

# MENU' CAPODANNO 2019

## ANTIPASTI

Tagliere misto:

- Jamon Iberico e di Bassiano tagliati a mano, Parma 36 mesi, Bresaola di Punta d'Anca, Lardo di Colonnata, Mortadella IGP di Bologna, Formaggi misti di Capra e Mucca e Bufala Affumicata
- Battuta di Chianina con Porcini freschi Trifolati, Tartufo nero uncinato al sentore di Ardbeg
- Dischi di Polenta Taragna Fritta con crema di Bitto e Funghi Pioppini

## PRIMO

Tortelli di Patate al Ragù di "Nana Mora" e riduzione di Frutti di Bosco

## SECONDI PIATTI E LE CARNI DAL MONDO

Un Percorso Gastronomico che ripercorre il Giro del Mondo partendo dall'Oceania fino in America:

### PRIMO PIATTO

Ocean Beef con Purè di Patate Viola  
Wagyu Giapponese con Mini Bok Choy ripassati  
Zebra con Melanzane Perline al Basilico

### SECONDO PIATTO

Manzetta Prussiana con Patate Novelle sventagliate  
e Insalata di Verza Rossa all'Aceto di Lamponi  
Angus Canadese con Mini Pannocchia al Burro  
Uruguay Beef con Insalata di Okra e Salsa Guacamole

## DOLCI

Ricco Buffet di Dolci della Tradizione Natalizia

## A MEZZANOTTE

Cotechino con Lenticchie

100 € a persona - Acqua, Vini e Spumanti inclusi



**BEEF BAZAAR**  
ROME MEATS HERE

Via Germanico, 136  
INFO e Prenotazioni: 06 69402150  
Email: [info@beefbazaar.com](mailto:info@beefbazaar.com)