



Lo staff del ristorante vi ringrazia per averci scelto:

Nicola
Alam
Ersilia
Alessandro
Giulia
Chantal
Michela
Dayana

Coperto	3.00 a persona
Acqua	3.00

DEGUSTAZIONE DI MANZO DECUMANA

-BATTUTA DI MANZO.

-COSTINE DI MANZO BRASATE.

-FLAT IRON STEAK (CAPPELLO DEL PRETE) ALLA BRACE.

-DIAFRAMMA DI MANZO ALLA BRACE.

-PICANHA ALLA BRACE.

-RIB EYE ALLA BRACE AL NATURALE.

(UN CONTORNO A SCELTA COMPRESO)

IN MANCANZA DI ALCUNE REFERENZE LE PIETANZE INTERESSATE VERRANNO SOSTITUITE CON LA DISPONIBILITA' DATA DAL
PRODUTTORE IN QUEL MOMENTO

40 A COMMENSALE

DECUMANA
SELECTED PREMIUM MEATS

Tutte le nostre carni di manzo sono allevate in allevamenti situati nell'arco pedemontano, passione benessere, alimentazione e cura del bovino sono alla base della filosofia di allevamento. Dopo la consegna le carni vengono lavorate dai nostri cuochi e frollate in dry age per almeno 20 giorni nel nostro maturatore in modo da innalzare ulteriormente l'alta qualità del prodotto.

ANTIPASTI

**DA CONDIVIDERE:
MIN 2 PAX**

I NOSTRI SALUMI DI MANZO FATTI IN CASA

Verdure in agrodolce, frutta e verdura fermentata. (4-5-9-10-11-12-13)

26

SPIRALE DI SALSICCIA

Prodotta in casa, blend di manzo dry aged e maiale italiano in stile chorizo, focaccia in padellino, Cipolla caramellata, bbq di peperoni. (1-2-5-9-10-11-13)

22

PORK PIE

Ripiena di pancia e lardo di maiale affumicato, mele al sidro, pistacchi e albicocche, servita con mostarda di mele cotogne, gravy di maiale. (1-4-5-9-10-11-13-14)

24

AD OGNUNO IL SUO

RISOTTO AGLIO OLIO E PEPERONCINO

Mantecato con olio al peperoncino, polvere di aglio alla brace, peperone crusco e prezzemolo. (4-9-10-11-12-13)

12

CAMEMBERT DI BUFALA COTTO NEL SUO LEGNO SULLA BRACE

chutney di frutti rossi, noci pecan tostate salate, pane di segale grigliato. (1-2-4-9-10-11-13)

11

B U R G E R & S T R E E T

CLASSICO

Burger DRY AGE selezione DECUMANA/salsa rubra ricetta piemontese/insalata riccia/fonduta di cheddar inglese ORIGINALE WYKE FARMS/cipolla stufata/bacon croccante. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Cimbra Pils

FIRE & DRY

Burger DRY AGE selezione DECUMANA/homemade pimento cheese/scaglie di cipolla croccante/marmellata di Bacon e senape/rucola. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Villana Dumper

SEVEN SHIRES

Il nostro iconico burger che nel 2021 ci ha fatto aggiudicare il Primo Premio al Caseus Veneti come miglior hamburger con Asiago DOP e Porro grigliato al burro e salvia, Guanciale al prosecco, bun al mais. (1-2-4-5-9-10-11-12-13.)

15

Birra consigliata: Noam - Lager

SUPERMEGA - DRY

Burger di manzo DRY AGE selezione DECUMANA/crema di pecorino romano DOP/crema di tuorlo al guanciale/Valeriana/guanciale pepato. (1-2-4-5-9-10-11-12-13.)

15

Birra consigliata: Cimbra Herbest

PULLED PORK

Spalla di maiale speziata cotta per 24 ore/affumicata e sfilacciata/mayonese alla senape dolce al miele/cappuccio viola in agrodolce/pimento cheese. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Villana Rude

D.F.C (Dai Tosi-Fried-Chicken)

Bun al latte/Bocconcini di pollo marinati nel kefi panati e fritti/salsa barbecue/cetriolini marinati/mayonese al formaggio e pepe della jamaica/valeriana. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14.)

15

Birra consigliata: Villana Squillo

ALLA BRACE

PICANHA

Servita con salsa al pepe verde. (2-4-9-10-11-12-13-14)

22

COSTINA DI MANZO

cotta come un pastrami, il suo fondo e coloslav moderna. (1-2-4-5-9-10-11-12-13-14)

20

DIAFRAMMA DI MANZO

Buerre Blanc, salsa verde, asparagi grigliati, ravanelli fermentati. (4-5-9-10-11-12-13-14)

20

FLAT IRON STEAK (cappello del prete)

con salsa al marsala e liquirizia, pisacàn, piselli e mentuccia. (4-5-9-10-11-12-13-14)

22

RIB EYE DI MANZO (10-11)

25

COSTATA DI MANZO

servita tagliata. (10-11)

7.00Xhg

BATTUTA DI MANZO

midollo alla brace, kimchi di asparagi verdi, limone fermentato. (1-2-9-10-11-13-14)

22

CARRE' DI MAIALE ALLA BRACE PIATTO FINALISTA CONCORSO MACULAN 2026

servito con pastinaca, prosciutto crudo, jus di maiale al kombucha di ananas e torcolato maculan. (4-9-10-11-12-14)

22

CONTORNI

CALCOTS

Cipollotti cotti sulla brace/ serviti con salsa romesco/ nocchie tostate

(1-2-10-11-14)

7

QUEL CHE L'ORTO CI DA...

Un omaggio alla biodiversità stagionale, composizioni vegetali che seguono il ritmo spontaneo della natura e la disponibilità dataci dai nostri fornitori locali.

(1-2-3-4-5-9-10-11-12-13-14)

7

Patate fritte da coltivazioni locali fatte in casa

4

Polenta Fritta di Mais Marano

4

RAPA

Rape rosse cotte sotto la cenere/steli di rape in agrodolce/foglie di rapa alla breve/kefir /ceci.

(3-4-10-11-12)

7.5

FUNGHI

criniera di leone, golden enoki, pleorotus rosa grigliati/parfait di funghi/grano saraceno/zafferano e nocchie/ tuorlo marinato essiccato

(4-5-9-10-11-14)

7.5

Cipolla fritta in tempura

4

Salvia di nostra coltivazione fritta intempura (in stagione)

4

TUTTI I FRITTI (1-2-4-9-10-11)

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.

LISTA ALLERGENI RIPORTATA AL TERMINE DEL MENU

GREEN SECTION

I burger vegetali sono prodotti con componenti di origine vegetale e spezie con l'obiettivo di imitare il gusto e la consistenza della carne.

FAKE

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano fatto in casa, pomodorini confit con senape in agrodolce, cetriolini marinati, ketchup di funghi e valeriana - 15

(1-2-3-9-10-11-12-13-14)

Birra consigliata: Leikeim Weizen

I JUST CAN'T GET ENOUGH

Burger vegetale al sapore di carne, pane vegano fatto in casa, salsa barbecue, insalata riccia con anelli di cipolla fritti in tempura e composta di cheddar inglese - 15

(1-2-3-4-9-10-11-12-13-14)

Birra consigliata: Leikeim Steinbear

PLANTED

straccetti vegetali al sapore di carne affumicati e speziati, formaggio cheddar, cappuccio viola in agrodolce, mayo vegana alla senape al miele. 16.5

(1-2-3-4-9-10-11-12-13-14)

Birra consigliata: Cimbra Herbest

ALLERGENI: 1- frutta a guscio 2- arachidi 3- lupino 4- latte 5- uova 6- pesce 7- molluschi 8- crostacei 9- soia 10- glutine 11- sesamo 12- sedano 13- senape 14- anidride solforosa.

Per eventuali allergeni rivolgersi al personale di sala- alcuni alimenti potrebbero essere trattati con tecniche di abbattimento in loco per garantirne la salubrità.