

BBQ

MENÚ

TUSCANY BEEF

FIorentina di Chianina

€ 6,5 PER HG (PESO CIRCA 1,2KG)

LA REGINA DELLE NOSTRE BRACI. AUTENTICA RAZZA CHIANINA IGP CARATTERIZZATA DA UNA CARNE MAGRA, SAPIDA E CON UNA FROLLATURA MINIMA DI 30 GIORNI.
THE QUEEN OF OUR GRILL. AUTHENTIC CHIANINA IGP BREED, KNOWN FOR ITS LEAN, FLAVORFUL MEAT AND A MINIMUM AGING PERIOD OF 30 DAYS.

BISTECCA DI BOVINO ADULTO MAREMMANO

€ 5,00 PER HG (PESO CIRCA 950 GR- 1 KG)

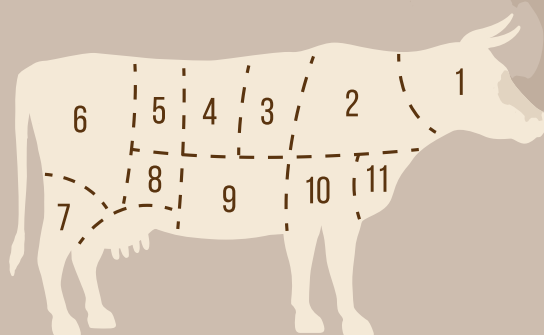
IL SAPORE SELVAGGIO DELLA MAREMMA. ANIMALI ALLEVATI ALLO STATO BRADO, PER UNA CARNE DAL CARATTERE DECISO, TENACE E RICCA DI FERRO..
THE WILD FLAVOR OF THE MAREMMA. FREE-RANGE RAISED CATTLE, PRODUCING MEAT WITH A BOLD CHARACTER, FIRM TEXTURE, AND RICH IN IRON.

TOMAHAWK DEL BUTTERO

€ 5,50 PER HG (PESO CIRCA 1,1 - 1,3 KG)

LA NOSTRA INTERPRETAZIONE DEL TAGLIO "COWBOY". UNA COSTATA CON L'OSSO LUNGO, SUCCULENTA E PERFETTA PER CHI AMA I SAPORI INTENSI.
OUR TAKE ON THE CLASSIC "COWBOY CUT". A LONG-BONE RIB STEAK, JUICY AND PERFECT FOR THOSE WHO LOVE BOLD, INTENSE FLAVORS.

CUTS OF BEEF



- | | |
|----------------|-----------------|
| 1 - HEAD | 7 - SHANK |
| 2 - CHUCK | 8 - FLANK |
| 3 - RIB | 9 - SHORT PLATE |
| 4 - SHORT LOIN | 10 - FORE SHANK |
| 5 - SIRLOIN | 11 - BRISKET |
| 6 - ROUND | |



