



LE NOSTRE CARNI FROLLATE A SCELTA TRA BISTECCA O FIORENTINA

LE NOSTRE CARNI HANNO UN PERIODO DI FROLLATURA DI ALMENO 30 GIORNI
SI CONSIGLIA UNA COTTURA AL SANGUE PER PRESERVARE MORBIDEZZA E SAPORE

ANGUS IBERICO

ALLEVATO NEL NORD DELLA SPAGNA DAL SAPORE RICCO E INTENSO
DERIVATO DALL'ALIMENTAZIONE DI ERBE SPONTANEE,
LEGUMI E CEREALI

€ 80/Kg

SIMMENTHAL TEDESCA

LA SIMMENTAL TEDESCA (O PEZZATA ROSSA BAVARESE) È ORIGINARIA DELLA GERMANIA
DEL SUD (BAVIERA). DERIVA DALLA SIMMENTAL SVIZZERA DA CUI HA ORIGINE IL NOME
PER I PASCOLI ADIACENTI AL FIUME SIMME NEL BERNESE. VI PROPONIAMO SOLO
SCOTTONE FINO AD UN MASSIMO DI 22 MESI.
QUESTA CARNE È MOLTO MAREZZATA CON INCISE FITTE INFILTRAZIONI DI GRASSO CHE
CONFERISCONO GUSTO, MORBIDEZZA E NOTE DOLCIASTRE.

€ 70/Kg

MANZETTA PRUSSIANA

È UNA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI BOVINE ALLEVATE NELLA POLONIA
SETTENTRIONALE (EX PRUSSIA)
SI TRATTA DI UNA CARNE MOLTO TENERA E GUSTOSA
CON NOTE DOLCI DOVUTE ALL'INTEGRAZIONE NELL'ALIMENTAZIONE
DELLA BARBABIETOLA DA ZUCCHERO

€ 70/Kg

ALTRE RAZZE SECONDO DISPONIBILITÀ

OGNI SETTIMANA SELEZIONIAMO I MIGLIORI
LOMBI IN COMMERCIO