

# FORMULA MEAT UNLIMITED

Tutti i menù al costo X per persona comprendono servizio e cestino di pane (pane di farina di patate e grano duro di Niko Romito, grissini e strisce di pizze miste fatte in casa)

**NB: i numeri che troverete tra parentesi sono i numeri relativi agli allergeni presenti nei piatti**

MENU 1)

€40 escluse le bevande

## ANTIPASTI CENTROTAVOLA

### TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

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

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

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

## SECONDO CENTROTAVOLA CON CONTORNI

Tagliata di manzo di razze selezionate da noi

Alette di pollo

Arrosticini di pecora

Porchetta fatta in casa alle erbe

\*\*\*\*\*

Patate al forno viterbesi al rosmarino

Verdure grigliate: zucchine, peperoni, melanzane e pannocchia

Insalata mista

MENU 2)

€60 con acqua e vino

## ANTIPASTI CENTROTAVOLA

### TAGLIERE MISTO DI SALUMI E FORMAGGI

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

Carpaccio di chianina con misticanza di campo e scaglie di parmigiano "vacche rosse" 36 mesi (3)

Tartare di chianina con stracciatella di Andria, dadolata di Chianina IGP e pomodori datterini confit all'arancia (3-9)

# SECONDO CENTROTAVOLA CON CONTORNI

Costate di manzo selezine Beefbazaar scaloppate

Alette di pollo

Arrosticini di pecora

Salsicce di Norcia

\*\*\*\*\*

Patate al forno viterbesi al rosmarino

Verdure grigliate: zucchine, peperoni, melanzane e pannocchia

Insalata mista

## 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 derivat

## **Condizioni formula Meat Unlimited**

La formula proposta per il Meat Unlimited è finalizzata a far conoscere ai nostri clienti i diversi piatti e soluzioni attraverso le quali proporre i nostri tagli, dai crudi alle braci. Per questo motivo ha uno svolgimento di tipo circolare e pertanto, una volta ultimata la selezione si può ripartire dai secondi di carne. Occorre quindi finire preliminarmente tutto quanto proposto per poter ripartire da capo. Non consentiamo la possibilità di poter individuare un singolo secondo con il quale continuare. In tal senso, proponendo da tempo politiche che prevedono la limitazione degli sprechi alimentari di qualsiasi genere, non possiamo proporre nuove portate in questo menù se prima non vengono ultimate le precedenti.

**Tutti gli ospiti al tavolo devono aderire alla formula all Meat Unlimited affinché la stessa sia applicabile.**