COSTATA**

80,00 Euro al Kg

FREYGAARD è il nome di carne di alta qualità, nuova, diversa e innovativa, selezionata nei paesi nordici considerando benessere animale e sicurezza alimentare. La particolarità di questi animali è l'alimentazione: l'uso del cioccolato ha riportato parecchi effetti positivi che migliorano la qualità della carne nella consistenza e tenerezza. Il sapore è estremamente delizioso e possiamo affermare che riesce a distinguersi per l'intensità e l'unicità.

# Razza Argentina

**CUBEROLL**  
60,00 Euro al Kg

L'eccellenza della carne Argentina è il frutto di un insieme di fattori quali la qualità dei bovini delle migliori razze che pascolano liberamente e l'alimentazione, fatta di pasture incontaminate e ricche di nutrienti. I bovini vengono macellati intorno ai 22 mesi di vita, quando il loro peso medio si aggira intorno ai 450 Kg. La carne, apprezzata dal resto del mondo, risulta particolarmente tenera e dall'inconfondibile e gustoso sapore.

# Wagyu Australia

**CUBEROLL**  
90,00 Euro al Kg

La principale differenza tra la razza Wagyu e tutte le altre razze di manzo è che essa è in grado di immagazzinare molto più grasso tra le fibre muscolari. Questo particolare, insieme a una precisa alimentazione controllata e un allevamento senza stress, la rendono la carne migliore del mondo. Le sue origini sono giapponesi, ma il wagyu fu esportato in diversi paesi, tra cui l'Australia. Ha una marmorizzazione inconfondibile, ciò vuol dire che ha molto grasso intramuscolare. È proprio questa marmorizzazione a rendere la carne così tenera e aromatica.

# Manzetta Prussiana

**COSTATA EXTRA**  
80,00 Euro al Kg

**CUBEROLL  
PREMIUM**  
70,00 Euro al Kg

**CUBEROLL  
EXTRA**  
80,00 Euro al Kg

È da 10 anni il marchio sinonimo di bistecca perfetta, esclusiva di Jolanda De Colò. Racchiude nelle sue carni il giusto equilibrio tra extra marezzatura e gusto persistente. Non è una razza ma una selezione di giovani scottone di età inferiore ai 30 mesi che non hanno mai fatto latte e che sono state ingrassate per un periodo a base di barbabietola da zucchero.

# Kobe

**ENTRECOTE**  
300,00 Euro al Kg

La carne di Kobe, o meglio la carne di manzo Wagyu, chiamato "di Kobe" dal nome della città dove viene allevato, è considerata la migliore carne al mondo. L'attenta selezione ed il particolare metodo di allevamento, che prevede grano e birra per l'alimentazione, e massaggi con guanti di crine, ha permesso di ottenere una razza con una estrema "marmorizzazione" delle carni che si presentano ricche di grassi insaturi, che tendono a sciogliersi nei muscoli come nel marmo. Il grasso, sciogliendosi durante la cottura, dona alle carni una tenerissima consistenza ed un sapore dolce e vellutato.

# Angus Uruguay Umi

**CUBEROLL**  
80,00 Euro al Kg

Dall'Uruguay una carne che è un'opera d'arte: cominciando dalla qualità, passando per la marmorizzazione che fa sciogliere la carne in bocca, per arrivare alla scatola litografata che sembra un quadro. In una parola UMI. Una carne Premium resa possibile dai pascoli rigogliosi di una terra incontaminata e dal lungo periodo di alimentazione a grano dei bovini di razza Angus che dura ben 200 giorni.

# ANTICHEMURA

## INFORMATIVA AI CLIENTI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e bevande preparati, venduti, somministrati possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.

In riferimento al regolamento UE del 25 ottobre 2011, N.1169 allegato II

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)

Uova e prodotti a base di uova  
Pesce e prodotti a base di pesce  
Latte e prodotti a base di latte  
Sedano e prodotti a base di sedano  
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo  
Lupini e prodotti a base di lupini  
Crostacei e prodotti a base di crostacei  
Arachidi e prodotti a base di arachidi  
Soia e prodotti a base di soia  
Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle,

nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del brasilie, pistacchi, noci macadamia o noci del queensland)

Senape e prodotti a base di senape

Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricati

Molluschi e prodotti a base di molluschi.