Carta dei vini *Wine list*

Il vino giusto si sceglie in cantina

Beef Bazaar è lieto di invitarvi a scegliere il vostro vino direttamente dalla nostra cantina. Lasciatevi accompagnare dal nostro personale tra le etichette della nostra selezione: insieme troveremo la bottiglia perfetta per la vostra serata e per il taglio che avete scelto.

Beef Bazaar is delighted to invite you to choose your wine directly from our cellar. Our staff will gladly guide you to the perfect bottle for your evening.

Abbinamenti *Pairings*

Tartare e carpacci *Tartare & carpaccio*	Bollicine, bianchi di struttura e rosati: freschezza per carni crude e delicate *Sparkling, full-bodied whites and rosés: freshness for raw, delicate meats*
Filetto *Tenderloin*	Rossi eleganti e di medio corpo, dal tannino fine *Elegant, medium-bodied reds with fine tannins*
Entrecôte, lombo e cube roll *Ribeye, striploin & cube roll*	Rossi strutturati, dal tannino deciso, che sostengono marezzatura e brace *Structured reds with firm tannins, to stand up to marbling and the grill*
Wagyu *Wagyu*	Rossi morbidi ed evoluti, oppure bollicine per pulire il palato dal grasso *Smooth, mature reds, or sparkling wines to cleanse the palate*
Secondi e panini *Main courses & burgers*	Rossi di medio corpo, versatili e conviviali *Versatile, easy-going medium-bodied reds*

Chiedete al personale: saremo felici di accompagnarvi in cantina e consigliarvi l'abbinamento ideale.
Please ask our staff: we will be happy to take you to the cellar and suggest the ideal pairing.