



Beef

Steak & more

APERITIVI
CARNE ALLA BRACE
WINE SHOP
EVENTI

MENÙ

Beef

Steak & more

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

FREE WI-FI:
BEEF-GUEST

PSW:
BEEF.2023

COPERTO € 3,00 - INCLUDE OLIO SELEZIONATO EVO, SERVIZIO e PANE ARTIGIANALE

LA NOSTRA SELEZIONE CRUDI

LA CLASSICA TARTARE (3, 10)	€ 18
BATTUTA AL COLTELLO DI CARNE SELEZIONATA DI SCOTTONA CONDITA IN MODO TRADIZIONALE	
BATTUTA AL COLTELLO (7, 9)	€ 22
BATTUTA AL COLTELLO CON BURRATA, CREMA DI PISELLI E POMODORINI CONFIT	
TARTARE DI MANZETTA (8)	€ 22
TARTARE DI MANZETTA CON TARTUFO NERO E NOCCIOLE	
CARPACCIO DI CHIANINA (1, 5, 7, 8, 10, 13)	€ 20
IN CROSTA DI ANACARDI E MOUSSE AL CAPRINO	
ROAST BEEF DI ANGUS (1, 3, 7)	€ 20
CON SPUMA DI PARMIGIANO REGGIANO E CHIPS DI POLENTA	

ANTIPASTI

MILLEFOGLIE DI MELANZANE ALLA PARMIGIANA (1, 5, 7, 8, 13)	€ 15
E PESTO ARTIGIANALE	
ACCIUGHE DEL MAR CANTABRICO (1, 4, 7, 12)	€ 15
SERVITE CON CROISSANT E BURRO SALATO	

INSALATONE

BEEF SALAD (1, 7, 13)	€ 15
MIX DI INSALATA, MOZZARELLA DI BUFALA, CARNE SALADA, FUNGHI MARINATI, MELA DELICIOUS, SCAGLIE DI PARMIGIANO, PANE CARASAU E GUACAMOLE	

DALLA SALUMERIA DEL BEEF

I TAGLIERI DA CONDIVIDERE

CULACCIA CON BURRATA PUGLIESE IGP DI ANDRIA (5, 7, 8, 12)	€ 22
JAMON DE PATANEGRA PALETA IBERICA (12) SERVITA CON CONFIT DI DATTERINO SICILIA	€ 25
TAGLIERE DI SALUMI CON MORTADELLA, (1, 8) SOPPRESSA, SPECK E FOCACCIA	€ 15

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	€ 22
PROSCIUTTO CRUDO MAIALE NERO (5, 7, 8, 12) DEI NEBRODI (SICILIA) SECONDO DISPONIBILITÀ	€ 22

TUTTI SERVITI CON LA NOSTRA GIARDINIERA ARTIGIANALE IN AGRODOLCE E FOCACCIA

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	€ 20
--	-------------

A ROTAZIONE, VI POSSIAMO PROPORRE

SALUMI E FORMAGGI DEL TERRITORIO VERONESE, NAZIONALE E INTERNAZIONALE,

A SECONDA DELLA DIPONIBILITA' E DEL PERIODO, QUESTO PER DARVI

L'OPPORTUNITA' DI ASSAGGIARE PRODOTTI NUOVI, IN QUANTO SIAMO

SEMPRE ALLA RICERCA DELLE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE

“SUA MAESTÀ”

LA CARNE COTTA ALLA BRACE

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

TAGLIO FIORENTINA

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”)

FIORENTINA DI SCOTTONA NAZIONALE		€ 5 Hg
FIORENTINA DEL BALTICO MAREZZATA SCOTTONA (SECONDO DISPONIBILITÀ)		€ 7 Hg
FIORENTINA DI ABERDEEN ANGUS IRLANDA		€ 7 Hg
FIORENTINA DI VACCA VECCHIA PREMIUM GOLD MAREZZATA		€ 8 Hg
FIORENTINA DI MANZETTA CHIANINA IGP		€ 9 Hg
RUBIA GALLEGA (SECONDO DISPONIBILITÀ)		€ 9 Hg
SASHI FINLANDESE (SECONDO DISPONIBILITÀ)		€ 9 Hg
DEGUSTAZIONE DI WAGYU (PORZIONE DI 100GR CIRCA) SELEZIONE PREMIUM (SECONDO DISPONIBILITÀ)		€ 50

TAGLIO COSTATA

PER IL TAGLIO COSTATA SI CONSIGLIA 600 GR C.A.
(COSTITUITA DAL SOLO CONTROFILETTO, MORBIDO E SAPORITO)

COSTATA IN OSSO DI SELEZIONE NAZIONALE		€ 5 Hg
COSTATA IN OSSO DI ABERDEEN ANGUS IRLANDA		€ 6 Hg
COSTATA IN OSSO DI CHIANINA DRY AGED		€ 7 Hg
SECRETO DI MAIALINO IBERICO ALLA GRIGLIA (7, 12) CON PUREA DI PATATE E RIDUZIONE AL VINO RECIOTO		€ 25
FILETTO DI MANZO CON RISTRETTO DI VINO (12) AMARONE DELLA VALPOLICELLA E MIRTILLO ROSSO		€ 25
TAGLIATA DI MANZO SU LETTO DI RADICCHIO ROSSO (12) AROMATIZZATO ALL'ACETO BALSAMICO E MONTE VERONESE		€ 22
TAGLIATA DI MANZO (7) CON TARTUFO NERO E FORMAGGIO MONTE VERONESE		€ 22
TOMAHAWK DI MANZETTA (INDICATO PER 2 PERSONE CIRCA 1,200 KG)		€ 70

SECONDI PIATTI

IL POLLETTO BEEF (450GR CIRCA) (1, 5) DISSATO E MARINATO COTTO ALLA GRIGLIA E SERVITO CON PATATINE FRITTE E SALSINA BEEF	€ 20
FILETTO DI BRANZINO (500G CIRCA) ALLA MEDITERRANEA (4, 7)	€ 20
GUANCETTA DI MANZO (7, 9, 12) A LENTA COTTURA BRASATA ALL'AMARONE SU PUREA DI PATATE	€ 22

CONTORNI

L'ORTO IN GRIGLIA (STAGIONALITÀ)	€ 6
PATATE FRITTE CON BUCCIA (5)	€ 6
PATATE AL FORNO CON ROSMARINO	€ 6
INSALATA MISTA	€ 6

PANINO BEEF

IL CLASSICO....MA RIVISITATO (1, 5, 7, 10, 11) (SERVITO CON PATATINE FRITTE) HAMBURGER DI MANZO (200 GR), LATTUGA GENTILE, POMODORO RAMATO, CON SALSINA BEEF, BACON DOLCE E MONTE VERONESE DOP	€ 15
--	-------------

MENÙ BAMBINI

COTOLETTA DI POLLO CON PATATINE FRITTE (1, 3, 5)	€ 10
HAMBURGER CLASSICO CON PATATINE FRITTE (1, 3, 5, 11)	€ 10
PASTA CON RAGÙ DRY AGED (1, 3)	€ 10

DESSERT

TIRAMISÙ (1, 3, 7, 8, 12)	€ 8
CREMOSO AL PISTACCHIO (5, 7, 12) SU CREMA DI CIOCCOLATO	€ 8
ANANAS MARINATO AL BASILICO (8) CON GELATO ALLA VANIGLIA	€ 8
TORTINO AL CIOCCOLATO (1, 3, 7) CON GELATO ARTIGIANALE ALLA VANIGLIA	€ 8
GRAPPA E SBRISOLONA (1, 3, 7, 8)	€ 12
RECIOTO E SBRISOLONA (1, 3, 7, 8)	€ 12

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE 750 ML	€ 3,5
ACQUA MINERALE FRIZZANTE 750 ML	€ 3,5
THE PESCA O LIMONE	€ 4
COCA COLA	€ 4
COCA COLA ZERO	€ 4
FANTA	€ 4
ACQUA TONICA	€ 5

BIRRA ALLA SPINA

BIRRA ALLA SPINA NON FILTRATA ICHNUSA	
- PICCOLA	€ 4
- MEDIA	€ 6
- CARAFFA (1,5 L)	€ 25
BIRRA ROSSA ALLA SPINA MORETTI	
- PICCOLA	€ 5
- MEDIA	€ 7
- CARAFFA (1,5 L)	€ 25

APERITIVO

GINGERINO O CRODINO	€ 4
AMERICANO	€ 7
SPRITZ APEROL / CAMPARI	€ 5
CARAFFA SPRITZ (1,5 L)	€ 30

CAFFETTERIA

CAFFÈ ESPRESSO	€ 2
CAFFÈ DECAFFEINATO	€ 3
CAFFÈ CORRETTO	€ 3
MACCHIATONE	€ 3
CAPPUCCINO	€ 3
CAPPUCCINO DECAFFEINATO	€ 5
CAPPUCCINO ORZO	€ 5
LATTE MACCHIATO	€ 5
THE CALDO	€ 5
CAFFÈ D'ORZO	€ 5
CAFFÈ AMERICANO	€ 5

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/I ESPRESSI COME SO₂
- 13-LUPINI E PRODOTTI DERIVATI
- 14-MOLLUSCHI E PRODOTTI

PER QUALSIASI ALTRA ALLERGIA SI PREGA DI SEGNALARLA AL PERSONALE DI SALA

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