
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 di 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.

DALLA NOSTRA DISPENSA

TARTARA CLASSICA € 18

(100g filetto danese, uovo marinato, worcester, limone, uova, pangrattato, pomodori secchi, capperi, scalogno, olive, limone)

BRUSCHETTE CON PATÈ DI FEGATINI DI POLLO CON SALSA DI DATTERINI € 8

(Fegatini, cuore di pollo, cipolla, maggiorana, cognac, pane alle olive)

PANZANELLA DEGUSTERIA € 8

(Pane di segale, pomodorino, olive, scalogno, ovolina di bufala, tartufo)

PEPITE DI PATATE E PATA NEGRA € 9

(Patate, pata negra, scalogno, uova, pangrattato, julienne di zucchine e salsa aioli)

CROCCHETTA CATALANA € 9

(Crocchetta filante con besciamella, prosciutto crudo e pollo)

TAGLIERE DI PATA NEGRA € 25

(Prosciutto iberico, baguette, pomodoro)

LA DEGUSTERIA

TAGLIERE DI PROSCIUTTO AMATRICIANO E BUFALA	€ 15
<i>(Prosciutto amatriciano tagliato a mano, mozzarella di bufala campana)</i>	
CARPACCIO DI MANZO CURATO	€ 18
<i>(Rucola, scaglie di parmigiano e salsa all'aglio nero)</i>	
SPUMA DI MORTADELLA	€ 10
<i>(Aceto balsamico, rucola, e crostini)</i>	
POLPETTINE DI CARNE E TAGLIOLINI CROCCANTI	€ 8
<i>(Carne di manzo, salsa alla paprika e senape al pepe verde)</i>	

PRIMI PIATTI

FETTUCCINE AL CHIANTI	€ 12
<i>(Pasta di nostra produzione, Salsiccia di norcia, finocchietto, pecorino di fossa, chianti)</i>	
GNOCCHI AI 5 POMODORI	€ 12
<i>(Pasta di nostra produzione, pomodori datterini gialli, datterini rossi, grappolo, s.marzano, piennolo)</i>	
TONNARELLI CACIO E PEPE	€ 10
<i>(Pasta di nostra produzione, pecorino, pepe)</i>	

LA DEGUSTERIA

SPAGHETTI ALLA CARBONARA € 10
(Uova, pecorino, pepe, guanciale)

MEZZE MANICHE ALLA AMATRICIANA € 10
(Pomodoro, guanciale, pecorino)

FETTUCCHINE AL RAGÙ NAPOLETANO € 12
(Pasta di nostra produzione, Carne di manzo, sedano, carote, cipolle, pelati san marzano, vino rosso)

COUS COUS CON ERBETTE € 12
(Verdure, melanzane, zucchine, carote, peperone, coriandolo, erba cipollina)

ZITI SPEZZATI ALLA GENOVESE € 12
(Stracotto di manzo, cipolle, carote, sedano)

ZUPPA DEL GIORNO € 10

SECONDI PIATTI

**BRASATO DI MANZO AL VINO ROSSO
ACCOMPAGNATO CON PATATA DOLCI** € 16
(Carne di manzo, vino rosso chianti, sedano, carote, cipolla, rosmarino, fondo bruno)

LA DEGUSTERIA

**STINCO DI MAIALE CBT ACCOMAGNATO
CON PUREA DI PATATE** € 20
*(Carne di maiale, purè di patate, latte, burro,
parmigiano, rosmarino, alloro)*

PER ACCOMPAGNARE I NOSTRI CONTORNI

PATATE DI AVEZZANO AL JOSPER € 5

VERDURE MISTE DI STAGIONE AL JOSPER € 5

PATATE CHIPS CACIO E PEPE € 5

CONTORNO DEL GIORNO € 5

LE NOSTRI CARNI AL JOSPER

DANESE € 6,50h
(RAZZA ANGUS E LIMOUSINE)

PEZZATA ROSSA € 6,00h
(RAZZA PEZZATA ROSSSA ITALIANA)

SASHI BLACK PRUSSIAN € 7,50h
(RAZZA HOLDESTEIN E SIMMENTHALER)

LA DEGUSTERIA

BUE GRASSO DEI BALCANI <i>(RAZZA HOLDSTEIN)</i>	€ 7,00h
TOMAHAWK IRLANDESE <i>(RAZZA HERFORD)</i>	€ 6,00h
PICANHA DANESE <i>(RAZZA ANGUS E LIMOUSINE)</i>	€ 5,00h
FILETTO SELEZIONE DEGUSTERIA	€ 20
TAGLIATA SELEZIONE DEGUSTERIA	€ 18
SALSICCIA SELEZIONE DEGUSTERIA	€ 10
GALLETTO RUSPANTE	€ 16
TAGLIATA DI POLLO CBT	€ 12

COME ULTIMA GOLOSITÀ | **DOLCI DELLA DEGUSTERIA**

TIRAMISÙ	€ 6
CROSTATA DEL GIORNO	€ 6
TORTINO CON CUORE CALDO AL CIOCCOLATO, GELATO ALLA VANIGLIA E CROCCANTE ALLE MANDORLE	€ 8

LA DEGUSTERIA

TATIN DI MELE	€ 8
BROWNIE CON SCIROPPO ALL'AMARENA E GELATO ALLA VANIGLIA	€ 8
BISCOTTERIA SECCA DEGUSTERIA	€ 4
CHEESCAKE AL MANGO	€ 8
CREMA CAFFÈ	€ 5
SORBETTO AL LIMONE	€ 5

GLUTEEN FREE

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

DALLA NOSTRA CANTINA SPECIALE

BAROLO MONFORTINO 2006 DOCG 14%	€ 2'300
GAJA CONTEISA 2005 DOC 14,5%.	€ 380
GAJA SORÌ TILDIN 2006 DOC 14,5%.	€ 720
LE PERGOLE TORTE 2007 IGT 13%	€ 730
SASSICAIA 2004 DOC 13,5%.	€ 600
SASSICAIA 2006 DOC 13,5%.	€ 650
SASSICAIA 2018 DOC 13,5%	€ 450
BARON DE L 2017 12,5% BIANCO	€ 140

MAGNUM

AGAPANTO BOLGHERI DOC 14%	€ 90
CASTELLO DI AMA 1993 IGT 13,5%	€ 650
ELLEBORO BOLGHERI BIANCO IGT 13%	€ 80

FLACCIANELLO DELLA PIEVE 2016 IGT 15% € 750

SASSICAIA 2004 DOC 13,5% € 1'450

SASSICAIA 2017 DOC 14%. € 1'200

JÈROBOAM

LE PERGOLE TORTE 1997 IGT 13% € 3'800

TIGNANELLO 2009 IGT 13,5%. € 2'350

VINI ROSSI

01 AGAPANTO BOLGHERI DOC 14% TOSCANA € 40

02 AGLIANICO SANNIO IGP 12% CAMPANIA € 20

03 AMARONE DELLA VALPOLICELLA
VILLA BELVEDERE DOCG 15% VENETO € 60

04 SHIRAZ CASALE DEL GIGLIO IGT 13% LAZIO € 28

05 CABERNET DOC 12,5% FRIULI € 20

LA DEGUSTERIA

- | | |
|--|------|
| 06 CHIANTI SANTA TRINITA
DOCG 12,5% TOSCANA | € 25 |
| 07 CESANESE DEL PIGLIO CERCIOLE
DOCG 13% LAZIO | € 25 |
| 08 ETNA ROSSO DOC 13% SICILIA | € 30 |
| 09 CHIANTI SUPERIORE CASTELLO TREBBIO
DOCG 13% TOSCANO | € 20 |
| 10 DOLCETO D'ALBA ROCCABELLA
DOC 13,5% PIEMONTE | € 25 |
| 11 DONNAFUGATA SEDARA DOC 13,5 SICILIA | € 35 |
| 12 NERO DI TROIA IGP 13% PUGLIA | € 25 |
| 13 MORELLINO DI SCANZANO
COPPIERE DOCG 13,5% TOSCANA | € 30 |
| 14 NEGROAMARO DEL SALENTO
IGT 13% PUGLIA | € 20 |
| 15 NERO D'AVOLA BRANCIFORTI
DOC 13,5% SICILIA | € 23 |
| 16 CANNONAU DI SARDEGNA
DOC 13'5% SARDEGNA | € 35 |

LA DEGUSTERIA

- | | |
|---|------|
| 17 PRIMITIVO DEL SALENTO
IGT 14% PUGLIA | € 20 |
| 18 SANGIOVESE SUPERIORE PANDOLFO
DOC 13,5% EMILIA ROMAGNA | € 35 |
| 19 VALPOLICELLA RIPASSO
DOC 13% VENETO | € 35 |
| 20 HARAS DE PIRQUE RESERVA
DE PROPIEDAD BIO 13% CILENO | € 35 |
| 21 TEROLDEGO FORADORI IGT 12% TRENTINO | € 30 |
| 22 AMICONE CANTINE DI ORA IGT 14% VENETO | € 35 |
| 23 RUFFINO ROSATELLO 11,5% TRENTINO | € 40 |

VINI BIANCHI

- | | |
|--|------|
| 24 ELLEBORO BOLGHERI IGT 13% TOSCANA | € 35 |
| 25 VERMENTINO DI GALLURA SABBIA LUCE
DOCG 13% SARDEGNA | € 25 |
| 26 OPPIDUM SANT ANDREA DOC 13% LAZIO | € 30 |
| 27 GEWUSTRAMINER SANCT VALENTIN
DOC 14,5% TRENTINO | € 50 |

LE NOSTRE BOLLICINE

PROSECCO CORNE'R DOC 11%	€ 25
FRANCIACORTA BELLAVISTA DOCG 12,5%	€ 60
FRANCOIS MONTAND 1,5LT 11,5%	€ 70
HERNI DE VERLAINE BRUT CHAMPAGNE 1,5 LT 12,5%	€ 120
VEUVE CLIQUOT RICH ROSE VCP 12%	€ 120
VEUVE CLIQUOT BRUT VCP 12%	€ 100
MOET & CHANDON ICE IMPERIAL 12%.	€ 150
DOM PERIGNON BRUT VITAGE 2010 12,5%	€ 300
DOM PERIGNON ROSÈ VINTAGE 2006 12,5%.	€ 480
ARMAN DE BRIGNAC 12,5%	€ 400
KRUG BRUT 2004 12%	€ 500

LA DEGUSTERIA

SOFT DRINK

ACQUA	€ 1,50
CAFFÈ	€ 1,00
CALICE ROSSO	€ 7,00
CALICE BIANCO	€ 7,00
CALICE BOLLICINE	€ 5,00
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

LA DEGUSTERIA

FEVER TREE LEMON € 4,00

FEVER TREE GINGER BEER € 4,00

AMARI E GRAPPE

LUCANO € 4,00

AVERNA € 4,00

MONTENEGRO € 4,00

UNICUM € 4,00

AMARO DEL CAPO € 5,00

JAGERMASTER € 4,00

JEFFERSON € 5,00

FERNET BRANCA € 4,00

BRANCA MENTA € 4,00

ZEDDA PIRAS MIRTO € 5,00

LA DEGUSTERIA

RATAFIA	€ 5,00
GENZIANA	€ 4,00
BAILES	€ 4,00
LIMONCELLO	€ 4,00
GAMBRINUS	€ 4,00
GRAPPA PAOLO BERTA	€ 7,00
GRAPPA 903 BARRIQUE	€ 6,00
GRAPPA 903 BIANCA	€ 5,00
GRAPPA SASSICAIA	€ 12,00
COGNAC HENNESSY X.O	€ 18,00
JACK DANIEL'S	€ 8,00
TALISKER	€ 8,00
OBAN 14	€ 9,00
RHUM ZACAPA	€ 9,00
RHUM DIPLOMATICO	€ 8,00

LA DEGUSTERIA

COCKTAIL BAR

MOJITO € 10
(rhum scuro, soda, lime, zucchero di canna)

AMERICANO €10
(vermuth rosso, campari)

HUGO €10
(sciropo di sambuco, prosecco, lime, menta, soda)

NEGRONI SBAGLIATO € 10
(vermut rossa, campari, prosecco)

NEGRONI € 10
(vermut rosso, campari)

MOSCOW MULE € 10
(vodka, ginger beer, succo di lime)

SPRITZ € 10
(prosecco, aperol o campari)

GIN LEMON € 10
(gin mare – monkey)

GIN TONIC € 10
(gin mare – monkey)

E TANTO ALTRO.....