

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, agrumi e iceberg **17€** (4,8)

Veg humus 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)

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

Nizzarda riso basmati, tonno sott'olio, uovo sodo, fagiolini, acciughe, pomodoro, iceberg e olive **18€** (3,4)

CONTORNI

Patatine fritte olandesi* **6€**

Verdure alla griglia (melanzana, zucchina) **6€**

Insalata mista **8€**

I NOSTRI DOLCI

Tiramisù della tradizione **6€** (1,3,7)

Creme brulè sorpresa di frutti di bosco con crema catalana **7€** (3,7)

Frutti di bosco freschi **7€**

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

Babà al rum invecchiato "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)

*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

NUOVO MENÙ D'ASPORTO

BEEF



www.beefcafe.it

I NOSTRI SALUMI

Salame crudo di nostra produzione con cipolla di Tropea candita **18€** ^(5,12)

Selezione di salumi di nostra produzione con giardiniera di broccolo romano e caponata di verdure e peperoni (salame crudo, salame cotto, mortadella, coppa, pancetta) **22€** ^(5,8,9,12)

Prosciutto crudo di Sauris con treccia di bufala e pane Guttiau artigianale **22€** ^(1,7)

Vitello tonnato della tradizione **20€** ^(1,3,4,7,9)

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

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

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

Il tricolore pomodorini sott'olio, burrata e pesto di pistacchio salato di Bronte **23€** ^(1,7,8)

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

L'alternativo salsa di soia, lime, avocado, alga wakame*, cipolla croccante **23€** ^(1,3,6,8)

I NOSTRI CARPACCI DI FASSONA ^(con pane Guttiau)

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

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

Frutti di bosco magatello leggermente marinato con emulsione di olio e.v.o., limone e sale di Maldon, servito con crudo di frutti di bosco e balsamico di Modena **23€** ^(1,12)

PRIMI

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

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù tradizionale di Carne Fassona **12€** ^(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 basilico e parmigiano giovane **16€** ^(1,3,7,8,9,12)

Gnocchi di patate della sila con pesto di basilico e parmigiano giovane **17€** ^(1,3,7,8)

Raviolo di pasta fresca ripieno di melanzana, ricotta e pomodorino confit leggermente piccante, servito con ristretto di pomodorino e olio al balsamico **18€** ^(1,3,7)

SECONDI

Tartare di salmone **16€** ^(3,4,12)

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 rucola e pomodorino, servita con patatine fritte olandesi **27€** ^(1,3,7)

Suprema di pollo a bassa temperatura alla griglia, servito con patate al forno e verdure alla griglia **19€** ⁽⁷⁾

Scottata di tonno rosso con avocado e frutto della passione e insalatina soncino e agrumi **30€** ⁽⁴⁾

LA NOSTRA FASSONA ^(con patate e spinaci)

Entrecôte alla griglia con burro aromatizzato alle erbe fini **30€** ⁽⁷⁾

Tagliata Classica **25€** ⁽⁷⁾

Tagliata Rosmarino e Lime **25€** ⁽⁷⁾

Tagliata Tropea con cipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato **27€** ^(7,12)

Tagliata Zafferano con fonduta allo zafferano e pepe **28€** ⁽⁷⁾

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

I NOSTRI HAMBURGER ^(con patatine fritte olandesi*)

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

Tartare sfogliatina salata, 150 gr di carne Pura Razza Fassona, uovo al tegamino con burro salato, scaglie di parmigiano reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e aceto balsamico di Modena **18€** ^(1,3,7,12)

Jalapenos pane al sesamo, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, cheddar, bacon, cetriolo, insalata iceberg, pomodoro e ketchup con jalapenos, cipolla e maionese al peperoncino **18€** ^(1,3,7,11)

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)

Prosciutto Crudo Pomodoro, fior di latte pugliese e prosciutto crudo di Sauris **12€** ^(1,7)

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

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

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

PIZZE GOURMET

La Beef fior di latte pugliese, carpaccio di Fassona, olio aromatizzato all'aglio e rosmarino, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **20€** ^(1,7)

La Tartare fior di latte pugliese, battuto a coltello di Fassona, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e emulsione di ortica fresca* **20€** ^(1,7)

La Catalana pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentina*, cipolla rossa di Tropea, sedano, olive e capperi **20€** ^(1,2,7,9,12)

La Bologna fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte **16€** ^(1,7,8)

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

La Caponata fior di latte pugliese, caponata di verdure e peperoni, scottata di tonno rosso, stracciatella e granella di pistacchio di Bronte **20€** ^(1,4,7,8,9)

Supplemento impasto integrale **2,5€**

Supplemento impasto Enkir **3€**