



BENVENUTO DEL MACELLAIO

Con stuzzichini e assaggi al tagliere

Menù

Battuta al coltello di punta d'anca

Carpaccio di culaccia con verdure in agrodolce

Tagliata di Roast Beef ai profumi alpini

Fiorentina e costata o tomahawk "Dry Aged"
(50/90 giorni di frollatura)

Contorni

Pinzimonio di verdure fresche

Fagioli del purgatoio al peperoncino Trentino

Patate al cartoccio con salsa yogurt

Cavolo capuccio

Dolce fantasia dello Cheff

Costo a persona 35,00€ bevande escluse