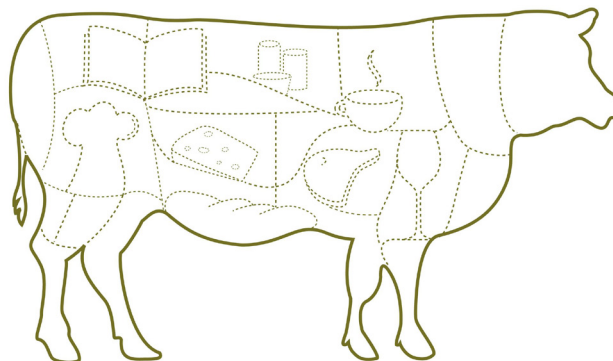




Più che buono sono!





LA NOSTRA CARNE “SELEZIONE DAMINI”

*I Piatti del Menù sono realizzati dallo chef **Giorgio Damini**.*

*La nostra carne è **nata e allevata in Italia** con un controllo totale della filiera produttiva.*

*La fasi di macellazione e frollatura, entrambe curate da **Gian Pietro Damini**, avvengono nel nostro laboratorio, situato sotto il negozio. Ogni piatto di carne che vi verrà servito viene accompagnato da una **carta d'identità**, che vi permette di conoscere le caratteristiche delle carni che state mangiando.*



A mano libera dalla cucina di Giorgio

LE DEGUSTAZIONI

La cucina di Giorgio in 3 piatti a sorpresa	45,00 €
6 piatti a sorpresa	70,00 €
11 piatti a sorpresa	95,00 €
La nostra carne:	70,00 €
<i>Fatti in casa, carne cruda, maccherone al ragù scomposto, damburger, codile, dolce</i>	

Per chi lo desidera, ogni giovedì è possibile far precedere la degustazione da una lezione di macelleria con visita alle celle di frollatura situate sotto il ristorante.

Solo su prenotazione

Il menù viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo



PER INIZIARE DALLA CUCINA

<i>La mia Caesar Salad</i>		16.00 €
<i>Acciughe del Mar Cantabrico</i>		
<i>abbinate a formaggio a pasta molle</i>	<i>a persona</i>	16.00 €
<i>Salmone affumicato di Claudio Cerati</i>	<i>a persona</i>	25.00 €
<i>Giochiamo con la carne cruda</i>		18,00 €
<i>La carne cruda di Giorgio</i>		22.00 €
<i>Il carpaccio rucola, parmigiano e maionese alla senape</i>		16,00
<i>Bufala, pomodoro, origano</i>		14,00



PER INIZIARE DALLA BOTTEGA

Fatti in casa:

Bresaola, roastbeef, carne marinata, carpaccio **15.00 €**

Tagliere con *piccolo* **15.00 €**
selezione di salumi dal banco *grande* **30,00 €**

Speck e formaggi di una volta (Val di Vizze) *al piatto* **25.00 €**

Salumi Ibérico de Bellota (Pata Negra) *al piatto* **29.00 €**

Culatello di Zibello stagionato 30 e 36 mesi *al piatto* **25.00 €**

La mozzarella di bufala gr. 250 circa *al pezzo* **8.00 €**

La burrata pugliese in foglia gr. 350/400 *al pezzo* **7.50 €**

Il fiordilatte *al pezzo* **2.50 €**

La nostra selezione di formaggi *tagliere piccolo* **15.00 €**
..... *tagliere grande* **30.00 €**

Tutti i piatti saranno accompagnati dalla giardiniera di verdure di Giorgio.



I PRIMI PIATTI

<i>Orzotto zucchine alla menta, crescita e liquirizia</i>	15.00 €
<i>Gnocchi di melanzane e pane con pomodoro e burrata</i>	15.00 €
<i>I ravioli o tortelli di Giorgio</i>	15.00 €
<i>Spaghetto freddo erbe, aglio olio peperoncino e Bisque</i>	16.00 €
<i>Il primo piatto di Giorgio</i>	da 14.00 a 17.00 €

I SECONDI PIATTI

<i>il "Damburger"</i>	16.00 €
<i>Cheeseburger bacon, spinacino salsa BBQ</i>	18.00 €
<i>Le 3 Stagionature della carne cruda: 5/20/40 giorni (solo su prenotazione)</i>	28.00 €
<i>Vitello alla carbonara</i>	22.00 €
<i>La cotoletta alla milanese di vitello (senza l'osso)</i>	20.00 €
<i>La mia catalana di Highlander servita in due tempi (grass/fed)</i>	28.00 €
<i>Il secondo piatto di Giorgio</i>	da 25.00 a 30.00 €
<i>Anteriore e posteriore di Sorana biancostato e controfiletto</i>	25.00 €

Gian Pietro, che ogni giorno seleziona i tagli di carne che raggiungono la frollatura ideale nella cella frigorifera sotto il ristorante, vi offrirà una carne sana e gustosa, in grado di raccontare un inesplorato ventaglio di sapori e profumi.

SPECIALITÀ DALLA MACELLERIA

<i>La D-costata (senza filetto) frollata oltre 40 giorni</i>	<i>all' etto</i>	7.90 €
<i>La D-costata Wagyu frollata oltre 60 giorni</i>	<i>all' etto</i>	11.90 €
<i>La D-costata Rubia Gallega frollata oltre 80 giorni</i>	<i>all' etto</i>	11.90 €
<i>La braciola di vitello S.M. (sotto la mamma)</i>	<i>all' etto</i>	6.90 €
<i>La bistecca "tagliata"</i>	<i>all' etto</i>	6.90 €
<i>La costoletta di Vitello alla milanese</i>	<i>all' etto</i>	6.90 €



I CONTORNI

<i>Le insalate dello Chef</i>	9.00 €
<i>Il purè di patate</i>	5.00 €
<i>Le verdure di stagione</i>	5.00 €
<i>L'insalata</i>	5.00 €
<i>Le crudité</i>	5.00 €

I DESSERT

<i>La mia caprese</i>	9.00 €
<i>Il dessert del giorno di Giorgio</i>	9.00 €
<i>La torta Linzer</i>	8.00 €
<i>I sorbetti e i gelati</i>	6.00 €
<i>La crema bruciata</i>	7.00 €
<i>La frutta di stagione</i>	7.00 €

<i>Servizio al tavolo</i>		3.00 €
<i>Pane per intolleranti al glutine</i>	<i>a porzione</i>	2.50 €

I prodotti e i vini esposti in negozio si possono degustare al tavolo su richiesta

(servizio soggetto a maggiorazione del prezzo)

** Le mezze porzioni sono calcolate al 70% del costo del piatto completo.*

*** Certi alimenti potrebbero contenere allergeni. Per informazioni chiedere all' operatore di sala.*

**** Alcune materie prime del menù e il nostro pesce sono acquistati freschi e trattati con il freddo intenso (-30°), al fine di garantirne la massima sicurezza, salubrità e bontà.*

