



# Beef

Steak & more

APERITIVI  
CARNE ALLA BRACE  
WINE SHOP  
EVENTI

MENÙ

# Beef

Steak & more  
WINE SHOP

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, feste di compleanno o feste aziendali per vivere momenti speciali da ricordare.

per info:  
[info@beefsteakmore.it](mailto:info@beefsteakmore.it)

FREE WI-FI:  
BEEF-GUEST

PSW:  
BEEF.2023

# LA NOSTRA SELEZIONE DI CRUDI

## **LA CLASSICA TARTARE** (3, 10)

BATTUTA AL COLTELLO DI CARNE SELEZIONATA DI SCOTTONA CONDITA IN MODO TRADIZIONALE

## **LA BATTUTA CHE NON TI ASPETTI** (2, 4, 6, 7, 9, 10, 12, 13)

SCOTTONA TAGLIATA AL COLTELLO INSAPORITA DAL CONDIMENTO DELLO CHEF

ADAGIATA SU UN RISTRETTO DI GAMBERO



## **TARTARE WITHOUT MEET** (5, 8, 13)

DOVE VERDURE E FORMAGGIO SI INCONTRANO IN UN'ESPLOSIONE DI SAPORI

## **TRIS DI BATTUTA AL COLTELLO** (1, 4, 5, 11, 13, 14)

- CON MOUSSE DI BROCCOLO

- CON MAIONESE D'OSTRICA

- CON SALSA AL PARMIGIANO REGGIANO E COMPOSTA DI PERE

## **TARTARE DI MANZETTA** (1, 3, 12)

TARTARE DI MANZETTA CON TUORLO 0° NUVOLE CARAMELLATE FIOCCHI DI SALE E OLIO EVO



## **TARTARE DI SALMONE E ZUCCHINE IN SCAPECE** (4, 13)

TENERI FILETTI DI SALMONE NORVEGESE MARINATI ALL'ANETO

## **CARPACCIO DI CHIANINA**

## **IN CROSTA DI ANACARDI E MOUSSE AL CAPRINO** (1, 5, 7, 8, 10, 13)

SOTTILI FETTINE DI MANZO AVVOLTE IN UNA DELICATA CROSTA

# ANTIPASTI



## **MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA** (1, 5, 7, 8, 13) **E PESTO ARTIGIANALE**



## **TENTACOLI DI POLPO ALLO ZENZERO** (4, 7, 11, 13) **SU CREMA DI TACCOLE E MOUSSE DI BURRATA**

## **POLPETTINE BON BON DI MANZO DRY AGED** (180 Gr)

**SU LETTO DI VERDURE BRASATE E SALSA TERIYAKI** (1, 3, 6, 7, 9, 10, 12)

## **CANNOLO CALDO FARCITO CON MOUSSE**

**AL MANZO E RICOTTA DI PECORA ACCOMPAGNATA**

**DA UN'INSALATA DI BARBABIETOLA** (1, 5, 7, 8, 9, 12)



## **ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO** (1, 4, 7, 12) **SERVITE CON CROISSANT E BURRO SALATO**

# DALLA SALUMERIA DEL BEEF

## I TAGLIERI DA CONDIVIDERE

**CULATELLO DI ZIBELLO** (5, 7, 8, 12)

**CON BURRATA PUGLIESE IGP DI ANDRIA**

**JAMON DE PATANEGRA PALETA IBERICA** (12)

**SERVITA CON CONFIT DI DATTERINO SICILIA**

**TAGLIERE DI SALUMI CON MORTADELLA,** (1, 8)

**SOPPRESSA, SPECK E FOCACCIA**

## SELEZIONE PROSCIUTTI CRUDI ITALIA LA DEGUSTAZIONE DA CONDIVIDERE:

**PROSCIUTTO SAN DANIELE DOP 20 MESI**(5, 7, 8, 12)

**E PROSCIUTTO DI PARMA DOP 24 MESI**

**PROSCIUTTO CRUDO MAIALE NERO** (5, 7, 8, 12)

**DEI NEBRODI (SICILIA)** SECONDO DISPONIBILITÀ

TUTTI SERVITI CON LA NOSTRA GIARDINIERA ARTIGIANALE IN AGRODOLCE

E FOCACCIA O GNOCCO FRITTO (SECONDO DISPONIBILITÀ)

## L'OROLOGIO DEI FORMAGGI

**SELEZIONE DI FORMAGGI MORBIDI E STAGIONATI** (3, 7, 10)

**DELLA LESSINIA ITALIA E MONDO SERVITI**

**CON LE NOSTRE MARMELLATE E MOSTARDE ARTIGIANALI**

A ROTAZIONE, VI POSSIAMO PROPORRE  
SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO VERONESE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE,  
A SECONDA DELLA DISPONIBILITÀ E DEL PERIODO, QUESTO PER DARVI  
L'OPPORTUNITÀ DI ASSAGGIARE PRODOTTI NUOVI, IN QUANTO SIAMO  
SEMPRE ALLA RICERCA DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

## MENÙ BAMBINI

**COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE** (1, 3, 5)

**HAMBURGER CLASSICO CON PATATINE FRITTE** (1, 3, 5, 11)

**PASTA CON RAGU' DRY AGED** (1, 3)

# PRIMI PIATTI

**TAGLIOLINO ALL'UOVO CON RAGÙ DI VITELLO** (1, 3, 5, 7, 9, 11, 13)  
**ED EMULSIONE AL CURRY**



**RED RICE CON CAVIALE DI BASILICO** (5, 7, 9, 13)  
**E SUCCO DI MOZZARELLA RAPPRESO**



**BIGOLI CON RAGÙ DI BACCALÀ E VONGOLE,** (1, 2, 3, 4, 9, 12, 13, 14)  
**GREMOLADA DI OLIVE DEL GARDA**  
**E POMODORINI CONFIT**

**TORTELLONI DI CONIGLIO** (3, 5, 7, 9, 12)  
**CONDITI CON IL SUO FONDO E AMARANTO SOFFIATO**

**FETTUCCINE ALL'UOVO ARTIGIANALI ,** (1, 7, 12)  
**CON RAGU' DELLE NOSTRE CARNI**  
**FROLLATE DRY AGED**

\*PASTA PER CELIACI SU RICHIESTA

# SECONDI PIATTI



**BUTTERFLY DI BRANZINO (500 GR CIRCA)** (4, 7)  
**CON SALSA ALLO SCALOGNO**

**IL POLLETTO BEEF DISSOSSATO E MARINATO, (450GR CIRCA)** (1, 5)  
**COTTO ALLA GRIGLIA E SERVITO CON PATATINE FRITTE**  
**E SALSINA BEEF**

**IL FRITTO DI MANZO** (1, 5, 8)  
QUANDO IL QUINTO QUARTO INCONTRA L'OLIO A 180°

**GUANCETTA DI MANZO** (7, 9, 12)  
**A LENTA COTTURA BRASATA ALL'AMARONE**  
**SU PUREA DI PATATE**

# “SUA MAESTÀ”

## LA CARNE COTTA ALLA BRACE

LE NOSTRE CARNI SONO FROLLATE MINIMO 20 GIORNI IN FRIGO DRY AGED

PER IL TAGLIO FIORENTINA T-BONE STEAK SI CONSIGLIA 1,200 KG C.A.  
(COSTITUITA DALLA PARTE DI FILETTO E CONTROFILETTO CON IL TIPICO OSSO A “T”)

### TAGLIO FIORENTINA

**FIORENTINA DI SCOTTONA NAZIONALE**

**FIORENTINA DI ABERDEEN ANGUS IRLANDA**

**FIORENTINA DI VACCA VECCHIA  
PREMIUM GOLD MAREZZATA**

**FIORENTINA DI MANZETTA CHIANINA IGP**



**RUBIA GALLEGA** (SECONDO DISPONIBILITÀ)



**SASHI FINLANDESE** (SECONDO DISPONIBILITÀ)



**DEGUSTAZIONE DI WAGYU** (PORZIONE DI 100GR CIRCA)  
**SELEZIONE PREMIUM** (SECONDO DISPONIBILITÀ)

### TAGLIO COSTATA (600 GR CIRCA)

(COSTITUITO DAL SOLO CONTROFILETTO, MORBIDO E SAPORITO)

**COSTATA IN OSSO DI SELEZIONE NAZIONALE**

**COSTATA IN OSSO DI ABERDEEN ANGUS IRLANDA**

**COSTATA IN OSSO DI CHIANINA DRY AGED**

**COSTATA IN OSSO DI VACCA VECCHIA  
PREMIUM ITALIA MAREZZATA**

**SECRETO DI MAIALINO IBERICO ALLA GRIGLIA** (7,12)  
**CON PUREA DI PATATE E RIDUZIONE AL VINO RECIOTO**

**FILETTO DI MANZO CON RISTRETTO DI VINO** (12)  
**AMARONE DELLA VALPOLICELLA E MIRTILLO ROSSO**

**TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RADICCHIO ROSSO** (12)  
**AROMATIZZATO ALL'ACETO BALSAMICO E MONTE VERONESE**

**TAGLIATA DI MANZO** (7)  
**CON TARTUFO NERO E FORMAGGIO MONTE VERONESE**

**TOMAHAWK DI MANZETTA**  
(INDICATO PER 2 PERSONE CIRCA 1200 GR)

**DIAFRAMMA DI MANZO**  
**CON ERBE SALTATE E MELA VERDE** (SECONDO DISPONIBILITÀ)

# CONTORNI

**RATATOUILLE DI VERDURE AL FORNO** (5, 7)

**TIMBALLO DI FINOCCHIO E UVETTA** (5, 9)

**L'ORTO IN GRIGLIA (STAGIONALITÀ)**

**PATATE FRITTE CON BUCCIA** (5,)

**PATATE AL FORNO CON ROSMARINO**

**INSALATA MISTA**

# ZUPPE

**BEEF SOUP “LA NOSTRA ZUPPA”** (1, 9)

ARMONIA DI FUNGHI, CASTAGNE, PANCETTA E PATATE

# FOCACCE ARTIGIANALI (IN PADELLINO)

**GOLOSONA** (1, 5, 6, 7, 8, 11, 13)

MORTADELLA, PESTO DI PISTACCHIO, QUENELLE DI GORGONZOLA, GERMOGLI DI PISELLO VERDE

# INSALATONE

**BEEF SALAD** (1, 7, 13)

MIX DI INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA, CARNE SALADA, FUNGHI MARINATI,  
MELA DELICIOUS, SCAGLIE DI PARMIGIANO, PANE CARASAU E GUACAMOLE

# PANINO BEEF (SERVITO CON PATATINE FRITTE)

**IL CLASSICO... MA RIVISITATO** (1, 5, 7, 10, 11)

HAMBURGER DI MANZO (200 GRAMMI), LATTUGA GENTILE, POMODORO RAMATO,  
MAIONESE AL CARDAMOMO, BACON DOLCE E MONTE VERONESE DOP

**L'AZZARDO** (1, 5, 10, 11, 12)

HAMBURGER DI MANZO (200 GRAMMI), CETRIOLO, MOUSSE DI CECI, POMODORO CAMONE,  
PORRO STUFATO, FETA GRECA, LARDO DI COLONNATA

# DESSERT

**BEEFAMISÙ** (1, 3, 7, 8, 12)

**CREMOSO AL PISTACCHIO** (5, 7, 12)  
**SU CREMA DI CIOCCOLATO ALLO JAGERMEISTER**

**ANANAS MARINATO AL BASILICO** (8)  
**GELATO ALL'UVA FRAGOLA E NOCI PECAN**

**MELE E CANNELLA IN SALSA INGLESE** (1, 3, 7)

**UMAMI** (1, 3, 7)  
**TORTINO AL CIOCCOLATO**  
**CON GELATO ALLA CAROTA E CREMA DI PARMIGIANO**

*Beef*  
Steak & more



## BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE 750 ML

ACQUA MINERALE FRIZZANTE 750 ML

THE PESCA O LIMONE

COCA COLA

COCA COLA ZERO

FANTA

SUCCO DI FRUTTA

ACQUA TONICA

## BIRRA ALLA SPINA

BIRRA ALLA SPINA NON FILTRATA ICHNUSA

- PICCOLA

- MEDIA



BIRRA ALLA SPINA FILTRATA ICHNUSA

- PICCOLA

- MEDIA



BIRRA ROSSA ALLA SPINA MORETTI

- PICCOLA

- MEDIA



## APERITIVO

GINGERINO O CRODINO

SPRITZ APEROL / CAMPARI

AMERICANO

## CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO

CAFFÈ DECAFFEINATO

CAFFÈ CORRETTO

MACCHIATONE

CAPPUCCINO

CAPPUCCINO DECAFFEINATO

CAPPUCCINO ORZO / GINSENG

LATTE MACCHIATO

THE CALDO

CAFFÈ D'ORZO / GINSENG

CAFFÈ AMERICANO

# LA CARNE DIVENTA LA REGINA DEL BEEF

TUTTE LE NOSTRE CARNI PROVENGONO DA RAZZE RUSTICHE CHE BEN SI ADATTANO AD UN ALLEVAMENTO DI TIPO TRADIZIONALE, CHE PREVEDE UN'ALIMENTAZIONE NEI MESI ESTIVI AL PASCOLO LIBERO D'INVERNO ESCLUSIVAMENTE NATURALE. QUESTO GARANTISCE UNA CARNE ETICA, SOSTENIBILE, DA ALLEVAMENTO NON INTENSIVO, IN EQUILIBRIO CON LA NATURA SOTTO TUTTI I PUNTI DI VISTA DI UNA QUALITÀ SUPERIORE.

LE CARNI SONO OTTENUTE DA ALLEVAMENTI NON INTENSIVI CON RISPETTO DELL'ETOLOGIA DELL'ANIMALE E DELL'AMBIENTE E ATTENZIONE VERSO UN'ELEVATA QUALITÀ DEL PRODOTTO.

IL NOSTRO INTENTO È QUELLO DI FAR VIVERE AI NOSTRI OSPITI UN'ESPERIENZA GASTRONOMICA NEL MONDO DELLA CARNE, GRIGLIATA MA ANCHE CRUDA, GUIDANDOLI IN UN VIAGGIO NEL GUSTO LONTANO DALLE ROTTE PIÙ NOTE, IN CERCA DI UNA QUALITÀ FUORI DALLO STANDARD QUOTIDIANO, FACENDOLI SENTIRE A CASA. DA BEEF LA GRIGLIA È L'INDISCUSSA PROTAGONISTA.

FREQUENTEMENTE AGGIORNATO IL NOSTRO MENÙ SEGUE LA TRADIZIONE E L'INNOVAZIONE PORTANDO IN TAVOLA PIATTI ESCLUSIVI.

## GLI ALLEVAMENTI

INTEGRAZIONE DI FILIERA, SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE E SOCIALE: LA CULTURA DELLA CARNE.

GLI ALLEVAMENTI HANNO CARATTERISTICHE CHE PERMETTONO ALL'ANIMALE UNA CRESCITA ADEGUATA NEL RISPETTO DEL SUO BENESSERE CON METODI ETICI E NEL RISPETTO DELLE ABITUDINI, EVITANDO SOFFERENZE INGIUSTE.

È IMPORTANTE CAPIRE QUELLO CHE SI STA MANGIANDO E CONVINCERSI CHE QUELLO CHE MANGIAMO È SANO, QUALITATIVAMENTE SICURO E BUONO PER LA PROPRIA SALUTE.

## FROLLATURA

TUTTE LE NOSTRE CARNI VENGONO FROLLATE IN UN MATURATORE, PROCESSO DETERMINANTE PER CONSERVARNE LE QUALITÀ ORGANOLETTICHE E PER ESALTARNE SAPORE E TENEREZZA. LA CARNE DI UN ANIMALE APPENA MACELLATO IN GENERE È POCO EDIBILE, PERCHÉ TENACE ED HA POCO SAPORE. LA FROLLATURA È UN PERIODO DI TEMPO VARIABILE DURANTE IL QUALE LA CARNE DEVE RIPOSARE IN CONDIZIONI OPPORTUNE DI TEMPERATURA ED UMIDITÀ PER ACQUISIRE MORBIDEZZA E SVILUPPARE SAPORI E PROFUMI. DURANTE QUESTA "PAUSA" LA CARNE IN CORSO DI FROLLATURA PERDERÀ ACQUA E QUINDI PESO. È COME FAR INVECCHIARE IL VINO IN PREGIATI BOTTI DI ROVERE.

## AL PALATO

LA FROLLATURA LENTA E PROLUNGATA RENDE LA CARNE SAPORITA E TENERA CON DEI PARAMETRI DECISAMENTE DIVERSI, E MIGLIORI, DI QUELLI CHE GENERALMENTE SIAMO ABITUATI AD ASSAPORARE. LA CROSTICINA ESTERNA MANTIENE INTATTI I SUCCHI E IL RISULTATO È UNA BISTECCA CROCCANTE FUORI E BURROSA ALL'INTERNO. STANDARD DAVVERO ECCELLENTI CHE MERITANO UN ASSAGGIO...

# ALLERGENI ALIMENTARI

- 1 - CEREALI CONTENENTI GLUTINE  
(GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT O I LORO CEPPI IBRIDATI) E PRODOTTI DERIVATI
  - 2 - CROSTACEI E PRODOTTI DERIVATI
  - 3 - UOVO 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:  
MANDORLE (AMYGDALUS COMMUNIS L.)  
NOCCIOLE (CORYLUS AVELLANA)  
NOCI COMUNI (JUGLANS REGIA)  
NOCI DI ANACARDI (ANACARDIUM OCCIDENTALE)  
NOCI DI PECAN (CARYA ILLINOIENSIS (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 SO2
  - 13 - LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
  - 14 - MOLLUSCHI E PRODOTTI DERIVATI
- PER QUALSIASI ALTRA ALLERGIA SI PREGA DI SEGNALARLA AL PERSONALE DI SALA

## LEGENDA



PRODOTTO INDICATO PER VEGETARIANI



PRODOTTO BASE PESCE

IN CASO DI LIMITATA DISPONIBILITÀ, ALCUNI PRODOTTI FRESCHI  
POTREBBERO ESSERE SOSTITUITI CON PRODOTTI SURGELATI.

*...quando la carne  
diventa emozione ...*

*Beef*  
Steak & more  
WINE SHOP

VIA VERONA, 17 - SONA (VR)  
TEL. 045 45 12 219

WWW.BEEFSTEAKMORE.IT  
INFO@BEEFSTEAKMORE.IT

📘 BEEF STEAK & MORE  
📷 BEEFSTEAKMORE