

# Extra menù - le nostre SPECIALI CARNI alla griglia

Sottoposte a FROLLATURA O DRY-AGING minima di 30/45 gg con maturatore Maturmeat®

Il DRY-AGING è una tecnica di lunga frollatura della carne in osso a temperatura costante e umidità del 80/85%.

Un tempo molto diffusa, la tecnica della frollatura della carne in osso è pressoché scomparsa. Da qualche tempo, tuttavia, i gourmet chiedono carni frollate a secco.


Con la frollatura a secco, la carne nell'arco di 5-8 settimane cede fino il 20% di liquidi.

Tale processo concentra i sapori nel muscolo conferendo alla carne un sapore unico e indimenticabile.

La frollatura della carne è un processo di riposo delle fibre durante il quale gli enzimi naturalmente presenti scompongono alcune proteine, rendendo fine e tenera la bistecca. Durante questo periodo di stagionatura, la carne perde acqua e conquista il suo inconfondibile aroma. In cambio, la carne ben frollata perde pochissimo liquido in cottura e non si restringe.

Il periodo di frollatura tradizionale varia a seconda del tipo di carne, razza, età e alimentazione dell'animale. ben sopportate dalle carni di alto valore e con uno spessore di grasso tale da proteggere la carne durante la maturazione, L'alta qualità della carne di partenza è un attributo essenziale per potersi spingere così avanti e ottenere carni di pregio, dal sapore e tenerezza ineguagliabili. Dunque, periodi di frollatura più lunghi permettono di ottenere carni qualitativamente più apprezzabili, sicure anche dal punto di vista microbiologico, in quanto l'umidità della cella determina la formazione di una muffa nobile che protegge e fa maturare la carne. Quando la carne è pronta, viene pulita eliminando la parte esterna più scura, mentre nella parte sottostante la carne rimane bella rossa e fresca.

---

**FASSONE PIEMONTESE** castrato biologico Coalvi  (Italia) è un bovino dalle masse muscolari ricche, generose e di particolare pregio. Fin dall'inizio del diciannovesimo secolo, il Fassone è uno dei protagonisti della tradizione e della vita contadina delle valli piemontesi, in quanto è in grado di fornire carne, latte e forza lavoro. La carne del Fassone è adatta a chi piace la carne tenera e magra con un sapore delicato.

Costata (minimo 500g) 5,5 € x hg con contorno a scelta e salsa  
Fiorentina (minimo 1 kg) 6,5 € x hg con contorno a scelta e salsa

**SCOTTONA PRUSSIANA (Polonia)** è una razza bovina di altissima qualità. Si tratta di femmine che non hanno ancora partorito, caratterizzate da una carne da una mazzatura straordinaria. Proviene da piccoli allevamenti che nel caso propone mazzatura e sapori davvero unici.

Costata 4,0€ (minimo 500g) x hg con contorno a scelta e salsa  
Fiorentina 4,5 € (minimo 500g) x hg con contorno a scelta e salsa

**VACCHE FREYGAARD sashi beef (Finlandia)** sono di razza Ayrshire alimentate ad erba "Grass Fed". Tutti i bovini sono nati e macellati in Finlandia. L'alimentazione del bestiame in Finlandia si basa su erba, l'uso di ormoni della crescita è assolutamente vietato. Questa carne ha un gusto intenso e un grasso nobile eccezionale.

Costata Sashi Beef (Minimo 600) 6,0 € x hg con contorno a scelta e salsa  
Fiorentina Sachi Beef 7,0 € x hg con contorno a scelta e salsa

**GALIZIANA GUTREI ROXA D' OURO "vaca vecia" (Spagna)** la Rubia Gallega è una razza autoctona della Galizia. Il clima piovoso, e particolarmente umido della Galizia e del Nord del Portogallo contribuisce a rendere i pascoli un elemento distintivo, unico e speciale. Tutto questo porta ad una qualità della carne eccezionale, definita da tutti tra le migliori al mondo. Inoltre quando si parla di allevamenti di Rubia Gallega o Galiziane in generale, si parla sempre di piccolissime aziende agricole, composte da mai più di 5 o 6 vacche, alimentate sempre a mais ed orzo. Super eccellenza.

Costata (Minimo 800g) 7,0 € x hg con contorno a scelta e salsa  
Fiorentina (Minimo 1 kg) 7,5 € x hg con contorno a scelta e salsa

**TOMAHAWK di BISONTE (America)** la carne di Bisonte è poco conosciuta in Italia ma è pura soddisfazione a livello gastronomico e non è un caso se questo animale viene chiamato il salmone delle praterie.

Taglio Tomahawk (Minimo 800 g) 8,0 € x hg con contorno a scelta e salsa

---

Il peso di ogni singolo pezzo si riferisce a carne cruda prima di cottura,  
ogni piatto e comprensivo di contorno.

