



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.