




**BEEF BAZAAR**

RESTAURANT

**MENÚ  
DEGUSTAZIONE**

## ANTIPASTI



Tacos aperti con maiale di cinta senese, guacamole, cipolla rossa di Tropea caramellata e honey mustard fatta in casa




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



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




Tartare di 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



## CARNE E CONTORNI

Entrecote di selezione spagnola con patate al forno viterbesi al  
rosmarino, fagiolini all'agro e carpaccio di pomodori "cuore di  
bue", olio evo az. Oilalà, origano siciliano e cipolla di Tropea

## DESSERT



Crostatina con crema pasticcera alla vaniglia,  
fragole e germogli di basilico



---















**90€ / Persona**

Nel prezzo sono inclusi vino, acqua e caffè.

Calice di prosecco offerto come benvenuto.

Calice di Vino alla mescita consigliato dallo staff.

## LISTA DEGLI 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 



**BEEF BAZAAR**  
RESTAURANT



[WWW.BEEFBAZAAR.COM](http://WWW.BEEFBAZAAR.COM)



[WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR](http://WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR)



[WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR](http://WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR)