

Venerdì dodici aprile duemiladiciannove, ore 20

# degustazione di carne canadese

da manzi di razza Black e Red Angus

6 tagli - 6 tecniche - 6 piatti

## Tenderloin (filetto)

la tartar classica accompagnata da pane tostato realizzato con lievito madre

## Picanha (punta di sottofesa)

da cuocere al tavolo in stile "shabu-shabu", con daikon fermentato e salsa al rafano

## Flap meat (bavetta)

hamburger succoso con il classico "bun" americano, insalata, cipolla, pomodoro e maionese

## Chuck flap (cuore del reale)

cotta alla piastra, servita con patate arrostiti con il grasso del manzo e il chimichurri

## Top blade muscle (cappello del prete)

come un classico brasato all'italiana, con purè di patate e scalogno agrodolce

## Brisket

il Pastrami: la carne viene marinata, speziata e affumicata, poi arrostita.  
Servita con pane di segale, senape e cetriolo sott'aceto

### La nostra proposta di abbinamento vini

"Senza Niente" Montepulciano d'Abruzzo 2017 Marina Palusci

"Rataraura" Barbera del Monferrato 2014 Rocco di Carpeneto

"Campo Castagna" Pinot Nero dell'Oltrepò Pavese 2015 Stefanago

la degustazione verrà accompagnata dall'intervento di **STEFANO CAMPANARO**,  
responsabile del settore carni di **SELECTA**,  
che illustrerà le caratteristiche delle carni e delle procedure di allevamento





il pranzo di

*Pasqua*

*Domenica 21 Aprile 2019*

Baccalà mantecato con crema di erbe aromatiche e polenta soffiata

Filetto di coniglio alla piastra, insalatina di tarassaco e nocciole

Risotto al formaggio Asiago e carletti

Cosciotto di agnello arrostito con asparagi saltati e patate arrosto

La colomba di Gesmàkh  
con crema alla vaniglia e salsa al cioccolato

La nostra proposta di vini in abbinamento

Extra Bellaguardia  
Sauvignon Lafoa '17 Colterenzio  
Syrah Cicogna '15 Cavazza  
Recioto di Gambellara Riva dei Perari '15 Dal Maso

Il menu di Natale è proposto ad **Euro 50** a persona  
oppure **Euro 65** a persona con abbinamento di vini al calice