





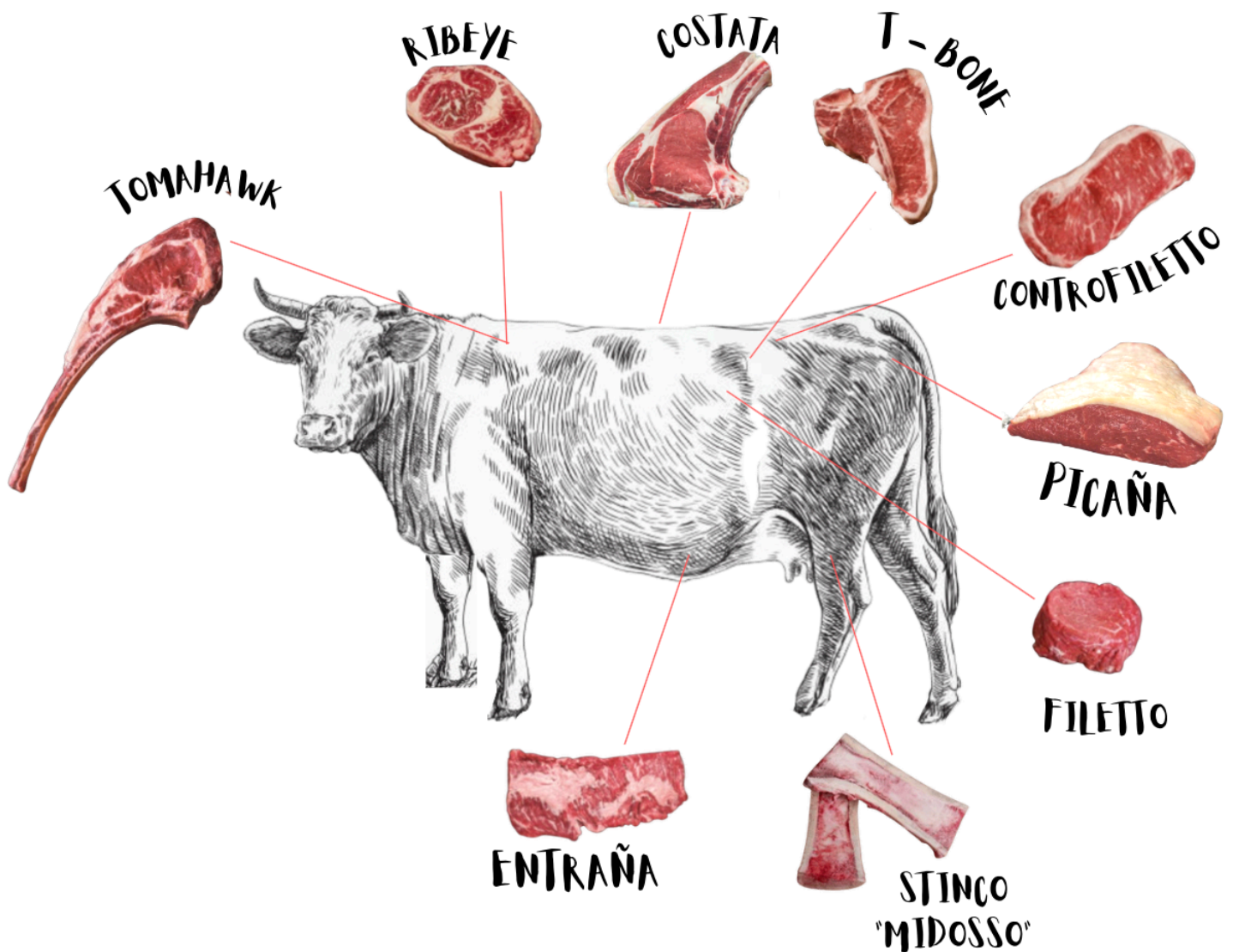
**Josper**<sup>®</sup>  
CHARCOAL OVENS

“JOSPER GRIGLIA-FORNO”

D'IMPORTAZIONE SPAGNOLA, LE SUE ALTE TEMPERATURE DI LAVORO  
CONSENTONO DI ARROSTIRE GLI ALIMENTI SULLA BRACE SENZA LESSARLI.  
DONA AGLI ALIMENTI IL SAPORE INCONFONDIBILE TRASMESSE DAL CARBONE  
E ASSICURA UNA CONSISTENZA ED UN SAPORE UNICI



**JOIN US!**



F.A.Q.

**Frollatura:** processo di stagionatura che avviene in celle frigorifere create ad hoc con temperatura ed umidità controllata, le fibre muscolari della carne si rilassano e si distendono, conferendo maggiore morbidezza, intensificandone il gusto e donando maggiore digeribilità.

**Marezzatura:** è l'infiltrazione e distribuzione di grasso all'interno del tessuto muscolare animale.  
+ grasso + morbido = + gusto!

Attenzione: provochiamo dipendenza.

# TAGLI PREGIATI DELLA SETTIMANA

## PICAÑA PRUSSIANA 6 EURO ALL'ETTO

COTTO INTERO NEI SUOI GRASSI, DI UN'INTENSITÀ UNICA, FARM UNICA, MAREZZATURA GRADO 2

## TOMAHAWK 6 EURO ALL'ETTO

SUCCOSA LOMBATA CON OSSO PRUSSIANA, FARM UNIKA. PROVENIENZA POLONIA.  
MAREZZATURA GRADO 3

## TOMAHAWK DRY AGED 8 EURO ALL'ETTO

FROLLATURA 60 GG. SUCCOSA LOMBATA CON OSSO PRUSSIANA, FARM UNIKA. PROVENIENZA POLONIA.  
MAREZZATURA GRADO 3

## PHENOMENA COSTATA O T-BONE 8 EURO ALL'ETTO

SELEZIONE DI INCROCI HEREFORD, CHAROLAISE E FRISONE ALLEVATA ALLO STATO SEMI-BRADO, FARM HIC GOURMEAT  
MAREZZATURA GRADO 9+

## DUNKEL COSTATA O T-BONE DRY AGED 9 EURO ALL'ETTO

FROLLATURA + 60 GG. DI RAZZA SIMMENTHAL CRESCIUTA A RIDOSSO DELLA FORESTA NERA - GERMANIA.  
FARM AZIENDA AGRICOLA SAN GIOBBE. MAREZZATURA GRADO 4

## RUBIA GALLEGA COSTATA O T-BONE 10 EURO ALL'ETTO

VACCA GALIZIANA DI SELEZIONE "ROXA DURO",  
VINCITRICE DEL PREMIO "WORLD STEAK CHALLENGE" DAL 2017 AL 2022, FARM GUTTER, MAREZZATURA GRADO 7

## CHIANINA COSTATA DRY AGED 12 EURO ALL'ETTO

FROLLATURA +240 GG! COSTATA DI CHIANINA CERTIFICATA IGP E SR, AZIENDA AGRICOLA SAN GIOBBE  
MAREZZATURA GRADO 4

## FILETTO SUSHI 250 GR. 35 EURO

ALIMENTATA A FAVE DI CACAO, PROVENIENZA FINLANDIA, FARM BEEF LOVER, MAREZZATURA GRADO 2

## ENTRAÑA WAGYU USA 200 GR. 40 EURO

DIAFRAMMA FIBROSO DOVE MORBIDEZZA E SUCCOSITÀ LA FANNO DA PADRONA.  
FARM SNAKE RIVER. MAREZZATURA GRADO 10

# ANTIPASTI

PATATA ALLA BRACE CON CREMA DI ZUCCA, CREME FRAÏCHE AL BLUE DEL MONCENISIO E NOCCIOLE	8 €
*CESTINO DI KATAIFI RIPIENO DI CAPRINO FUSO SU RIDUZIONE DI NEBBIOLO	9 €
*MIDOSSO: MIDOLLO DI BOVINO GRATINATO CON SALSA GREMOLADA	9 €
UOVO POCHÈ CON CREMA DI PARMIGIANO 24 MESI E TARTUFO NERO ESTIVO	10 €
*LUMACHE ALLA PIEMONTESE IN UMIDO: AGLIO, OLIO E PREZZEMOLO	11 €
LE NOSTRE BOMBETTE PUGLIESI CON CUORE MORBIDO DI CACIOCAVALLO PODOLICO DOP 4 PZ.	12 €
BATTUTA AL COLTELLO DI FASSONA PIEMONTESE 250 GR. , CON SEDANO, SENAPE E CAPPERI, AFFUMICATA AL LEGNO DI FAGGIO	15 €
MISTO DI VITELLI REGIONALE: (BATTUTA DI FASSONA AFFUMICATA - SALSICCIA DI BRA CERTIFICATA PAT - VITELLO TONNATO COTTO ALLA BRACE)	18 €
*ARROSTICINI DI OVINO, DORATI CON OLIO ALL'AGLIO NERO DI VOGHIERA DOP IN USCITA 10 PZ.	18 €
GUAZZETTO DI COZZE E POMODORO BRUCIATO, PEPATE, CON CROSTONI DI PANE	14 €

## PRIMI

- \*PACCHERI AL RAGÙ SCELTO DI SASHI FINLANDESE 14 €
- \*RISOTTO AI FUNGHI COTTO AL CARBONE, MANTECATO AL PARMIGIANO 24 MESI 15 €

## PESCE

- \*PIOVRA CBT FINITA IN GRIGLIA, SENZA SALI AGGIUNTI CON SPUMA DI PATATE E LAVANDA 300 GR. 18 €
- \*TROTA SALMONATA CON BURRO AROMATICO AL TIMO 250 GR. 20 €
- \*BRANZINO SPINATO INTERO ALLA BRACE FINITO CON OLIO AGLI AGRUMI 250 GR. 20 €

## HAMBURGER AL PIATTO

- \*180 GR. DI HAMBURGER WAGYU (PREFETTURA DI OZAKI),  
MAIONESE WASABI ACCOMPAGNATO DA PATATE FRITTE 22 €
- \*200 GR. SMASHBURGER DI CERDO IBÉRICO DE BELLOTA "JOSELITO" AFFUMICATO,  
ACCOMPAGNATO DA PIPARRA DULCE E PATATE FRITTE 15 €

# CARNE

*GUANCETTA DI SUINO CBT 18 H 350 GR. BRASATA ALLA BIRRA WEISS	14 €
*GALLETTO VALLESPLUGA CBT 10 H 500 GR. SERVITO CON MAIONESE AL CURRY E CROSTONE ALLA SENAPE	14 €
COSTINE DI SUINO "SMALL RIBS" CBT 12 H - 350 GR. SERVITO CON SALSA BARBECUE HOMEMADE	15 €
ENTRAÑA DI ANGUS 350 GR. CON RIDUZIONE DI SANGRIA E CANNOLO AL NERO MAREZZATURA GRADO 4	19 €
RIBEYE URUGUAIANA 300 GR. CON SALSA CHIMICHURRI E CHIPS DI PEPERONI MAREZZATURA GRADO 7	21 €
PICAÑA DI MANZO ARGENTINO 300 GR. CON SALSA AL GIN TONIC E CHIPS DI LIME MAREZZATURA GRADO 1	22 €
TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA 300 GR. CON PICO DE GALLO E LAMINE DI PANE MAREZZATURA GRADO 6	26 €
FILETTO DI BLACK ANGUS ARGENTINO 250 GR. (SERVITO CON UNA PIASTRA CALDA PER ULTIMARE LA COTTURA A PIACERE) MAREZZATURA GRADO 1	30 €

SELEZIONE DI CARNI IN DOPPIA USCITA (MINIMO 2 PERSONE)	A PERSONA	30 €
1- COSTINE, GALLETTO, ARROSTICINI		
2- ENTRAÑA, PICAÑA, RIBEYE		

## CONTORNI

PATATE AL FORNO CON ERBETTE FINI O *PATATE FRITTE	5 €
VERDURE DI STAGIONE AL JOSPER	6 €
PANNOCCHIA CON BURRO ALLE ERBE	5 €
GIARDINIERA HOMEMADE	6 €
PIPARRA DULCE	7 €
PEPERONCINI VERDI IN AGRODOLCE, POCO PICCANTI, TIPICI SPAGNOLI	

GLI INGREDIENTI ALL'INTERNO DELLE PORTATE POTREBBERO CONTENERE ALLERGENI E/O DERIVATI.  
IN CASO DI INTOLLERANZE E/O ALLERGIE AVVISARE IL PERSONALE DI SALA.

\*OVE PRESENTE: IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE ABBATTUTO IN PROPRIO O SURGELATO ALL'ORIGINE, A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ DEL MERCATO. LA NOSTRA PRIORITÀ RIMANE SEMPRE LA RICERCA DI UNA MATERIA PRIMA DI ELEVATA QUALITÀ.



# COCKTAILS

<b>SMOKED WHISKEY SOUR</b> BASE WHISKEY - AFFUMICATO AL LEGNO DI FAGGIO	8 €
<b>PAPAYA</b> VODKA, GIN, PAPAYA, PROSECCO	8 €
<b>PEPINO</b> MEZCAL, TEQUILA, CHILLY AGAVE, LIME, CRUSTA DI SALE AL SEDANO	8 €

# BIRRE

## ALLA SPINA:

WARSTEINER HERB BIONDA 4,8 % VOL. 40 CL	5 €
KONIG LUDWIG DUNKEL ROSSA 5,1 % VOL. 30 CL	5 €
KONIG LUDWIG WEISSBIER 5,5 % VOL. 50 CL	6 €
<b>BIRRE ARTIGIANALI 33CL</b>	6 €
“SMEMORATA” BIRRIFICIO LEUMANN: PILS 4,5% VOL.	
“RUBINO” BIRRIFICIO LEUMANN: BITTER ALE 5,5% VOL.	
“MATTO DI COLLEGNO” BIRRIFICIO LEUMANN: DOPPELBOCK 8,3 VOL.	
“SGLUTINATA” BIRRIFICIO LEUMANN: PILS SENZA GLUTINE 4,5 VOL.	
<b>BIRRE ARTIGIANALI 75CL</b>	11 €
“VAISS” BIRRIFICIO LEUMANN: 4,5% VOL.	

# BEVANDE

ACQUA PURIFICATA LT. 1 (NATURALE O GASSATA)	2 €
CALICE DI VINO ALLA MESCITA (ROSSO, BIANCO, PROSECCO)	5 €
CALICE DI BAROLO DOSIO	8 €
BIBITE 33CL (COCA COLA, COCA ZERO)	3 €
CAFFÈ SAN DOMENICO VARIEtà HUEHUE TENANGO, GUATEMALA	2 €

# AMARI E DISTILLATI

GIN MARE CAPRI TONIC	12 €
GIN MARE TONIC	10 €
JISALMER INDIAN CRAFT GIN TONIC	8 €
THAT BOUTIQUE-Y NEROLI DRY GIN TONIC	8 €
GIN TONIC (PLYMOUTH/PRIMO/BEEFEATER/EVRA AL LAMPONE)	7 €
WHISKY (OBAN, LAPHROAIG, TALISKER, CAOL ILA, NIKKA)	7 €
GRAPPA BERTA (MONPRÀ, PIASÌ, VALDAVI, NIBBIO)	6 €
ORGANIC VODKA TUSCANY	7 €
DOMINICAN RUM GRAN RESERVE KIRK AND SWEENEY	8 €
RUM BARCELÒ IMPERIAL	6 €
RUM AGRICOLO J. BALLY	5 €
COGNAC FINS BOIS VAUDON VS	7 €
AMARI	4 €
(SAN SIMONE, MONTENEGRO, JÄGERMEISTER, AMARO DEL CAPO, UNICUM, SAMBUCA, AVERNA, LUCANO, FERNET BRANCA, BRANCA MENTA, LIMONCELLO, MIRTO, LIQUIRIZIA)	

COPERTO 2 €