

*Beef*  
Steak & more

MENU

*Beef*  
Steak & more

Immerso tra vitigni di Pinot Nero, rinfrescata dalle brezze del lago prende vita una location unica a pochi minuti dal Lago di Garda ed a pochi km dal centro di Verona.

Carne alla Brace, Aperitivi, Taglieri con Tigelle e Wine Shop, ma anche un luogo dove i frutti del territorio vengono proposti in chiave originale sia per il pubblico estero che per quello locale.

Da Beef potrete scoprire una vasta gamma di carni pregiate con particolare attenzione alla stagionalità e alla cura nel servizio, oltre che all'altissima qualità delle materie prime.

Ai primi caldi potrete concedervi un meritato momento di relax nella nostra area all'aperto, sorseggiando un ottimo cocktail in compagnia. Verrete avvolti da un'atmosfera unica accompagnata da un sottofondo musicale che renderà la vostra permanenza ancora più piacevole.

# concept

# Selezione crudi

## **BATTUTA AL COLTELLO DI CHIANTINA (3)**

*Con salsa al Parmigiano Reggiano e cips di polenta*

## **BATTUTA AL COLTELLO DI CHIANTINA (3,7)**

*Crema di pere, mousse di Pecorino e miele di castagno*

## **TARTARE DI SCOTTONA POLACCHINA (7,8)**

*Con mozzarella di bufala DOP, tartufo nero e nocciole*

## **TARTARE DI SCOTTONA CLASSICA (3,4,10,12)**

*Senape in grani, cipolla rossa, capperi, alici, cetriolini, tuorlo d'uovo, salsa Worcestershire*

## **TARTARE DI MANZETTA**

*Olio EVO e fiocchi di sale*

## **CARPACCIO DI MANZETTA (8)**

*Pesto di pistacchi, crema di gorgonzola e cips di patata*

## **CARPACCIO DI SCOTTONA (8,12)**

*Marinato sale e ginepro con salsa ai pinoli e riduzione di Valpolicella Ripasso*

# Antipasti

## **ROAST BEEF A BASSA TEMPERATURA CON CIALDA DI PARMIGIANO REGGIANO E MAIONESE FRESCA AL ROSMARINO (3,9,10)**

## **BRESAOLA PUNTA D'ANCA CON PARMIGIANO DI MONTAGNA E OLIO EXTRAVERGINE (3)**

## **CULATELLO DI ZIBELLO CON SCAGLIE DI PARMIGIANO REGGIANO 35 MESI E CREMA AL BALSAMICO DOP (3,12)**

## **PERCORSO DI FORMAGGI DI NOSTRA SELEZIONE CON ABBINAMENTO DI MARMELLATE E MOSTARDE (3,7,10)**

## **FIGLIASTRA DI BUFALA (per 10-12 persone)**

# Secondi Piatti

COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE CON RUCOLA  
E POMODORINI (1,3)  
(450g c/a)

TAGLIATA DI FILETTO DI MAIALINO NAZIONALE IN  
CROSTA DI ERBETTE (1,3)  
(250g c/a)

PANCIA DI VITELLO A BASSA TEMPERATURA SU PURÈ DI PATATE,  
SALSA AI LAMPONI E ACETO BALSAMICO (7,12)

GUANCETTA DI MANZO A LENTA COTTURA BRASATA  
ALL'AMARONE SU CREMA DI ZUCCA (7,9,12)

# Vegetariano

SFORMATINO DI CAVOLFIORRE, CREMA DI PATATE  
VIOLA E PORRO CROCCANTE (1,3,7)

PANZANELLA RICCA E VEGETARIANA (1,9)

BURGER DI CECI E PATATE CON VERDURA (3)

# Menu Bambini

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE (1,3)

HAMBURGER CLASSICO CON PATATINE FRITTE (1,3)

# Selezione Salumi e Formaggi

I nostri salumi sono scelti selezionando solo i migliori prodotti e fornitori del territorio. Le materie prime di qualità sono proprio ciò che accomuna tutti i nostri prodotti enogastronomici.

Il nostro Tagliere, con il suo profumo e sapore inconfondibile, racconta una storia fatta di passione, territorialità e gusto.

# Tagliere salumi e formaggi

*di nostra selezione*

Crudo di Parma DOP 20 mesi

Speck Alto Adige IGP Moser

Salame felino

Pancetta arrotolata

Coppa di Parma IGP

Parmigiano Reggiano di Montagna 35 mesi (minimo)

Caciotta di Tremosine

Monte Veronese di Malga DOP presidio slow food

Monte Veronese d'Allevo DOP (8)

Noci

*\*Accompagna il tuo tagliere con una piacevole bollicina*

# Selezione Tigelle e Gnocco

Tra gli antipasti del nostro menù ci sono le Tigelle e lo Gnocco Fritto sempre freschi e realizzati con lievito madre direttamente da un Panificio Artigianale di Verona. Un prodotto che viene servito sempre caldo e fragrante, per mantenere inalterata la sua qualità.

Sono perfette in accompagnamento ai nostri salumi e formaggi.



# Tigelle e Gnocco Fritto<sup>(1)</sup> *con selezione salumi e formaggi* <sup>(3,7,12)</sup>

Crudo di Parma DOP 20 mesi

Speck Alto Adige IGP Moser

Salame felino

Pancetta arrotolata

Coppa di Parma IGP

Stracchino

Pesto speziato

**\*AGGIUNTE EXTRA**

Zucchine grigliate

Prosciutto cotto <sup>(7, 12)</sup>

Lardo di colonnata IGP <sup>(1)</sup>

Gorgonzola DOP

**\*AGGIUNTE EXTRA "DOLCETIGELLA"**

Crema alla nocciola <sup>(8)</sup>

Crema bianca con polvere di cocco <sup>(8)</sup>

*\*Tutte le aggiunte sono minimo per 2 persone*

# Selezione Brace

## *LA FROLLATURA*

La frollatura è un processo di maturazione della carne, che avviene attraverso l'asciugatura a temperatura e umidità controllata.

La carne, privandosi di una parziale quantità di acqua normalmente contenuta, aumenta l'acidità favorendo l'azione enzimatica che dona morbidezza e ne intensifica il sapore.

Proponiamo una selezione di costate e fiorentine accuratamente frollate dai 20 fino ad eccellenze di 60 giorni.

# Le Carni

## *cotte alla brace*

FIorentina di Scottona Polacchina

FIorentina Aberdeen Angus Irlanda

FIorentina di Vacca Golden Age Marezzata

FIorentina di Manzetta Chianina

Tagliata di Manzo con Tartufo Nero  
e Formaggella di Tremosine (7)  
(250g c/a)

Tagliata di Manzo con Funghi Pioppini Freschi  
Saltati in Padella e Rosmarino (250g c/a)

Filetto di Manzo con Ristretto di Amarone della  
Valpolicella e Mirtillo Rosso (12)  
(250g c/a)

Secreto di Maialino Iberico con  
Purée di Patate e Castagne (7)  
(500g c/a, 2 persone)

Costata in Osso Golden Age Marezzata  
(consigliato 800g)

Costata in Osso Aberdeen Angus  
(consigliato 800g)

Costata in Osso di Chianina Dryaged  
(consigliato 800g)

Tomahawk di Manzetta  
(1200g c/a, per 2 persone)

Tris Burger Beef (1,3,7,10,12)

### **1. PANE CLASSICO**

carne di Scottona, insalata verde, maionese, pomodoro

### **2. PANE ALLA BARBABIETOLA**

carne di Scottona, cheddar, bacon e maionese al pomodoro

### **3. PANE GIALLO ALLA CURCUMA**

carne di Scottona, cipolla rossa caramellata, mozzarella di bufala,  
insalata verde e salsa BBQ al whisky

# Insalatone

INSALATA VERDE, PETTO DI POLLO ALLA GRIGLIA,  
POMODORINI, CAROTE, SCAGLIE DI REGGIANO 35 MESI (3)

SPINACINO, RUCOLA, POMODORINI, UOVA SODE,  
CAPPUCCIO VIOLA, MAIS (3)

RADICCHIO ROSSO, INSALATA VERDE, MONTE  
VERONESE, GHERIGLI DI NOCI

# Contorni

PATATE AL FORNO AL ROSMARINO

PATATA AL CARTOCCIO SOTTO CENERE  
CON SALSA DELLO CHEF (7)

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

PATATE FRITTE CON BUCCIA

INSALATA MISTA

# Dessert

STRUDEL DI MELE CON SALSA ALLA VANIGLIA (1,3,7,8,12)

CREMA CATALANA PROFUMATA  
AL ROSMARINO (3,7)

SEMIFREDDO AL TORRONE  
CON CRUMBLE ALLE MANDORLE (3,7,8)

TIRAMISÙ CLASSICO (1,3,7,12)

PASTICCERIA SECCA CON  
GRAPPA BIANCA O VINO DA DESSERT (1,3,7,8,12)

“FOGASIN” ALLA GRIGLIA CON ASSAGGIO  
DI RECIOTO DELLA VALPOLICELLA (1,3,7)

COPERTO

# Bevande

## BIBITE IN BOTTIGLIA

THE PESCA /THE LIMONE  
(SAN BENEDETTO)

COCA COLA

COCA COLA ZERO

ARANCIATA (LURISIA)

LIMONATA

CHINOTTO

TONICA

CEDRATA (TASSONI)

TONICA SCHWEPPES

## SUCCHI DI FRUTTA

*MELOGRANO*

*MIRTILLO*

*MELA*

*ARANCIA*

*ANANAS*

*ACE*

*POMPELMO*

*PESCA*

*PERA*

*ALBICOCCA*

# Birre

BIRRE IN BOTTIGLIA

PORETTI 9 LUPPOLI

PORETTI 5 LUPPOLI

PORETTI 4 LUPPOLI

MESSINA

CERES

MORETTI (FILTRATA A FREDDO)

MORETTI ZERO

LEFFE BLONDE

LEFFE AMBREE

LEFFE ROUGE

BALADIN (BIRRA ARTIGIANALE)

BALADIN BIANCA

BALADIN AMBRATA

BALADIN AROMATICA

WEIZEN

BIRRE ALLA SPINA NON FILTRATA (ICHNUSA)

*PICCOLA*

*MEDIA*

BIRRE ALLA SPINA FILTRATA (ICHNUSA)

*PICCOLA*

*MEDIA*

# Aperitivo

CAMPARI SODA

ANALCOLICO (CRODINO, GINGERINO)

SPRITZ APEROL/CAMPARI

AMERICANO

HUGO

SELECT

# Amari

BRAULIO

AMARO DEL CAPO

LUCANO

CYNAR

RAMAZZOTTI

AVERNA

FERNET BRANCA MENTA

MONTENEGRO

UNICUM



# Caffetteria

CAFFÈ

CAFFÈ CORRETTO

CAFFÈ DECAFFEINATO

CAFFÈ SHAKERATO

CAFFÈ MAROCCHINO

MACCHIATONE

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DECAFFEINATO

CAPPUCCINO ORZO/GINSENG

LATTE BIANCO

LATTE MACCHIATO

CIOCCOLATA CALDA

CIOCCOLATA CALDA CON PANNA

THÈ CALDO

ORZO/GINSENG

BRIOCHEs MINI

BRIOCHEs

CREMA CAFFÈ

GOLOSONE

## *ALLERGENI ALIMENTARI*

- 1. Cereali contenenti glutine  
(cioè grano, segale, orzo, avena, farro,  
kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati*
- 2. Crostacei e prodotti derivati*
- 3. Uova e prodotti derivati*
- 4. Pesce e prodotti derivati*
- 5. Arachidi e prodotti derivati*
- 6. Soia e prodotti derivati*
- 7. Latte e prodotti derivati, incluso lattosio*
- 8. Frutta a guscio, cioè mandorle (Amygdalus communis L.),  
nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia),  
noci di anacardi (Anacardium occidentale),  
noci di pecan (Carya illinoiesis (Wangenh) K. Koch),  
noci del Brasile (Bertholletia excelsa),  
pistacchi (Pistacia vera),  
noci del Queensland (Macadamia ternifolia)  
e prodotti derivati tranne frutta a guscio utilizzata.*
- 9. Sedano e prodotti derivati*
- 10. Senape e prodotti derivati*
- 11. Semi di sesamo e prodotti derivati*
- 12. Anidride solforosa e solfiti  
in concentrazioni superiori a  
10 mg/Kg o 10 mg/l espressi come SO<sub>2</sub>.*
- 13. Lupini e prodotti derivati*
- 14. Molluschi e prodotti derivati*

# Beef

Steak & more

*Beef vi accompagnerà nei vostri momenti più importanti e metterà a vostra disposizione degli spazi ricercati, eleganti ed amichevoli.*

*All'interno delle nostre sale potrai organizzare il tuo evento privato ed esclusivo tra cui pranzi, cene riservate, una festa di compleanno o una festa aziendale per vivere momenti speciali e da ricordare.*

*Per info: tel. 375 7478094 • [events@beefsteakmore.it](mailto:events@beefsteakmore.it)*

*Beef*  
Steak & more

Via Verona, 17 - Sona (VR)

[www.beefsteakmore.it](http://www.beefsteakmore.it)