

DEGUSTAZIONE DI MANZO DECUMANA

-PANCIA STAGIONATA E AFFUMICATA.

-BRISKET*.

-TERRINA DI CODA ALLA VACCINARA ALLA BRACE*.

-DIAFRAMMA DI MANZO ALLA BRACE*.

-COSTINE DI MANZO BRASATE ALLA BRACE*.

-RIB EYE “SROTOLATA” ALLA BRACE.

(UN CONTORNO A SCELTA COMPRESO)

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

6 PIATTI 50 A COMMENSALE

4 PIATTI 40 A COMMENSALE

(CONTRASSEGNAZIONE DA *)

PERCORSO ABBINAMENTO BEVANDE

A COMMENSALE

28 X 6 PORTATE

25 X 4 PORTATE



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.