

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 **5€** (1,3,7)

Frutti di bosco freschi **7€** (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" **6€** (1,2,3,5,6,7,8,11,13,14)

Babà con rhum invecchiato "Sal De Riso" **6€** (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

I NOSTRI SALUMI

Salame di Cremnago con cipolla di Tropea candita **15€** ^(3,7,12)

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

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

Vitello tonnato della tradizione magatello di fassona a bassa temperatura **18€** ^(3,4,5)

LE NOSTRE TARTARE DI CARNE FASSONA ^(battute a coltello)

Il **leggero** emulsione di olio e.v.o., limone, pepe nero e sale di Maldon **18€** ⁽¹⁾

Il **completo** scalogno, capperi, tabasco, acciughe, cetriolo, paprika, senape di Digione, ketchup, salsa worchester, tuorlo d'uovo e cognac **20€** ^(1,3,4,10,12)

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

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

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€** ^(1,7,12)

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

L'**alternativo** salsa di soia, lime, avocado, alga wakame*, mandorle salate **22€** ^(1,3,6,8,11)

I NOSTRI CARPACCI DI FASSONA ^(serviti con pane Guttiau)

Classico emulsione di olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero, limone **18€** ⁽¹⁾

Fresco pomodorino sott'olio, emulsione di burrata, maggiorana e sale di Maldon **20€** ^(1,7)

Estivo rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e aceto balsamico di Modena **20€** ^(1,7,12)

Deciso cipolla di Tropea candita, maionese al peperoncino e avocado **20€** ^(1,3,5,12)

PRIMI

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

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

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

Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchio di Bronte **12€** ^(1,3,7,8)

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

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

SECONDI

Tartare di salmone **16€** ⁽⁴⁾

Vegetariano verdure alla griglia (melanzana, zucchina, radicchio, indivia belga, pomodoro, patata, mela, ananas, peperone e pannocchia di mais) **15€**

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

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

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

LA NOSTRA FASSONA

(tutte le proposte seguenti comprendono patate e spinaci)

Entrecôte alla griglia con burro aromatizzato alle erbe fini **27€** ⁽⁷⁾

Tagliata Classica **22€** ⁽⁷⁾

Tagliata Rosmarino e Lime **22€** ⁽⁷⁾

Tagliata Tropea cipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato **22€** ^(7,12)

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

Tagliata Zafferano fonduta allo zafferano e pepe **25€** ⁽⁷⁾

Tagliata Bronte con stracciatella e pesto di pistacchio di Bronte **25€** ^(7,8)

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

PIZZE DELLA TRADIZIONE

Marinara Pomodoro, aglio, origano di Sicilia **6€** ⁽¹⁾

Cantabrico Pomodoro, fior di latte pugliese e acciughe del Cantabrico **13€** ^(1,4,7)

Margherita Pomodoro, fior di latte pugliese, basilico fresco e olio e.v.o. **8€** ^(1,7)

Bufala DOP Pomodoro, bufala DOP, basilico fresco e olio e.v.o. **12€** ^(1,7)

Piccante Pomodoro, fior di latte pugliese e salame piccante **12€** ^(1,7,12)

Prosciutto Crudo Pomodoro, fior di latte pugliese e la nostra culatta **12€** ^(1,7,12)

Prosciutto Cotto Pomodoro, fior di latte pugliese e Gran Biscotto Rovagnati **12€** ^(1,7,12)

Verdure Pomodoro, fior di latte pugliese e verdure (zucchina, melanzana, peperoni) **10€** ^(1,7)

Quattro stagioni Pomodoro, fior di latte pugliese, Gran Biscotto Rovagnati, olive taggiasche, carciofi freschi in stagione e funghi champignon **14€** ^(1,7,12)

PIZZE GOURMET

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

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

Catalana pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentina*, cipolla rossa di Tropea, sedano, olive e capperi **18€** ^(1,2,7,9,12)

Bologna fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte **15€** ^(1,7,8)

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

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

La nostra pala romana tris di pala romana (Beef, Tartare, Cantabrico) **19€** ^(1,4,7)

Supplemento impasto integrale **2,5€**

Supplemento impasto Enkir **3€**

CONTORNI

Patatine fritte olandesi* **5€**

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