

SCEGLI IL TAGLIO DELLA TUA CARNE

CHOOSE THE CUT OF THE YOUR MEAT



IL TERMINE SASHI,
INDICA TECNICAMENTE LA MAREZZATURA,
ACCOSTATO A BEEF, SASHI BEEF,
ASSUME IL SIGNIFICATO DI CARNE SELEZIONATA
IN BASE AL LIVELLO DI MAREZZATURA.
LA CARATTERISTICA DETERMINANTE PER LA SASHI BEEF
È QUINDI LA SUA TRAMA,
OSSIA L'ALTO LIVELLO DI INFILTRAZIONE DI GRASSO
LA FONDAMENTALE PARTICOLARITÀ
CHE RENDE LA SASHI BEEF UNICA,
INFATTI È PROPRIO IL GRASSO
CHE SCIOGLIENDOSI IN COTTURA
RESTA DENTRO LE FIBRE DELLA CARNE
DETERMINANDO IL CONNUBIO PERFETTO
TRA SUCCOSITÀ E TENEREZZA.

WAGYU È UN TERMINE RIFERITO
A DIVERSE RAZZE BOVINE GIAPPONESI
LE PIÙ FAMOSE DELLE QUALI SONO STATE GENETICAMENTE
SELEZIONATE PER AVERE CARNE INTENSAMENTE MARRONIZZATA,
OVVERO PRODURRE UNA ELEVATA QUANTITÀ DI GRASSI INSATURI
CHE TENDONO A DISTRIBUIRSI E LASCIARE STRIATURE
SIMILI ALLE VENATURE DEL MARMO.
QUESTA CARATTERISTICA RENDE LA CARNE DI WAGYU
PARTICOLARMENTE SAPORITA, TENERA E GUSTOSA.



DELIZIA IL TUO PALATO IN TUTTA TRANQUILLITÀ!
MAKE YOUR TASTEBUDS HAPPY IN COMPLETE PEACE OF MIND!



Secondi piatti carne - Meat dishes

	PICANHA CON RUCOLA E GRANA PICANHA BEEF STEAK WITH ROCKET SHAVINGS OF FRESH GRANA CHEESE	18.00
	TAGLIATA DI ANGUS ARGENTINO CON ACETO BALSAMICO, RUCOLA E SCAGLIE DI GRANA ARGENTINIAN BEEF STEACK WITH ROCKET SHAVINGS OF FRESH GRANA CHEESE AND A DRIZZLE OF BALSAMIC VINEGAR	18.00
	FILETTO DI MANZO ALLA GRIGLIA GRILLED FILLET BEEF	19.00
	FILETTO AL PEPE VERDE FILLET WITH GREEN PEPPER	20.00
	CUBEROLL (AUSTRALIA) AUSTRALIAN CUBEROLL BEEF	22.00
	COSTATA SASHI 550GR. (FINLANDIA) HIGH QUALITY RIB EYE BEEF STEAK	30.00
	TOMAHAWK IRLANDESE 1,20 KG IRISH TOMAHAWK BEEF	50.00
	SCOTTONA SARDA 1,100 KG. SARDINIAN SCOTTONA	55.00
	FIorentINA SASHI 1,100 KG. (FINLANDIA) FIorentINA T-BONE STEAK	60.00
	COSTATA SARDA 550 G SARDINIAN RIB	22.00
	COSTATA DI CAVALLO 500 G HORSE RIB	20.00
	COSTATA DI PECORA RIB OF SHEEP	18.00

SCEGLI IL TAGLIO DELLA TUA CARNE



Il termine SASHI, indica tecnicamente la marezzatura, accostato a beef, sashi beef, assume il significato di carne selezionata in base al livello di marezzatura. La caratteristica determinante per la Sashi Beef è quindi la sua trama, ossia l'alto livello di infiltrazione di grasso la fondamentale particolarità che rende la SASHI BEEF unica, infatti è proprio il grasso che sciogliendosi in cottura resta dentro le fibre della carne determinando il connubio perfetto tra succosità e tenerezza.

WAGYU è un termine riferito a diverse razze bovine giapponesi le più famose delle quali sono state geneticamente selezionate per avere carne intensamente marronizzata, ovvero produrre una elevata quantità di grassi insaturi che tendono a distribuirsi e lasciare striature simili alle venature del marmo. Questa caratteristica rende la carne di WAGYU particolarmente saporita, tenera e gustosa.