

# ***MENU DEGUSTAZIONE BEEFBAZAAR***

Il menù al costo di **€90** per persona comprende, cestino di pane (pane di farina di patate e grano duro di Niko Romito, grissini e strisce di pizze miste fatte in casa) acqua, un calice di bolcine per accompagnare gli antipasti e un calice di vino per il piatto di portata principale

## ***ANTIPASTI CENTROTAVOLA***

Quesadilla con pollo alla messicana sfilacciato, caciocavallo silano, mais al burro, chutney di pomodoro e salsa chimichurri (3-9)

La nostra interpretazione di Vitel tonnè: roast-beef di vitello alle erbe, il suo fondo, cubi di tonno marinati alla soia, la sua spuma e frutti di capperò (4-5-7-11-12-13)

Tataki di zebra caramellata alla salsa d'ostriche e pack-choi saltato all'orientale e gel di zenzero(1-2-4-5-6-7-10-11)

Il "pacco" della nonna: carne di Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" con ricotta pugliese all' 'nduja, cipolla di Tropea caramellata, peperone crusco e tarallo sbriciolato (3-9)

# **CARNE E CONTORNI CENTROTAVOLA**

Entrecote di selezione Italiana frollata 45gg

\*\*\*\*\*

Patate al forno viterbesi al rosmarino

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

Friggitelli

## **DESSERT**

Crêpes con crema di nocciole e gelato alla crema (2-3-9-14)

### ***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