

# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

“

LA NOSTRA SELEZIONE DI CARNI, ACCURATAMENTE SCELTE E FROLLATE CON METODOLOGIA “*DRY AGE*” O FROLLATURA A SECCO, IL QUALE CONSISTE NEL FAR “*MATURARE*” LA CARNE NEI NOSTRI FRIGORIFERI “*MATURMEAT*”, STAGIONATORI CERTIFICATI A TEMPERATURA ED UMIDITÀ CONTROLLATA, PER UN PERIODO CHE VA DAI 18 AI 30 GIORNI. PER VALORIZZARE AL MEGLIO LE PROPRIETÀ ORGANOLETTICHE, LE NOSTRE CARNI VENGONO COTTE AL JOSPER SUDDIVISO IN PARRILLA, HORNO DE BRASA, ROBATA.

”

Le caratteristiche principali, e molto interessanti dal punto di vista del risultato finale sui piatti proposti, Il Josper Grill può utilizzare solo carbone vegetale al 100%, donando agli alimenti il sapore inconfondibile trasmesso dal carattere nobile della legna, assicurando una consistenza e una sugosità uniche. Con la notevole riduzione delle fiamme, si evita che gli alimenti si asciughino troppo o si brucino. Dal punto di vista lavorativo il Josper Grill è più rapido del 35% rispetto ad una classica griglia, più funzionale e cosa non da poco, notevolmente più igienico dal momento che la cenere si raccoglie in un serbatoio sottostante la camera di cottura.



# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## ANTIPASTI

Hummus fatto in casa, cipolla di tropea caramellata, uovo in camicia, Soncino e polpetta di carne al forno € 12

Flan di carciofi, spuma di parmigiano, carciofo fritto e insalata di carciofi € 10

Degustazione enogastronomica spianata piccante, mortadella con pistacchio, prosciutto amatriciano, pecorino alle noci, robiola, tomino alla griglia, tris di bruschette, crema di carciofi, olive e pomodoro € 25

Tacos con cinghiale sfilacciato accompagnato con salsa al mango, e insalata baby € 14

Tris di gunkan avvolto da alganori con tartare di manzo , brasato thai e pollo croccante accompagnato da salsa sweet-chili € 11

Pastrami di bovino adulto accompagnato con pane alle noci, salsa tartara bio e soncino € 13

Crocchetta Catalana fatta in casa filante, besciamella, prosciutto e pollo campestre grigliato € 8

# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## PRIMI PIATTI

Ravioli fatti in casa ripieni di ricotta bio  
con sugo al pomodoro e spuma di parmigiano € 13

Linguina con crema di pomodori secchi bio,  
guancialetta amatriciana e asparagi € 12

Fettuccina fatta in casa con stracciatella  
e pesto di basilico con mandorle e pomodori confit € 13

Risotto con crema di melanzane affumicate al jospet,  
stracciatella e timo € 12

Risotto con crema di peperoni affumicati al jospet  
e costolete d'agnello croccante € 14

Scelta di primi della tradizione Romana € 11



# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## SECONDI PIATTI

Brasato di manzo cbt al vino rosso accompagnato  
con purea di patate dolci affumicate al josper € 18

Pollo cbt ripieno di spinaci e formaggio brie,  
fonduta di parmigiano, cipolle rosse al josper  
e senape al miele € 14

## I NOSTRI CONTORNI...

Patate al josper € 5

Verdure miste al josper € 7

Friarielli € 5

Cicoria € 5

Insalata mista con petto di pollo campestre grigliato  
con ravanelli e pachino bio € 6

Insalata mista con pachino, carote e finocchio € 4

# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## CARNI AL JOSPER

### DANESE

€ 6,50h

*La "DANESE" è una carne tenera e saporita con una giusta marezzatura e un colore rosso acceso una delle carni più buone al mondo sono queste le caratteristiche del manzo danese.*

### PEZZATA ROSSA

€ 6,00h

*Animali provenienti dai pascoli del Friuli e del Veneto, sono tipicamente nutriti ad erba e insilati e macellati sopra i 24 mesi. Caratterizzata da grana piuttosto fine, questa carne ha grasso bianco e ottima infiltrazione che conferiscono un sapore intenso e originale. Si tratta di manzarde che mantengono bene la forma, e si prestano a frollature lunghe.*

### SASHI BLACK PRUSSIAN

€ 7,50h

*Vacche di origine Tedesca e Polacche di età superiore sempre sopra i 30 mesi. Le pezzature sono leggermente più grandi, altra caratteristica della razza. Il colore della carne tendente al rubino scuro e grasso sempre giallo paglierino, ottima copertura e infiltrazione.*

***continua nella prossima pagina...***

# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## **BUE GRASSO DEI BALCANI**

**€ 7,00h**

*È un toro adulto di razza holdstein pesante: un prodotto che, pur essendo maschio, risulta molto infiltrato mantenendo il sapore caratteristico del toro come per la maggior parte dei maschi e più delicato rispetto ad una vacca con note dolciastre molto piacevoli costituisce un alternativa per chi chiede qualcosa di diverso.*

## **TOMAHAWK IRLANDESE**

**€ 6,00h**

*La razza Hereford è una delle razze irlandesi da carne più importanti al mondo. Presenta una buona attitudine al pascolo rendendola così adatta ad un allevamento Grass Fed. La carne ottenuta dai bovini Hereford è molto pregiata grazie al suo gusto e alla sua estrema tenerezza.*

## **FILETTO SELEZIONE DEGUSTERIA**

**€ 20**

## **TAGLIATA SELEZIONE DEGUSTERIA**

**€ 18**

## **GALLETTO IN PORCHETTA AL JOSPER**

**€ 14**



# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## I DOLCI

<b>TIRAMISÙ DEGUSTERIA</b> <i>(Crema al mascarpone, crumble al cacao)</i>	<b>€ 6</b>
<b>L'OTTAVO PECCATO</b> <i>(Semifreddo all'amaretto di Saronno e salsa mou)</i>	<b>€ 7</b>
<b>EMISFERA</b> <i>(Mezza sfera di cioccolato con mousse di ricotta e salsa al mojito)</i>	<b>€ 7</b>
<b>TROPICANA</b> <i>(Tartella alla fragola con crema alla pina colada)</i>	<b>€ 7</b>
<b>FRUTTA DI STAGIONE</b>	<b>€ 6</b>
<b>TE LI PORTA NONNA I BISCOTTI</b>	<b>€ 4</b>

## GLUTEN FREE

<b>TENTAZIONE AL RHUM</b> <i>(Croccante di mandorle e doppio rum dominicano invecchiato 5 anni in botti di rovere)</i>	<b>€ 6</b>
<b>INCONTRO INASPETTATO</b> <i>(Semifreddo al caffè Arabica 100% con biscotto English cookie)</i>	<b>€ 6</b>
<b>PAESAGGIO SICILIANO</b> <i>(Crema di pistacchio verde di bronte)</i>	<b>€ 6</b>

# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## DALLA CANTINA SPECIALE

BAROLO MONFORTINO 2006 DOCG 14%	€ 1'950
BAROLO MONFORTINO 2013 DOCG 14,5%	€ 1'600
BIONDI-SANTI BRUNELLO DI MONTALCINO 2001 DOCG 13%.	€ 950
GAJA CONTEISA 2005 DOC 14,5%.	€ 380
GAJA SORÌ TILDIN 2006 DOC 14,5%.	€ 720
GUADO AL TASSO ANTINORI 2001 DOC 14%	€ 180
LE PERGOLE TORTE 2007 IGT 13%	€ 730
MASSETINO TENUTA DELL'ORNELLAIA 2017 IGT 14%	€ 1'050
MASSETO TENUTA DELL'ORNELLAIA 2001 IGT 15%	€ 2'500
MASSETO TENUTA DELL'ORNELLAIA 2002 IGT 14,5%	€ 2'200
SOLAIA ANTINORI 2002 IGT 13%	€ 550
SASSICAIA 1995 DOC 12%	€ 650
SASSICAIA 1996 DOC 12,5%	€ 700
SASSICAIA 1997 DOC 13%	€ 650
SASSICAIA 1998 DOC 13%	€ 650
SASSICAIA 1999 DOC 13,5%	€ 650
SASSICAIA 2000 DOC 13,5%	€ 600
SASSICAIA 2001 DOC 13,5%	€ 700
SASSICAIA 2002 DOC 13%	€ 600

*continua nella prossima pagina...*



# LA DEGUSTERIA

## R I S T O R A N T E

SASSICAIA 2004 DOC 13,5%	€ 600
SASSICAIA 2006 DOC 13,5%	€ 650
SASSICAIA 2012 DOC 13%	€ 600
SASSICAIA 2017 DOC 13,5%	€ 500
SASSICAIA 2018 DOC 13,5%	€ 450
TIGNANELLO 2001 IGT 13,5%	€ 380
BARUA ISOLA DEI NURAGHI 2002 IGT 14%	€ 65
GUIDALBERTO TENUTA SAN GUIDO 2004 IGT 14,5%	€ 60
IL BRUCIATO BOLGHERI 2002 DOC 13,5%	€ 45
IL BRUCIATO BOLGHERI 2005 DOC 13,5%	€ 40
IL BRUCIATO BOLGHERI 2009 DOC 14%	€ 38
LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO IGT 2002 13%	€ 60
LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO IGT 2004 13,5%	€ 50
LE DIFESE TENUTA SAN GUIDO IGT 2006 13,5%	€ 45

### **MAGNUM**

AGAPANTO BOLGHERI DOC 14%	€ 95
ELLEBORO BOLGHERI BIANCO IGT 13%	€ 80
VILLA POGGIO SALVI BRUNELLO DI MONTALCINO 2000 DOCG 14%	€ 300
CASTELLO DI AMA 1993 IGT 13,5%	€ 650
FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2016 IGT 15%	€ 750
SASSICAIA 2004 DOC 13,5%	€ 1'450

*continua nella prossima pagina...*

# LA DEGUSTERIA

## R I S T O R A N T E

SOLAIA ANTINORI 2002 IGT 13%	€ 1'150
SAN LEONARDO 2001 IGT 13%	€ 500
TIGNANELLO 2009 IGT 14%.	€ 850

### **JèROBOAM**

LE PERGOLE TORTE 1997 IGT 13%	€ 3'350
TIGNANELLO 2008 IGT 14%.	€ 1'350
TIGNANELLO 2009 IGT 13,5%.	€ 1'950

## VINI ROSSI

<b>01</b> AGAPANTO BOLGHERI DOC 14% TOSCANA	€ 45
<b>02</b> AGLIANICO SANNIO IGP 12% CAMPANIA	€ 20
<b>03</b> AMARONE DELLA VALPOLICELLA VILLA BELVEDERE DOCG 15% VENETO	€ 60
<b>04</b> SHIRAZ CASALE DEL GIGLIO IGT 13% LAZIO	€ 28
<b>05</b> CABERNET DOC 12,5% FRIULI	€ 20
<b>06</b> CHIANTI SANTA TRINITA DOCG 12,5% TOSCANA	€ 25
<b>07</b> CESANESE DEL PIGLIO CERCIOLE DOCG 13% LAZIO	€ 25

*continua nella prossima pagina...*

# LA DEGUSTERIA

## R I S T O R A N T E

- |           |   |             |
|-----------|---|-------------|
| <b>08</b> | ETNA ROSSO DOC 13% SICILIA                                | <b>€ 30</b> |
| <b>09</b> | CHIANTI SUPERIORE CASTELLO TREBBIO<br>DOCG 13% TOSCANO    | <b>€ 20</b> |
| <b>10</b> | DOLCETO D'ALBA ROCCABELLA<br>DOC 13,5% PIEMONTE           | <b>€ 25</b> |
| <b>11</b> | DONNAFUGATA SEDARA DOC 13,5 SICILIA                       | <b>€ 35</b> |
| <b>12</b> | NERO DI TROIA IGP 13% PUGLIA                              | <b>€ 25</b> |
| <b>13</b> | MORELLINO DI SCANZANO COPPIERE<br>DOCG 13,5% TOSCANA      | <b>€ 30</b> |
| <b>14</b> | NEGROAMARO DEL SALENTO<br>IGT 13% PUGLIA                  | <b>€ 20</b> |
| <b>15</b> | NERO D'AVOLA BRANCIFORTI<br>DOC 13,5% SICILIA             | <b>€ 23</b> |
| <b>16</b> | CANNONAU DI SARDEGNA<br>DOC 13'5% SARDEGNA                | <b>€ 35</b> |
| <b>17</b> | PRIMITIVO DEL SALENTO<br>IGT 14% PUGLIA                   | <b>€ 20</b> |
| <b>18</b> | SANGIOVESE SUPERIORE PANDOLFO<br>DOC 13,5% EMILIA ROMAGNA | <b>€ 35</b> |
| <b>19</b> | VALPOLICELLA RIPASSO DOC 13% VENETO                       | <b>€ 35</b> |
| <b>20</b> | HARAS DE PIRQUE RESERVA<br>DE PROPIEDAD BIO 13% CILENO    | <b>€ 35</b> |
| <b>21</b> | TEROLDEGO FORADORI<br>IGT 12% TRENTINO                    | <b>€ 30</b> |
| <b>22</b> | AMICONE CANTINE DI ORA<br>IGT 14% VENETO                  | <b>€ 35</b> |



# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## VINI BIANCHI

<b>23</b>	ELLEBORO BOLGHERI IGT 13% TOSCANA	<b>€ 35</b>
<b>24</b>	VERMENTINO DI GALLURA SABBIA LUCE DOCG 13% SARDEGNA	<b>€ 25</b>
<b>25</b>	OPPIDUM SANT ANDREA DOC 13% LAZIO	<b>€ 30</b>
<b>26</b>	GEWUSTRAMINER SANCT VALENTIN DOC 14,5% TRENTINO	<b>€ 50</b>

## LE BOLLICINE

PROSECCO	<b>€ 25</b>
FRANCIACORTA BELLAVISTA DOCG 12,5%	<b>€ 60</b>
VEUVE CLIQUOT RICH ROSE VCP 12%	<b>€ 120</b>
VEUVE CLIQUOT BRUT VCP 12%	<b>€ 100</b>
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 12%.	<b>€ 150</b>
MOET & CHANDON BRUT RESERVE IMPERIAL 12%	<b>€ 90</b>
DOM PERIGNON BRUT VINTAGE 2010 12,5%	<b>€ 300</b>
DOM PERIGNON ROSE' VINTAGE 2006 12,5%.	<b>€ 480</b>
ARMAN DE BRIGNAC 12,5%	<b>€ 400</b>
KRUG BRUT 2004 12%	<b>€ 500</b>
G.H. MUMM MAGUM 1,5LT 12 %	<b>€ 220</b>

# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## SOFT DRINK

ACQUA	€ 1,50
CAFFE'	€ 1,00
HEINEKEN 0,2	€ 3,50
HEINEKEN 0,4	€ 6,50
ICHNUSA 0,2	€ 4,00
ICHNUSA 0,4	€ 7,00
CALICE ROSSO	€ 7,00
CALICE BIANCO	€ 7,00
CALICE BOLLICINE	€ 6,00
COCA COLA	€ 3,50
COCA COLA ZERO	€ 3,50
FANTA	€ 3,50
SPRITE	€ 3,50
CHINOTTO LURISIA	€ 3,50
ROYAL BLISS TONICA	€ 3,50
ROYAL BLISS LEMON	€ 3,50
FEVER TREE MEDITERRANEAN TONIC	€ 4,00
FEBVER TREE TONICA	€ 4,00
FEVER TREE LEMON	€ 4,00
FEVER TREE GINGER BEER	€ 4,00



# LA DEGUSTERIA

R I S T O R A N T E

## AMARI E GRAPPE

LUCANO	€ 4,00
AVERNA	€ 4,00
MONTENEGRO	€ 4,00
UNICUM	€ 4,00
AMARO DEL CAPO	€ 5,00
AMARETTO DISARONNO	€ 5,00
JAGERMASTER	€ 4,00
JEFFERSON	€ 5,00
FERNET BRANCA	€ 4,00
BRANCA MENTA	€ 4,00
ZEDDA PIRAS MIRTO	€ 5,00
RATAFIA	€ 5,00
GENZIANA	€ 4,00
BAILES	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
SAMBUCA	€ 4,00
GAMBRINUS	€ 5,00
GRAPPA PAOLO BERTA.	€ 12,00
GRAPPA 903 BARRIQUE	€ 6,00

*continua nella prossima pagina...*

# LA DEGUSTERIA

## R I S T O R A N T E

GRAPPA 903 BIANCA	€ 6,00
GRAPPA SASSICAIA	€ 9,00
COGNAC HENNESSY X.O	€ 18,00
JACK DANIEL'S	€ 8,00
TALISKER	€ 6,00
OBAN 14	€ 9,00
RHUM ZACAPA	€ 9,00
RHUM DIPLOMATICO	€ 8,00

### COCKTAIL BAR

Mojito <i>(rhum scuro, soda, lime, zucchero di canna)</i>	€ 10
Americano <i>(vermuth rosso, campari)</i>	€ 10
Hugo <i>(Sciroppo di sambuco, prosecco, lime, menta, soda)</i>	€ 10
Negroni Sbagliato <i>(vermut rossa, campari, prosecco)</i>	€ 10
Negroni <i>(vermut rosso, campari)</i>	€ 10
Moscow mule <i>(vodka, ginger beer, succo di lime)</i>	€ 10

***continua nella prossima pagina...***

# LA DEGUSTERIA

## R I S T O R A N T E

Spritz <i>(prosecco, aperol o campari)</i>	€ 10
Hugo <i>(prosecco, fiori di sambuco, soda)</i>	€ 10
Gin Lemon <i>(gin mare – monkey)</i>	€ 10
Gin Tonic <i>(gin mare – monkey)</i>	€ 10

**E TANTO ALTRO**

---