



BEEF BAZAAR

RESTAURANT



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

ANTIPASTI

Trancio di pizza fatta in casa con stracciatella di Andria, dadolata di Chianina IGP e pomodori datterini confit all'arancia (3-9)

€12

Trancio di pizza fatta in casa con stracciatella di Andria, dadolata di Chianina IGP, porcini trifolati alla mentuccia e tartufo di stagione (3-9)

€18

Tacos ripieni di maiale di cinta senese sfilacciato alla salsa bbq ai pomodori datterini gialli home made (4-5-6-7-9-12)

€14

Tacos aperti con maiale di cinta senese, guacamole, cipolla rossa di Tropea caramellata e honey mustard fatta in casa (2-3-4-5-6-7-9-10-11-14)

€14

Il nostro kebab: carpaccio di wagyu giapponese selezione "Numamoto" scottato, julienne di insalata lollo, vele di pomodori e salsa allo yogurt (3-9)

€24

Mini sandwich con pastrami fatto in casa con cetriolini e senape di Dijon (9-11)

€16



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

La nostra interpretazione di caprese: mozzarella di bufala DOP casertana bruciata, veli di Prosciutto iberico patanegra de bellota Beher etichetta nera e gazpacho leggero andaluso

(3-9)

€18

Parmigiana a modo nostro (3-12)

€12

Tataki di zebra caramellata alla salsa d'ostriche, gel di peperoni all'orientale e alghe wakame

(1-2-4-5-6-7-10-11)

€20

Suppli alla zucca mantovana, salsiccia di cinta senese e vele di Prosciutto iberico patanegra de bellota cotto affumicato (3-9)

€10

Pepite di pollo con panatura panko speziata e salsa honey mustard fatta in casa

(2-3-7-8-9-10-11-12-14)

€12



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

TAGLIERI

SALUMI MISTI

Prosciutto Carpegna, salsicce di cinghiale, finocchiona toscana, bresaola di Gio Porro, capocollo e culatello di Zibello

€ 18

FORMAGGI MISTI

Selezione di formaggi dell'azienda Tenuta il Radichino dei fratelli Pira: Toma reale, cretoso al pepe nero o pepe rosa (a seconda della disponibilità), pecorino con affinamento al farro, caciotta Poggio Conte, blu di capra "erborichino" (3)

NB: il nostro tagliere è servito senza mieli o composte varie come suggerisce il produttore per assaporare al meglio il gusto dei formaggi. Ciò non toglie che potete tranquillamente chiederlo al cameriere che sarà pronto a servirvelo!

€ 16

SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto Carpegna, salsiccia di cinghiale, finocchiona toscana, bresaola di Gio Porro, capocollo; toma reale, cretoso al pepe nero o pepe rosa (a seconda della disponibilità) e pecorino con affinamento al farro e miele(3)

€ 22



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

PROSCIUTTO E BUFALA

Prosciutto Carpegna e *bufala* DOP casertana(3)

€18

IBERICO

Chorizo de bellota, salsiccia de bellota, cecina de leon e jamon iberico cotto e affumicato

€22

JAMON IBERICO DE BELLOTA E PAN TOMATE

*Prosciutto iberico patanegra de bellota Beher etichetta nera con le tipiche bruschette da
accompagnamento (9)*

€28



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

TARTARE

La classica a modo nostro: carne di Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” tagliata a doppio coltello condita alla francese con polpa di aragosta maionese al lime e tuorlo montato alle alici il tutto adagiato in un soffice pan brioche (5-6-7-8-9-11-13-14)

€24

Stracciatella: carne di Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” tagliata a doppio coltello con Stracciatella di Andria e datterini confit all’arancia (3)

€14

Porcina: carne di Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe”, porcini spadellati al timo e crema di gorgonzola DOP (3)

€18

Non far sapere al contadino: carne di Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe” con pere caramellate, morbido di stracchino stagionato e miele di castagno (3-13)

€14



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Zebra: carne di zebra kenyota tagliata a doppio coltello condita con sale Maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell'azienda Oilalà

€16

Bisonte: carne di bisonte umbro "Massimiliano Gatti" tagliata a doppio coltello condita con sale Maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell'azienda Oilalà e pepe nero

€16

Tartufo: carne di Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" tagliata a doppio coltello e tartufo di stagione

€18

Tartare di wagyu australiano tagliata a doppio coltello condita con sale maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell'azienda Oilalà

€22



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

CARPACCI

Carpaccio di chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" con misticanza di campo e scaglie di parmigiano "vacche rosse" 36 mesi (3)

€22

Carpaccio di wagyu australiano con tartufo di stagione sale maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell'az.Oilalà

€30

Carpaccio di wagyu giapponese del distretto di Kagoshima o Hida secondo la disponibilità

€35



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

PRIMI

Cappellacci ripieno di ricotta e spinaci con ragù di manzo dry aged (3-9-12-14)

€22

Tagliolini, burro di malga, parmigiano reggiano vacche rosse 24 mesi e tartufo di stagione (3-9-14)

€28

Paccheri di Gragnano ai tre pomodori, basilico e parmigiano vacche rosse 36 mesi (3-9-12)

€18

Fusilloni di Gragnano con vellutata di datterini gialli, guanciaie di cinta senese e pecorino romano (3-9-12)

€20

Risotto ai porcini trifolati e lardo di patanegra (3)

€22



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

DALLA CUCINA

Ribs di maiale Cinta senese cotte a bassa temperatura laccate alla salsa bbq fatta in casa

(6-10-11-12)

€26

Costine di abbacchio fritte con panatura di nocciole e erbe aromatiche (2-9-14)

€26

Spiedo cbt con coppa di maiale di cinta senese, pancia di cinta senese, reale di vacca spagnola e abbacchio neozelandese laccato con salsa bbq al miele di sambuco

(1-2-4-5-6-7-8-10-11)

€26

Coccio di bisonte umbro az. "Massimiliano Gatti" in umido

€26



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

GLI INTRUSI ROMANO-LAZIALI

Tagliolini cacio e pepe (3-9-14)

€14

Spaghettoni di Gragnano alla gricia (3-9)

€14

Mezze maniche di Gragnano alla carbonara (3-9-14)

€14

Mezze maniche all' amatriciana (3-9)

€14

Pollo ruspante alla cacciatore (12)

€18

Pollo ruspante con i peperoni (12)

€18

Le polpette come faceva nonna in umido (3-9-12-14)

€16



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

STREET FOOD

(Tutti i nostri panini gourmet sono accompagnati da spicchi di patate fritte)

Classico :burger da 200gr di carne di manzo irlandese homemade, pomodoro arletta, insalata lollo e maionese (8-9-14)

€16

Dark side of the cheddar: burger da 200gr di carne di manzo irlandese homemade, pane nero al carbone vegetale, insalata lollo, pomodoro arletta, cheddar, bacon e maionese al pomodoro (3-8-9-11-14)

€18

Il bufalo: burger da 200gr di carne di manzo irlandese homemade, pane rosso alla barbabietola, rughetta di campo, pomodori arletta confit, cipolla caramellata, mozzarella bufala campana DOP, lardo di cinta senese e salsa bbq al whisky

(3-4-5-7-8-9-14)

€20

Il "panko": sovraccosce di pollo in panatura panko, rucola, pomodori arletta, babaganoush di melanzane e stracciatella

(3-9)

€16



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

CONTORNI

Patate al forno viterbesi al rosmarino

€8

Patate fritte

€8

Purè di patate dolci affumicate (3)

€8

Verdure di stagione all'agro o ripassate secondo la disponibilità

€8

Scarola ripassata con uva sultanina e pinoli (2)

€8

Verdure grigliate: zucchine, peperoni cornetto, melanzane perline e pannocchia

€8

Carpaccio di pomodori "cuore di bue", olio evo az Oilalà, origano siciliano e cipolla di Tropea

€8



BEEF BAZAAR RESTAURANT

GRIGLIA

Le nostre carni sono sottoposte ad una rigida procedura per accertarne la qualità. Se non raggiungono standard top quality i tagli non saranno disponibili. Lo chef consiglia la cottura al sangue
LA FROLLATURA DRY AGING è una tecnica di stagionatura che avviene nella nostra cella a temperatura ed umidità controllata migliorando la tenerezza della carne ed esaltandone il gusto. Il Beef Bazaar è sede permanente della DRY AGING ACADEMY e propone ogni settimana nuovi tagli con frollature dai 30 ai 90 giorni oltre a frollature estreme fino ai 180 giorni. Chiedete al nostro grill chef quali tagli sono disponibili ed ancor meglio andate ad ammirarli con gli occhi al piano inferiore.

Lombi nostra selezione frollati minimo 60gg

Costata €14/hg

Tomahawk frollato nel whisky

€14/hg

Cuberoll frollato nel burro

€14/hg

TUTTE LE CARNI FROLLATE NEL BURRO O WHISKEY NON SUPERERANNO I 40 GG DI FROLLATURA E LE RAZZE O LE NAZIONALITÀ SARANNO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ



BEEFBAZAAR

RESTAURANT

Tagliata di manzo da 300 gr c.ca con contorno di patate al forno

€26

Costata porzionata a peso fisso c.ca 0,8kg selezione BEEFBAZAAR

€40

Fiorentina porzionata a peso fisso c.ca 1kg selezione BEEFBAZAAR

€50

Lombi Premium

Wagyu australiano Wx / Wagyu americano Srf

 Cuberoll €30/hg

 Tomahawk €20/hg

Vacca vecchia galiziana

 Costata €10/hg

 Fiorentina €10/hg

Selezione spagnola a seconda della disponibilità

 Costata €9/hg

 Fiorentina €10/hg

 Entrecote €10/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Simmental a seconda della provenienza

Costata €9/hg

Fiorentina €10/hg

Lombo della settimana di nostra selezione provenienti da varie nazioni

Costata €10/hg

Fiorentina €10/hg

Wagyu giapponese del distretto di Kagoshima o Hida a seconda della disponibilità

€40/hg

Wagyu giapponese del distretto di Kobe

€50/hg

Cuberoll Umi Uruguay

€10/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

Vacca finlandese Sashi AAA

Entrecote €9/hg

Costata €9/hg

Fiorentina €9/hg

Scottona di frisona polacca

Entrecote €8/hg

Costata €8/hg

Fiorentina €8/hg

Chianina IGP dell'azienda agricola SAN GIOBBE 5R

Costata €9/hg

Fiorentina €9/Hg

Simmental Dunkel dell'azienda agricola SAN GIOBBE

Costata €9/hg

Fiorentina €10/hg

Frisona Vinkas dell'azienda agricola SAN GIOBBE

Costata €9/hg

Fiorentina €10/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

LA NOSTRA SELEZIONE DI FILETTI SECONDO LA DISPONIBILITÀ

Filetto di simmenthal

€10/hg

Filetto di selezione spagnola

€12/hg

Filetto vacca finlandese sashi

€12/hg

Filetto angus irlandese

€12/hg

Filetto di wagyu giapponese

€45/hg



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

DESSERT

Tiramisù (3-9-14)

€8

Babà al rum su crema inglese all'arancia e ciuffi di panna (2-3-9-13-14)

€10

Tarte tatin con ciuffi di panna

€8

Crostatina della nonna con crema pasticcera alla vaniglia e pinoli caramellati

€8

Morbido di pistacchio gluten free (2-3-14)

€10

Flan al cioccolato Amedei con crema inglese all'arancia e gelato alla vaniglia

€10

Trancio di pinsa caramellata con crema alle nocciole, mascarpone alle fragole e arachidi
pralinate salate

€8



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

ELENCO ALLERGENI

- 1 *Arachidi e derivati*
- 2 *Frutta a guscio*
- 3 *Latte e derivati*
- 4 *Molluschi*
- 5 *Pesce*
- 6 *Sesamo*
- 7 *Soia*
- 8 *Crostacei*
- 9 *Glutine*
- 10 *Lupini*
- 11 *Senape*
- 12 *Sedano*
- 13 *Anidride solforosa e solfiti*
- 14 *Uova e derivati*