

## I NOSTRI HAMBURGER (accompagnati con patatine fritte olandesi\*)

**Classico** pane al sesamo, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, cheddar, bacon, cetriolo, iceberg, pomodoro, ketchup **16€** (1,3,7,10,11)

**Tartare** sfogliatina salata, 150 gr di carne Pura Razza Fassona, uovo al tegamino, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e aceto balsamico **18€** (1,3,7,12)

**Zafferano** pane al sesamo, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, iceberg, speck, cipolla al timo e vino rosso, fonduta di pecorino e zafferano **18€** (1,3,7,11,12)

## LE NOSTRE POKE

**Beef** tartare di manzo, riso basmati, iceberg, noci, cipolla rossa di Tropea, edamame e spinacino novello all'aceto di lamponi **17€** (6,8,12)

**Fish** tartare di salmone, mango, quinoa con pesto di pistacchio salato, avocado, melagrana e agrumi **17€** (4,8)

**Veg** hummus di ceci, datteri, fichi, mandorle salate, iceberg, melagrana, avocado, ananas e tofu **15€** (6,8,11)

**Tuna** tartare di tonno rosso, riso nero, avocado, mango, alga wakame\*, iceberg, edamame e cipolla croccante **18€** (4,6,11)

**Octopus** polpo, riso basmati, olive taggiasche, iceberg, cipolla rossa di Tropea, patate e pomodorino ciliegia **18€** (4,12,14)

**Caesar** petto di pollo, riso basmati, pomodoro cuore di bue al balsamico, songino, pane bruschettato, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e salsa Caesar **18€** (1,3,6,7,10)

## I NOSTRI DOLCI

**Tiramisù della tradizione** **7€** (1,3,7)

**Frutti di bosco freschi** **8€** (3,7)

**Mousse burro d'arachidi** con caramello salato e croccantino di mandorle **7€** (3,5,7,8)

**Bavarese al cioccolato bianco** al cioccolato bianco e mango con corn flakes al cocco **7€** (3,7)

**Delizia al limone amalfitano "Sal De Riso"** **8€** (1,2,3,5,6,7,8,11,13,14)

**Babà con rhum invecchiato "Sal De Riso"** **8€** (1,2,3,5,6,7,8,11,13,14)

**Pastiera napoletana "Sal De Riso"** **6€** (1,2,3,5,6,7,8,11,13,14)

## MINERALI E VINI

Minerali (0,5 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 Valdobbiene 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

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

servizio d'asporto CAFFETTERIA  
servizio d'asporto PRANZO  
servizio d'asporto CENA

dalle 08:00 alle 18:00  
dalle 12:00 alle 14:00  
dalle 19:00 alle 21:00

PER PRENOTAZIONI

WHATSAPP: 349 6536336

TELEFONO: 031632349

Ritiro presso nostro ristorante

NUOVO MENÙ D'ASPORTO



BEEF



ANZANO DEL PARCO, VIA PROVINCIALE 4, NEL GRUPPO COITER

[www.beefcafe.it](http://www.beefcafe.it)

## I NOSTRI SALUMI

**Salame di Cremnago** con cipolla di Tropea candita **15€** <sup>(3,7,12)</sup>

**Gran selezione di salumi di nostra produzione** con frittelle di pecorino e balsamico (salame crudo, salame cotto, mortadella, coppa, lonzino, pancetta) **20€** <sup>(7,8,12)</sup>

**Prosciutto crudo di sauris** con tatin di pomodorino e gelée di mango e campari **16€** <sup>(1,7,13)</sup>

**Vitello tonnato della tradizione** magatello di fassona a bassa temperatura **18€** <sup>(3,4,5)</sup>

## LE NOSTRE TARTARE DI CARNE FASSONA <sup>(battute a coltello)</sup>

Il **leggero** emulsione di olio e.v.o., limone, pepe nero e sale di Maldon **20€** <sup>(1)</sup>

Il **completo** scalogno, capperi, tabasco, acciughe, cetriolo, paprika, senape di Digione, ketchup, salsa worchester, tuorlo d'uovo e cognac **23€** <sup>(1,3,4,10,12)</sup>

Il **tricolore** pomodorini sott'olio, burrata e pesto di pistacchio salato di Bronte **22€** <sup>(1,7,8)</sup>

Il **bosco** olio di nocciole, cipolla croccante e frutti di bosco al balsamico **22€** <sup>(1,5,8,12)</sup>

Il **parmigiano** emulsione di olio e.v.o., limone, pepe nero, sale di Maldon, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e aceto balsamico di Modena **22€** <sup>(1,7,12)</sup>

Il **piccante** stracciatella con cipolla di Tropea candita e peperoncino fresco **22€** <sup>(1,5,7,12)</sup>

L'**alternativo** salsa di soia, lime, avocado, alga wakame\*, mandorle salate **22€** <sup>(1,3,6,8,11)</sup>

## I NOSTRI CARPACCI DI FASSONA <sup>(serviti con pane Guttiau)</sup>

**Classico** emulsione di olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero, limone **20€** <sup>(1)</sup>

**Fresco** pomodorino sott'olio, emulsione di burrata, maggiorana e sale di Maldon **22€** <sup>(1,7)</sup>

**Estivo** rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e aceto balsamico di Modena **22€** <sup>(1,7,12)</sup>

**Deciso** cipolla di Tropea candita, maionese al peperoncino e avocado **22€** <sup>(1,3,5,12)</sup>

## PRIMI

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

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

**Paccheri di Gragnano** al pomodorino fresco, basilico e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **10€** <sup>(1,3,7)</sup>

**Paccheri di Gragnano** con pesto di pistacchio di Bronte **12€** <sup>(1,3,7,8)</sup>

**Gnocchi di patate della sila alla sorrentina** pomodorino fresco, mozzarella di bufala e basilico **15€** <sup>(1,3,7)</sup>

**Caramelle di magro** con ripieno di ricotta e spinaci, accompagnato da piselli freschi, pomodoro e cipollotto **16€** <sup>(1,3,7)</sup>

## SECONDI

**Tartare di salmone** **16€** <sup>(4)</sup>

**Vegetariano** verdure alla griglia (melanzana, zucchina, radicchio, indivia belga, pomodoro, patata, mela, ananas, peperone e pannocchia di mais) **18€**

**La nostra Milanese di Vitellone di Fassona** (circa 300gr) senza osso, con rucola e pomodorino accompagnata con patatine fritte olandesi **25€** <sup>(1,3,7)</sup>

**Suprema di pollo** a bassa temperatura alla griglia con burro al dragoncello accompagnata con verdure alla griglia e patate al forno **18€** <sup>(7)</sup>

**Scottata di tonno** alla griglia accompagnato con songino, agrumi, frutto della passione e avocado **28€** <sup>(4)</sup>

## LA NOSTRA FASSONA

(tutte le proposte seguenti comprendono patate e spinaci)

**Entrecôte alla griglia** con burro aromatizzato alle erbe fini **27€** <sup>(7)</sup>

**Tagliata Classica** **22€** <sup>(7)</sup>

**Tagliata Rosmarino e Lime** **22€** <sup>(7)</sup>

**Tagliata Tropea** cipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato **28€** <sup>(7,12)</sup>

**Tagliata America** fonduta di cheddar, salsa barbecue e cipolla croccante **25€** <sup>(1,7,8,10,12)</sup>

**Tagliata Zafferano** fonduta allo zafferano e pepe **25€** <sup>(7)</sup>

**Tagliata Bronte** con stracciatella e pesto di pistacchio di Bronte **25€** <sup>(7,8)</sup>

**Diaframma** a bassa temperatura, grigliato, aromatizzato al rosmarino e lime **22€** <sup>(7)</sup>

## PIZZE DELLA TRADIZIONE

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

**Cantabrico** Pomodoro, fior di latte pugliese e acciughe del Cantabrico **13€** <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. **12€** <sup>(1,7)</sup>

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

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

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

**Verdure** Pomodoro, fior di latte pugliese e verdure (zucchina, melanzana, 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 **14€** <sup>(1,7,12)</sup>

## PIZZE GOURMET

**Beef** fior di latte pugliese, carpaccio di Fassona, olio aromatizzato all'aglio e rosmarino, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **18€** <sup>(1,7)</sup>

**Tartare** mozzarella di bufala, battuto a coltello di Fassona, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **18€** <sup>(1,7)</sup>

**Catalana** pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentina\*, cipolla rossa di Tropea, sedano, olive e capperi **22€** <sup>(1,2,7,9,12)</sup>

**Bologna** fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte **19€** <sup>(1,7,8)</sup>

**Mediterranea** pomodoro ristretto, capperi, origano, mozzarella di bufala, pomodorino del Piennolo al forno e olio al basilico **16€** <sup>(1,7)</sup>

**Pesto** crescenza, pesto di basilico, zucchina trombetta, fiore di zucca e cialda di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **18€** <sup>(1,7,8)</sup>

**La nostra pala romana** tris di pala romana (Beef, Tartare, Cantabrico) **19€** <sup>(1,4,7)</sup>

Supplemento impasto integrale **2,5€**

Supplemento impasto Enkir **3€**

## CONTORNI

Patatine fritte olandesi\* **5€**

Verdure alla griglia (melanzane, zucchine) **5€**