



BEEF  
LL  
*café*

MENÙ D'ASPORTO



## I NOSTRI SALUMI

---

### Salame di Cremnago

con sfogliatina integrale e cipolla di Tropea candita / **15€** <sup>(3,7,12)</sup>

---

### Culatta di nostra produzione

con insalatina di puntarelle e burrata / **18€** <sup>(7,8,12)</sup>

## LE NOSTRE TARTARE DI CARNE FASSONA

(battute a coltello)

---

### Il Leggero

emulsione di olio e.v.o., limone e pepe nero / **13€**

---

### Il Completo

scalogno, capperi, tabasco, acciughe, cetriolo, paprika, senape di Digione, ketchup, salsa worcester, tuorlo d'uovo e cognac / **16€** <sup>(3,4,10,12)</sup>

---

### Il Tricolore

emulsione di pomodorino sott'olio, burrata, pesto di pistacchi / **18€** <sup>(7,8)</sup>

# I NOSTRI CARPACCI DI FASSONA PIEMONTESE

(serviti con pane Guttiau)

---

## Il Classico

carpaccio con emulsione di olio e.v.o. e limone / **15€**

---

## Il Melograno

carpaccio con puntarelle e scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse / **18€** <sup>(7)</sup>

## PRIMI PIATTI

### Paccheri di Gragnano

con il nostro ragu bianco di Carne Fassona / **10€** <sup>(1,3,7,9)</sup>

### Paccheri di Gragnano

con il nostro ragu tradizionale di Carne Fassona / **10€** <sup>(1,3,7,9)</sup>

### Paccheri di Gragnano

al pomodorino fresco, basilico e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse  
/ **10€** <sup>(1,3,7)</sup>

### Paccheri di Gragnano

con pesto di pistacchi di Bronte / **10€** <sup>(1,3,7,8)</sup>

### Riso integrale

con code di gamberi, pomodorino e carciofi / **14€** <sup>(2,7)</sup>

### Gnocchi di patate

alla sorrentina / **10€** <sup>(1,3,7)</sup>

## SECONDI PIATTI

Code di gamberi alla catalana\* / **14€** <sup>(2,9,12)</sup>

Tartare di salmone

con maionese d'avocado e puntarelle\* / **14€** <sup>(3,4,12)</sup>

Roast Beef

con rucola e scaglie di parmigiano / **12€** <sup>(7)</sup>

Milanesina di vitellone

con rucola e pomodorino / **12€** <sup>(1,3,7)</sup>

Vegetariano

verdure alla griglia (zucchine, melanzane, peperoni, radicchio, belga, pomodoro, patate, ananas e mele) / **10€**

La nostra Milanese di Vitellone di Fassona (circa 300gr)

con rucola, pomodorino e patatine fritte (comprese) / **23€** <sup>(1,3,7)</sup>

Suprema di pollo

cotto a bassa temperatura con carciofi saltati con patate al forno e verdure grigliate / **16€** <sup>(7)</sup>

## LA NOSTRA FASSONA

(tutte le proposte seguenti comprendono patate al forno e verdure grigliate)

### Entrecote alla griglia

con burro aromatizzato alle erbe fini / **25€**<sup>(7)</sup>

### Tagliata Classica / 20€

### Tagliata rosmarino e lime / 22€

### Tagliata Tropea

cipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato / **22€**<sup>(7)</sup>

### Tagliata Vestita

rucola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse e pomodorino pachino / **23€**<sup>(7)</sup>

### Tagliata Porcini

funghi porcini / **24€**<sup>(7)</sup>

### Tagliata Carciofi

carciofi, pecorino e aceto balsamico riserva / **24€**<sup>(7,12)</sup>

### Tagliata Bronte

stracciatella e pesto di pistacchi di Bronte / **24€**<sup>(7,8)</sup>

## PIZZE DELLA TRADIZIONE

### Paccheri di Gragnano

con il nostro ragu bianco di Carne Fassona / **10€** <sup>(1,3,7,9)</sup>

### Marinara

Pomodoro, aglio, origano di Sicilia / **6€** <sup>(1)</sup>

### Cantabrico

Pomodoro, fior di latte pugliese e acciughe del Cantabrico / **12€** <sup>(1,4,7)</sup>

### Margherita

Pomodoro, fior di latte pugliese, basilico fresco e olio e.v.o. / **8€** <sup>(1,7)</sup>

### Bufala DOP

Pomodoro, bufala DOP, basilico fresco e olio e.v.o. / **11€** <sup>(1,7)</sup>

### Piccante

Pomodoro, fior di latte pugliese e salame piccante / **11€** <sup>(1,7,12)</sup>

### Prosciutto Crudo

Pomodoro, fior di latte pugliese e la nostra culatta / **11€** <sup>(1,7,12)</sup>

### Prosciutto Cotto

Pomodoro, fior di latte pugliese e Gran Biscotto Rovagnati / **11€** <sup>(1,7,12)</sup>

### Verdure

Pomodoro, fior di latte pugliese e verdure (zucchine, melanzane, peperoni) / **10€** <sup>(1,7)</sup>

### Quattro stagioni

Pomodoro, fior di latte pugliese, Gran Biscotto Rovagnati, olive taggiasche, carciofi freschi in stagione e funghi champignon / **13€** <sup>(1,7,12)</sup>

## PIZZE GOURMET

### La Beef

fior di latte pugliese, carpaccio di Fassona Piemontese, olio aromatizzato all'aglio e rosmarino, Parmigiano Reggiano Vacche

Rosse / **13€** <sup>(1,7)</sup>

### La Tartare

mozzarella di bufala, battuto a coltello di Fassone Piemontese,

Parmigiano Reggiano Vacche Rosse / **16€** <sup>(1,7)</sup>

### La Catalana

pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentino\*, cipolle di Tropea, sedano, olive e capperi / **16€** <sup>(1,2,7,9,12)</sup>

### La Stracciatella

pomodoro, stracciatella, pomodorino giallo e basilico / **16€** <sup>(1,7)</sup>

### La Bologna

fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte / **15€** <sup>(1,7,8,12)</sup>

### La Bosco

fior di latte pugliese, carne salada, porcini, robiola, tarallo al finocchietto e salsa chimichurri / **18€** <sup>(1,4,7,12)</sup>

## CONTORNI

— Patatine fritte olandesi\* / 5€

— Verdure alla griglia  
(melanzane, zucchine, peperoni) / 5€

## I NOSTRI HAMBURGER

(serviti con patatine fritte olandesi\*)

---

### Classico\* 200gr

iceberg, cheddar, bacon, pomodoro, cetrioli e ketchup / **13€** <sup>(1,7,11,12)</sup>

---

### Tartare\* 150gr

sfogliatina salata, uovo al tegamino, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse, aceto balsamico riserva / **16€** <sup>(1,3,7,12)</sup>

---

### Il Tuna

sfogliatina salata con tartare di tonno alla soia, avocado e lime / **18€**  
<sup>(1,4,6,7)</sup>

## LE NOSTRE POKE

### Poke Beef

tartare di manzo, riso basmati, cipolla di Tropea, noci, edamame e puntarelle / **15€** <sup>(6,8,12)</sup>

### Poke Fish

tartare di salmone, iceberg, quinoa, con pesto di pistacchi di Bronte salati, mais, pomodorino, melograno, maionese d'avocado e sesamo nero / **15€** <sup>(3,4,8,10)</sup>

### Poke Veg

melograno, iceberg, seitan, fichi, datteri, farinata di ceci, edamame e mandorle salate / **13€** <sup>(1,6,8,9,10)</sup>

### Poke Tuna

tartare di tonno rosso, riso nero, avocado, mango, e alga wakame / **16€**  
<sup>(1,4,6,11,12)</sup>

## I NOSTRI DOLCI

Tiramisù della tradizione / 5€ <sup>(1,3,7)</sup>

Frutti di bosco freschi / 7€

Delizia al limone amalfitano "Sal De Riso" / 6€ <sup>(1,3,7)</sup>

Babà con rhum invecchiato "Sal De Riso" / 6€ <sup>(1,3,7)</sup>

Bavarese all'arancia "Sal De Riso" / 6€ <sup>(1,3,6,7,8)</sup>

## MINERALI E VINI

Minerali San Benedetto (0,4 l) / 1€

Bibite / 3,5€

Birra Dolomiti (33 ml) / 4€ (12)

Birra Ichnusa non filtrata (33 ml) / 4€ (12)

Bottiglia Franciacorta da 40€ (12)

Bottiglia Valdobbiane da 20€ (12)

Bottiglia Martinotti Rosè da 20€ (12)

---

\*Alcune materie prime ed ingredienti potrebbero essere surgelati alla fonte o lavorati freschi, abbattuti e surgelati

## PER PRENOTAZIONI

WHATSAPP: 349 6536336

TELEFONO: 031 632349

servizio d'asporto **CAFFETTERIA** dalle 08:00 alle 18:00

servizio d'asporto **PRANZO** dalle 12:00 alle 14:00

servizio d'asporto **CENA** dalle 19:00 alle 21:00

Ritiro presso nostro ristorante

Consegna a domicilio | 5€

Ristorante con allevamento di proprietà di Pura Razza Fassona Piemontese Certificata "La carne rossa che fa been" basso contenuto di colesterolo 1% di grassi, filiera garantita 100% Made in Italy

## **ALLERGENI**

- (1) GLUTINE
- (2) CROSTACEI
- (3) UOVA
- (4) PESCE
- (5) ARACHIDI
- (6) SOIA
- (7) LATTE
- (8) FRUTTA A GUSCIO
- (9) SEDANO
- (10) SENAPE
- (11) SEMI DI SESAMO
- (12) SOLFITI
- (13) LUPINI
- (14) MOLLUSCHI