

LA NOSTRA GRIGLIA CUOCE SU PIETRA LAVICA.

Tutti i tagli sono preparati e cotti al momento.

RADICI

Our grill is powered
by lava stone.

All cuts are freshly
prepared and cooked
to order.

SELEZIONE CARNI DALL'ITALIA E DAL MONDO

FIorentina / T-BONE Selezione Italia

Il perfetto equilibrio tra la tenerezza del filetto e il gusto deciso del controfiletto, divisi dal tipico osso a "T".

T-Bone Steak (Italian Selection): A perfect balance between tender tenderloin and flavorful sirloin on the bone.

PROMO
SPECIALE
SETTEMBRE
SEPTEMBER

7,00 €
100 g

FILETTO Selezione Italia

Il taglio più pregiato e magro in assoluto con eccezionale morbidezza e gusto delicato al palato.

Beef Tenderloin (Italian Selection): The leanest and most tender cut with melt-in-the-mouth texture and delicate flavor.

28,00 €
250 g

COSTATA Selezione Italia

Ricco di venature di grasso nobile che si sciolgono in cottura donando un sapore profondo e una consistenza morbida.

Bone-in Ribeye (Italian Selection): With fine intramuscular fat that melts during grilling to deliver deep flavor and tenderness.

48,00 €
600 g

TOMAHAWK Selezione Irlanda

Spettacolare bistecca da una spiccata marezza che la rende incredibilmente succosa e saporita.

Tomahawk Ribeye (Irish Selection): An impressive long-bone ribeye featuring exceptional juiciness and rich flavor.

PROMO
SPECIALE
SETTEMBRE
SEPTEMBER

8,00 €
100 g

TAGLIATA Selezione Danimarca

Alta qualità, cotto al punto giusto sulla griglia e servito a fette per valorizzarne la consistenza e il gusto avvolgente.

Sliced Striploin: Premium quality, sliced to showcase its tender texture and rich, comforting flavor.

26,00 €
350 g

SCOPRI DI PIÙ
SULLE NOSTRE
CARNI



INQUADRA
IL QR CODE



TAGLI SPECIALI SELEZIONATI DA NOI

RADICI

GRIGLIATA RADICI *

78,00 €

(Consigliata per 2 persone)

Entrecôte di manzo, spirale di luganega, diaframma e agnello alla scottadito.

Servita con contorni dell'orto di stagione.

1-6-7-8-9-10-11-12

Radici Grill (Recommended for 2 people): Beef entrecôte, coiled luganega sausage, beef skirt steak, and grilled lamb chops. Served with fresh, seasonal garden side dishes.

SPIRALE DI LUGANEGA

16,00 €

Salsiccia artigianale cotta alla griglia.

Coiled Luganega Sausage: Artisanal pork sausage grilled over open coals.

AGNELLO ALLA SCOTTADITO *

28,00 €

Tenerissime costolette d'agnello arrostate a fuoco vivo, da gustare caldissime.

Grilled Lamb Chops: Tender lamb chops seared over high heat, served piping hot.*

6-7-9-10-12

DIAFRAMMA DI MANZO ALLA GRIGLIA

con jus di carne al bianchetto

Estremamente saporito e ricco di succhi, esaltato da una riduzione di fondo di cottura al tartufo bianchetto.

Grilled Beef Skirt Steak: A flavorful, juicy classic cut served with a rich pan jus infused with bianchetto truffle.

22,00 €

PROMO
SPECIALE
SETTEMBRE
SEPTEMBER

1-6-7-8-9-10-11-12

**Prodotto abbattuto all'origine o in loco per garantire la massima qualità e sicurezza igienico-sanitaria.*

**Products are flash-frozen at source or on site to ensure maximum quality and hygiene standards.*

Per informazioni su allergeni o provenienze specifiche dei tagli di carne giornalieri, consultare il personale di sala.

For information regarding allergens or specific daily meat origins, please ask our floor staff.

ALLERGENI

1 CEREALI CONTENENTI GLUTINE

grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati

2 CROSTACEI e prodotti derivati

3 UOVA e prodotti derivati

4 PESCE e prodotti derivati tranne gelatina

o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino

5 ARACHIDI e prodotti derivati

6 SOIA e prodotti derivati

7 LATTE e prodotti derivati, incluso lattosio

8 FRUTTA A GUSCIO: mandorle (*Amygdalus communis* L.)

noccioline (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*),

noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*),

pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*) e prodotti derivati

9 SEDANO e prodotti derivati

10 SENAPE e prodotti derivati

11 Semi di SESAMO e prodotti derivati

12 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazione superiori a 10 mg/Kg

o 10 mg/l espressi come SO₂

13 LUPINI e prodotti derivati

14 MOLLUSCHI e prodotti derivati

GLI ALLERGENI SONO INDICATI SUL MENU CON IL NUMERO DI RIFERIMENTO O SUL REGISTRO ALLERGENI. LE PRODUZIONI INTERNE HANNO CARATTERE ARTIGIANALE: NON È QUINDI POSSIBILE GARANTIRE LA TOTALE ASSENZA DI TRACCE DI ALLERGENI NEI PRODOTTI FINITI, ANCHE QUANDO NON PREVISTI IN RICETTA. IL PERSONALE È A DISPOSIZIONE PER ULTERIORI INFORMAZIONI.

ALLERGENS

1. CEREALS CONTAINING GLUTEN

(wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains, and derived products)

2. CRUSTACEANS and products thereof

3. EGGS and products thereof

4. FISH and products thereof, except fish gelatine or isinglass used as a fining agent in beer and wine

5. PEANUTS and products thereof

6. SOYBEANS and products thereof

7. MILK and products thereof, including lactose

8. TREE NUTS: almonds (*Amygdalus communis* L.), hazelnuts (*Corylus avellana*), walnuts (*Juglans regia*), cashews (*Anacardium occidentale*), pecans [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], Brazil nuts (*Bertholletia excelsa*), pistachios (*Pistacia vera*), macadamia nuts or Queensland nuts (*Macadamia ternifolia*), and products thereof

9. CELERY and products thereof

10. MUSTARD and products thereof

11. SESAME SEEDS and products thereof

12. SULPHUR DIOXIDE AND SULPHITES in concentrations above 10 mg/kg or 10 mg/l expressed as SO₂

13. LUPIN and products thereof

14. MOLLUSCS and products thereof

ALLERGENS ARE INDICATED ON THE MENU BY NUMBER OR LISTED IN THE ALLERGEN REGISTER. OUR PRODUCTS ARE MADE IN-HOUSE USING ARTISANAL METHODS; THEREFORE, IT IS NOT POSSIBLE TO GUARANTEE THE COMPLETE ABSENCE OF ALLERGEN TRACES IN FINISHED PRODUCTS, EVEN WHEN THEY ARE NOT INCLUDED IN THE RECIPE. OUR STAFF IS AVAILABLE FOR FURTHER INFORMATION.