

## I NOSTRI HAMBURGER (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)

Jalapenos pane al sesamo, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, cheddar, bacon, cetriolo, insalata iceberg, pomodoro e ketchup con jalapenos, cipolla tagliata e maionese al peperoncino **18€** (1,3,11)

## 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)

Gambero code di gambero in salsa teriyaki, maionese al peperoncino, humus di ceci, cipolla di Tropea in agrodolce e insalatina di puntarelle e acciughe **19€** (3,4,6,11,12)

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)

Montebianco purea di castagne, panna montata fresca, marroni a pezzi e meringa **7€** (3,7)

Tarte tain di mele e mandorle con caramello salato e quenelle fior di latte **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 **25€** (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 **18€** <sup>(3,7,12)</sup>

Gran selezione di salumi di nostra produzione con selezioni di pecorini (salame crudo, salame cotto, mortadella, coppa e pancetta) **22€** <sup>(7,8,12)</sup>

Prosciutto crudo di nostra produzione con carciofi, melagrana, scaglie di parmigiano e cialda integrale **22€** <sup>(1,5,7,8)</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 **23€** <sup>(1,7,8)</sup>

Il piccante stracciatella con cipolla di Tropea candita e peperoncino fresco **23€** <sup>(1,5,7,12)</sup>

L'alternativo salsa di soia, lime, avocado, alga wakame\*, mandorle salate **23€** <sup>(1,3,6,8,11)</sup>

Il puntarelle insalata di puntarelle, olio e.v.o., limone, acciughe e sale di Maldon affumicato **22€** <sup>(1,4,11)</sup>

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

Classico emulsione di olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero, limone **20€** <sup>(1,11)</sup>

Fresco pomodorino sott'olio, emulsione di burrata, maggiorana e sale di Maldon **22€** <sup>(1,7,11)</sup>

Carciofo crudo di carciofi con melagrana e stracciatella **22€** <sup>(1,7,11)</sup>

Porcino emulsione di olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero, limone con scaglie di Castelmagno e funghi porcini\* passati in padella **22€** <sup>(1,7,11)</sup>

## PRIMI

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù bianco di Carne Fassona **12€** <sup>(1,3,7,9)</sup>

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù tradizionale di Carne Fassona **12€** <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 **14€** <sup>(1,3,7,8)</sup>

Gnocchi di patate con carciofi, code di gamberoni e bisque d'Astice **18€** <sup>(1,3,4,7,9)</sup>

Raviolone di magro con ripieno di ricotta, servito con Montasio d.o.p. e ristretto di spugnone **18€** <sup>(1,3,7,9)</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) **16€**

La nostra Milanese di Vitellone di Fassona (circa 300gr) senza osso, con scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 Mesi), servita con patatine fritte olandesi **27€** <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>

Crudo di tonno tartare di tonno rosso e avocado con salsa teriyaki e insalata di puntarelle e acciughe **28€** <sup>(4,6)</sup>

## LA NOSTRA FASSONA <sup>(con patate e spinaci)</sup>

Entrecôte alla griglia con burro aromatizzato alle erbe fini **30€** <sup>(7)</sup>

Tagliata Classica **24€** <sup>(7)</sup>

Tagliata Rosmarino e Lime **24€** <sup>(7)</sup>

Tagliata Tropea con ipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato **24€** <sup>(7,12)</sup>

Tagliata Mirtilli con riduzione al vino rosso e mirtilli **27€** <sup>(7,9,12)</sup>

Tagliata Zafferano con fonduta allo zafferano e pepe **27€** <sup>(7)</sup>

Tagliata Puntarelle e burrata con puntarelle, acciughe e burrata **27€** <sup>(4,7)</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) **20€** <sup>(1,7)</sup>

Tartare mozzarella di bufala, battuto a coltello di Fassona, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **20€** <sup>(1,7)</sup>

Catalana pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentina\*, cipolla rossa di Tropea, sedano, olive e capperi **20€** <sup>(1,2,7,9,12)</sup>

Bologna fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte **16€** <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>

Porchetta fior di latte pugliese, stracciatella, patate e porchetta di Ariccia al rosmarino **18€** <sup>(1,7)</sup>

La violina fior di latte pugliese, crema di zucca violina, cavolo nero ripassato e funghi porcini\* **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€**

Insalata di puntarelle con cialda integrale, olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero e acciughe **9€** <sup>(1,4,11)</sup>

Insalata di carciofi con cialda integrale, olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero e scaglie di Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 Mesi) **12€** <sup>(1,7,11)</sup>