

## I NOSTRI HAMBURGER (serviti con patatine fritte olandesi\*)

**Classico:** pane al sesamo, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, cheddar, bacon, cetriolo, insalata iceberg, pomodoro, ketchup, con patatine fritte **16€** (1,3,7,10,11,12)  
**Tartare:** sfogliatina salata, 150 gr di carne Pura Razza Fassona, uovo al tegamino, scaglie di parmigiano reggiano e aceto balsamico, con patatine fritte **18€** (1,3,7,11,12)  
**Porcini:** pane al sesamo, 200 gr di carne Pura Razza Fassona, insalata iceberg, bacon con tomino e funghi porcini, con patatine fritte **18€** (1,3,6,7,10,11,12)

## LE NOSTRE POKE

**Beef:** tartare di manzo, riso basmati, iceberg, noci, cipolla rossa di Tropea, edamame e spinacino novello all'aceto di lamponi **17€** (6,8,12)  
**Fish:** tartare di salmone, iceberg, quinoa con pesto di pistacchio salato, pompelmo rosa, maionese di avocado e ananas fresco **17€** (1,3,4,5,6,8,10)  
**Veg:** farinata di ceci, datteri, fichi, mandorle salate, iceberg, licis, avocado, ananas e tofu **15€** (6,8)  
**Tuna:** tartare di tonno rosso, riso nero, avocado, mango, alga wakame\*, iceberg, mandorle salate a lamelle ed edamame **18€** (3,4,6,8,11)  
**Octopus:** polpo, riso basmati, olive taggiasche, iceberg, cipolla rossa di Tropea, patate, maionese, salsa wasabi **18€** (6,8,10,11,12,14)

## I NOSTRI DOLCI

**Tiramisù della tradizione** **5€** (1,3,7)  
**Frutti di bosco freschi** **7€**  
**Delizia al limone amalfitano "Sal De Riso"** **6€** (1,2,3,5,6,7,8,11,13,14)  
**Babà con rhum invecchiato "Sal De Riso"** **6€** (1,2,3,5,6,7,8,11,13,14)  
**Cannolo siciliano aperto** **7€** (1,3,7,12)  
**Montebianco:** purea di castagne, panna montata fresca, marroni a pezzi e meringa **7€** (3,7)

## MINERALI E VINI

Minerali (0,5 l) **1€**  
Bibite **3,5€**  
Birra Dolomiti (33 ml) **4€** (12)  
Birra Ichnusa non filtrata (33 ml) **4€** (12)  
Bottiglia Franciacorta da **40€** (12)  
Bottiglia Valdobbiene da **20€** (12)  
Bottiglia Martinotti Rosè da **20€** (12)

\*Alcune materie prime ed ingredienti potrebbero essere surgelati alla fonte o lavorati freschi, abbattuti e surgelati

ALLERGENI: (1) GLUTINE, (2) CROSTACEI, (3) UOVA, (4) PESCE, (5) ARACHIDI, (6) SOIA, (7) LATTE, (8) FRUTTA A GUSCIO, (9) SEDANO, (10) SENAPE, (11) SEMI DI SESAMO, (12) SOLFITI, (13) LUPINI, (14) MOLLUSCHI

servizio d'asporto CAFFETTERIA  
servizio d'asporto PRANZO  
servizio d'asporto CENA

dalle 08:00 alle 18:00  
dalle 12:00 alle 14:00  
dalle 19:00 alle 21:00

PER PRENOTAZIONI

WHATSAPP: 349 6536336

TELEFONO: 031632349

Ritiro presso nostro ristorante

Consegna a domicilio

5€

NUOVO MENÙ D'ASPORTO



BEEF



ANZANO DEL PARCO, VIA PROVINCIALE 4, NEL GRUPPO COITER  
www.beefcafe.it

## I NOSTRI SALUMI

Salame di Cremnago con cipolla di Tropea candita **15€** <sup>(3,7,12)</sup>

Gran selezione di salumi di nostra produzione (salame crudo, salame cotto, mortadella, coppa, lonzino, pancetta) con mantecato di caprino e mascarpone, noci e miele) **20€** <sup>(7,8,12)</sup>

Culatta di nostra produzione con insalata di carciofi e scaglie di parmigiano reggiano Vacche Rosse **20€** <sup>(3,7,8)</sup>

## LE NOSTRE TARTARE DI CARNE FASSONA <sup>(battute a coltello)</sup>

Leggero: emulsione di olio e.v.o., limone, pepe nero e sale di Maldon **18€** <sup>(3,4,10,12)</sup>

Completo: scalogno, capperi, tabasco, acciughe, cetriolo, paprika, senape di Digione, ketchup, salsa worcester, tuorlo d'uovo e cognac **20€** <sup>(3,4,10,12)</sup>

Tricolore: pomodorini sott'olio, burrata e pesto di pistacchio salato di Bronte **22€** <sup>(7,8)</sup>

Puntarelle: puntarelle, stracciatella, cialda integrale, olio, limone **22€** <sup>(1,7)</sup>

Nocciola: olio di nocciola con crumble di castagne e emulsioni di mirtillo all'aceto balsamico **22€** <sup>(1,3,7,8,12)</sup>

Piccante: stracciatella con cipolla di Tropea candita e peperoncino fresco **22€** <sup>(1,5,7,12)</sup>

Alternativo: salsa di soia, lime, avocado, alga wakame\*, mandorle salate **22€** <sup>(3,6,8,11)</sup>

## I NOSTRI CARPACCI DI FASSONA <sup>(serviti con pane Guttiau)</sup>

Classico: emulsione di olio e.v.o., sale di Maldon, pepe nero, limone **18€**

Fresco: pomodorino sott'olio, emulsione di burrata, maggiorana e sale di Maldon **22€**

Vestito: rucola, scaglie di Parmigiano Reggiano e aceto balsamico di Modena **22€** <sup>(7,12)</sup>

Melograno: olio e limone, insalata di carciofi e melagrana al balsamico **22€** <sup>(1,12)</sup>

## PRIMI

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù bianco di Carne Fassona **10€** <sup>(1,3,7,9)</sup>

Paccheri di Gragnano con il nostro ragù tradizionale di Carne Fassona **10€** <sup>(1,3,7,9)</sup>

Paccheri di Gragnano al pomodorino fresco, basilico e Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **10€** <sup>(1,3,7)</sup>

Paccheri di Gragnano con pesto di pistacchio di Bronte **12€** <sup>(1,3,7,8)</sup>

Gnocchi di patate e castagne aromatizzati al timo, maggiorana e burro di montagna con funghi porcini **16€** <sup>(1,3,7)</sup>

Pasta mista con patate e carciofi, scaglie di pecorino allo zafferano e pistacchi salati **16€** <sup>(1,7,8)</sup>

## SECONDI

Cassoeula della tradizione con polenta gialla **15€**

Tartare di salmone **16€** <sup>(3,4,12)</sup>

Vegetariano: verdure alla griglia (zucchina, melanzana, peperone, radicchio, belga, pomodoro, patata, ananas e mela) **14€**

La nostra Milanese di Vitellone di Fassona (circa 300gr) senza osso, con rucola, pomodoro ciliegino servita con patatine fritte olandesi **25€** <sup>(1,3,7)</sup>

Suprema di pollo cotto a bassa temperatura alla griglia, patate al forno e verdure alla griglia **18€** <sup>(7)</sup>

## LA NOSTRA FASSONA

(tutte le proposte seguenti comprendono patate e spinaci)

Entrecôte alla griglia con burro aromatizzato alle erbe fini **25€** <sup>(7)</sup>

Tagliata Classica **22€**

Tagliata Rosmarino e Lime **22€** <sup>(3,4,10,12)</sup>

Tagliata Tropea: cipolla rossa di Tropea caramellata e timo limonato **22€** <sup>(1,3,4)</sup>

Tagliata Vestita: rucola, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) e pomodorino pachino **25€** <sup>(7,8)</sup>

Tagliata America: fonduta di cheddar, salsa barbecue e cipolla croccante **25€** <sup>(7,8)</sup>

Tagliata Porcini: funghi porcini **25€** <sup>(7,9)</sup>

Tagliata zafferano: fonduta allo zafferano e pepe **25€** <sup>(7)</sup>

Tagliata al burro aromatizzato **25€** <sup>(7,8,10)</sup>

Tagliata Bronte con stracciatella e pesto di pistacchio di Bronte **25€** <sup>(4)</sup>

Diaframma cotto a bassa temperatura aromatizzato al rosmarino e lime **22€** <sup>(4)</sup>

## PIZZE DELLA TRADIZIONE

Marinara: Pomodoro, aglio, origano di Sicilia **6€** <sup>(1)</sup>

Cantabrico: Pomodoro, fior di latte pugliese e acciughe del Cantabrico **13€** <sup>(1,4,7)</sup>

Margherita: Pomodoro, fior di latte pugliese, basilico fresco e olio e.v.o. **8€** <sup>(1,7)</sup>

Bufala DOP: Pomodoro, bufala DOP, basilico fresco e olio e.v.o. **12€** <sup>(1,7)</sup>

Piccante: Pomodoro, fior di latte pugliese e salame piccante **12€** <sup>(1,7,12)</sup>

Prosciutto Crudo: Pomodoro, fior di latte pugliese e la nostra culatta **12€** <sup>(1,7,12)</sup>

Prosciutto Cotto: Pomodoro, fior di latte pugliese e Gran Biscotto Rovagnati **12€** <sup>(1,7,12)</sup>

Verdure: Pomodoro, fior di latte pugliese e verdure (zucchine, melanzane, peperoni) **10€** <sup>(1,7)</sup>

Quattro stagioni: Pomodoro, fior di latte pugliese, Gran Biscotto Rovagnati, olive taggiasche, carciofi freschi in stagione e funghi champignon **14€** <sup>(1,7,12)</sup>

## PIZZE GOURMET

Beef: fior di latte pugliese, carpaccio di Fassona, olio aromatizzato all'aglio e rosmarino, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **16€** <sup>(1,7)</sup>

Tartare: mozzarella di bufala, battuto a coltello di Fassona, Parmigiano Reggiano Vacche Rosse (24 mesi) **18€** <sup>(1,7)</sup>

Catalana: pomodoro, fior di latte pugliese, code di gambero Argentina\*, cipolla rossa di Tropea, sedano, olive e capperi **18€** <sup>(1,2,7,9,12)</sup>

Bologna: fior di latte pugliese, stracciatella, la mortadella di Bologna e pesto di pistacchio salato di Bronte **15€** <sup>(1,7,8,12)</sup>

Mantovana: fior di latte pugliese, cavolo nero con olive, ricotta salata, pasta di salmone mantovana **16€** <sup>(1,7)</sup>

3 pomodori: mozzarella di bufala affumicata, pomodoro ristretto, pomodoro giallo, pomodorino confit **15€** <sup>(1,7)</sup>

La nostra pala romana: tris di pala romana (Beef, Tartare, Cantabrico) **19€** <sup>(1,2,4,7,12)</sup>

Supplemento impasto integrale **2,5€**

Supplemento impasto Enkir **3€**

## CONTORNI

Patatine fritte olandesi\* **5€**

Verdure alla griglia (melanzane, zucchine) **5€**