

Beef

Steak & more

Menù

drink | wine | food | meat | events | music

Beef

Steak & more

Vi accompagneremo nei vostri momenti più importanti e metteremo a vostra disposizione degli spazi ricercati, eleganti e 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.

free wi-fi

Rete: BEEF-GUEST / Password: BEEF.2023

Coperto: €3.00 (olio selezionato evo, servizio e pane artigianale)

I tagli

“le nostre carni sono frollate minimo 20 giorni in frigo ”dry aged”



Bistecca alla fiorentina

Costituita dalla parte di filetto e controfiletto, con il tipico osso a T.



Costata

Costituito dal solo controfiletto, è un taglio dalla marmorizzazione uniforme, particolarmente morbido e saporito.



Controfiletto

per Roast Beef e Tagliata: uno dei tagli più ricchi e succulenti, e allo stesso tempo decisamente tenero.



Filetto

Caratterizzato dalla raffinata marmorizzazione e una consistenza estremamente tenera.

*chiedere al personale di sala per verificare disponibilità e proposte della settimana.

Wagyu

Il manzo di Kobe

Wagyu è una parola composta, formata da due ideogrammi giapponesi: “WA”, che significa Giappone, e “GYU”, che vuol dire manzo. Il suo significato finale è quindi “manzo giapponese”. Questo termine viene usato per indicare determinate razze di manzo giapponese che, grazie a degli incroci effettuati nei secoli e a dei metodi di allevamento specifici e molto particolari, vantano una carne ricca di grasso intramuscolare (le venature del grasso nella carne danno vita alla cosiddetta marezatura) molto aromatico, dolce e salutare.

Wagyu, quindi, non è altro che una categoria di manzo giapponese.

Il manzo di Kobe è una sottocategoria di manzo wagyu giapponese allevato a Kobe.

Kobe è una delle wagyu ma non è tutto Kobe.

In Giappone la Kobe beef, quindi, è carne derivante da un bovino nato, allevato e macellato nella prefettura di Hyogo, che rispetta determinate condizioni di peso, colore della carne, colore del grasso e livello di marmorizzazione per poter essere certificata tale. Carne di assoluto pregio e considerata la migliore al mondo.



<i>intensità</i>	<input type="checkbox"/>
<i>morbidezza</i>	<input type="checkbox"/>
<i>marezatura</i>	<input type="checkbox"/>
<i>frollatura</i>	<input type="checkbox"/>

*chiedere al personale di sala per verificare disponibilità e proposte della settimana.

— *La carne* —

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. 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. 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.

Gli allevamenti

Gli allevamenti hanno caratteristiche che permettono all'animale una crescita adeguata nel rispetto del suo benessere con metodi etici e nel rispetto delle abitudini. È importante capire 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, perchè tenace e poco saporita. 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 perderà acqua e quindi peso. È paragonabile al vino che invecchia in pregiate botti di rovere.

Al palato

La frollatura lenta e prolungata rende la carne saporita e tenera con dei parametri decisamente diversi, migliori di quelli che generalmente siamo abituati ad assaporare. La crosticina esterna mantiene intatti i succhi ed il risultato è una bistecca croccante fuori e burrosa all'interno. Standard davvero eccellenti che meritano un assaggio.

Per iniziare

La nostra selezione di crudi

La classica tartare (3, 10)

Battuta al coltello di carne selezionata di scottona condita in modo tradizionale

€ 18

Tartare di Manzetta con tartufo nero e nocciole (8)

€ 22

Carpaccio di Chianina (1, 5, 7, 8, 10, 13)

In crosta di anacardi e mousse al caprino

€ 20

Roast Beef di Angus (1, 3, 7)

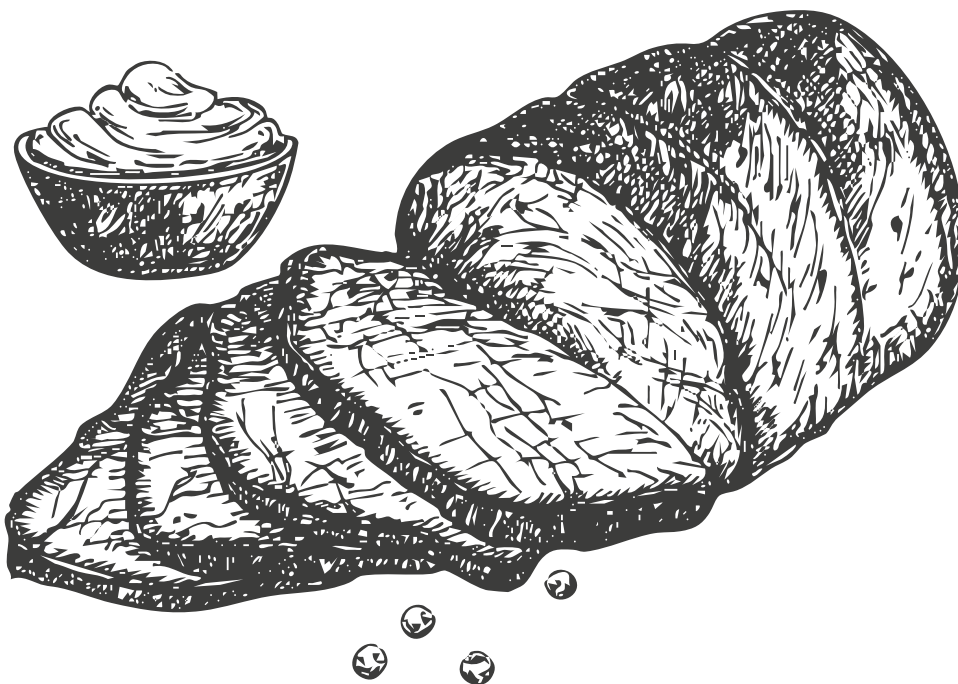
Con crema di Parmigiano Reggiano e chips di polenta

€ 20

I tre livelli del Beef

Tartare classica con granella di pistacchio, tartare al tartufo, roastbeef, carpaccio di Chianina, pancia di maiale, carpaccio di vitello

€ 60



Antipasti

Millefoglie di melanzane alla parmigiana e pesto artigianale (1, 5, 7, 8, 13)

€ 15

Acciughe del Mar Cantabrico (1, 4, 7, 12)

Servite con croissant e burro salato

€ 15

— *La salumeria* —

I taglieri da condividere

Prosciutto San Daniele DOP con burrata Pugliese IGP di Andria (5, 7, 8, 12) € 22
Servito con gelato al pomodoro e basilico

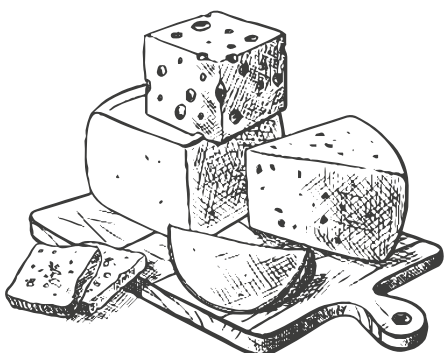
Degustazione tagliere di salumi (1, 8, 7) € 22
Prosciutto crudo di Parma, speck, soppressa, pancetta arrotolata, burrata affumicata, marmellate fatte in casa, focaccia (i salumi possono variare)

Jamon de Patanegra Paleta Iberica (12) € 25
Servita con confit di datterino di Sicilia

Prosciutto San Daniele DOP 20 mesi e prosciutto di Parma DOP 24 mesi (5, 7, 8, 12) € 25
Serviti con la nostra giardiniera artigianale in agrodolce e focaccia

Prosciutto crudo di maiale nero dei Nebroidi di Sicilia (5,7,8,12) € 30
(secondo disponibilità)
Serviti con la nostra giardiniera artigianale in agrodolce e focaccia

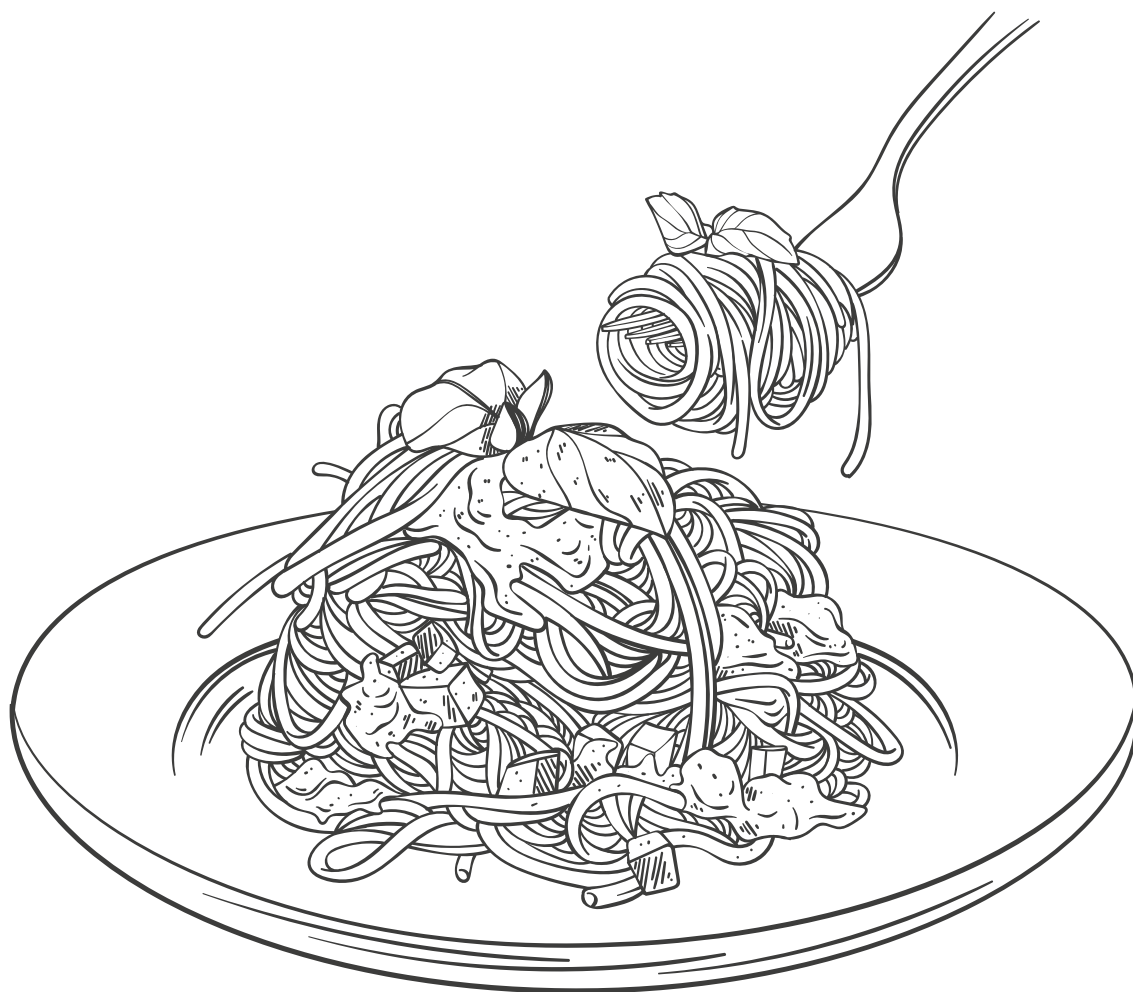
Focaccia extra 1.50



L'orologio dei formaggi € 25
Selezione di formaggi morbidi e stagionati della Lessinia, italiani e dal mondo (3, 7, 10)
Serviti con le nostre marmellate, mostarde artigianali e grissino artigianale

Primi piatti

Spaghetti alle vongole e profumo di lime (1, 14)	€ 15	1/2 porz. €10
Ravioli del Beef (1, 3, 7)	€ 15	1/2 porz. €10
Bigoli al ragù di Chianina dry-aged profumate al rosmarino (1, 3)	€ 15	1/2 porz. €10
Gnocchetti di patate con tartufo nero della Lessinia (1, 3, 7)	€ 16	1/2 porz. €12
Risotto all'Amarone della Valpolicella (7) Con scaglie di "formaggio ubriaco" (minimo 2 persone)	€ 18	



— *La griglia del Beef* —

La carne cotta alla brace di carbone

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	€ 5,50 hg
Fiorentina del Baltico marezzata Scottona	€ 7 hg
Fiorentina Angus	€ 7 hg
Fiorentina di Chianina IGP	€ 9 hg
Sashi Finlandese	€ 9 hg
Rubia Gallega	€ 10 hg
Degustazione di Wagyu selezione Premium (porzione di 100gr circa) (7)	€ 50



Taglio costata

(costituita dal solo controfiletto, morbido e saporito)

Costata in osso di selezione nazionale	€ 5 hg
Costata in osso di Scottona del Baltico marezzata	€ 6,50 hg
Costata in osso di Angus	€ 6,50 hg
Costata in osso di Chianina dry-aged	€ 8 hg
Costata in osso di Sashi Finlandese	€ 8 hg
Tomahawk di Scottona	€ 6 hg
Secreto di maialino Iberico alla griglia (7, 12) con purea di patate e riduzione al vino Recioto	€ 25
Tagliata di manzo con radicchio rosso grigliato (12)	€ 22
Tagliata di manzo con tartufo nero della Lessinia e formaggio Monte Veronese DOP a scaglie (7)	€ 22

La filetteria

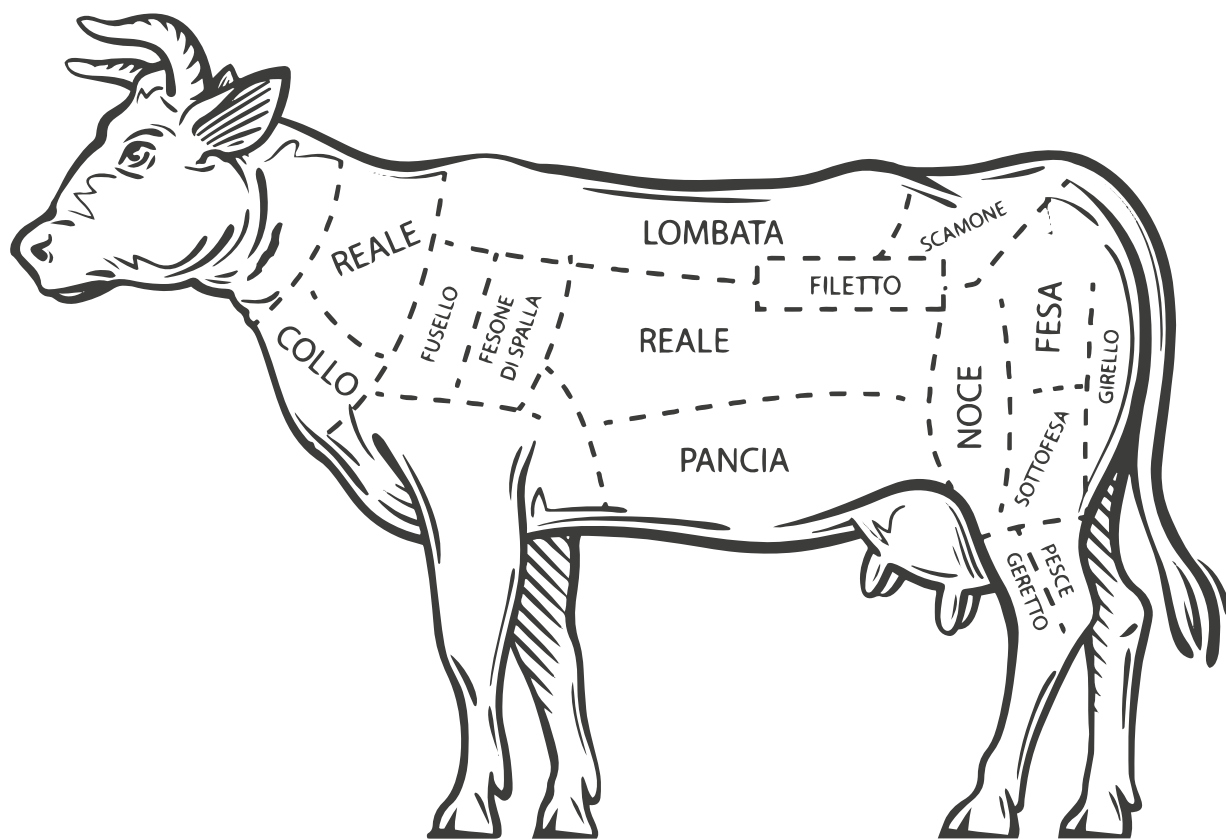
Filetto di manzo con ristretto di vino Amarone della Valpolicella (12) e mirtillo rosso € 28

Filetto di manzo ai tre pepi e Brandy (8, 10, 12) € 28

Filetto di manzo al tartufo nero (12) € 30



Filetto “Oro del Beef” € 35



— *Secondi piatti* —

Il polletto Beef (1, 5)

Pollo disossato marinato, cotto alla griglia e servito con patatine fritte, verdure grigliate e salsa Beef

€ 20

Filetto di branzino alla Mediterranea (4, 7)

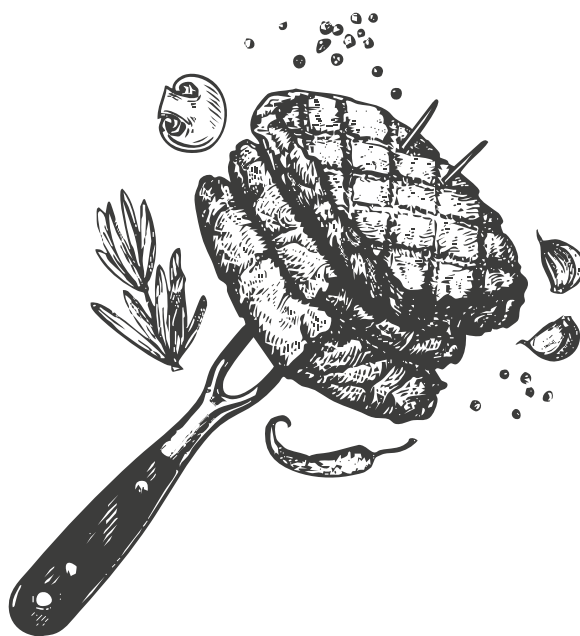
€ 20

Tagliata di pollo con scaglie di Parmigiano, olive taggiasche, misticanza e pomodorini (7)

€ 20

Guancetta di manzo cotta a bassa temperatura, brasata all'Amarone della Valpolicella su crema di mais (7, 9, 12)

€ 22



Le 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

Caesar Salad (1, 11, 6, 7)

€ 15

Misticanza, pollo alla griglia, pomodorini, pane tostato, salsa Caesar, Parmigiano a scaglie

I contorni

Contorni

Giardiniera della casa (9, 12)	€ 6
L'orto in griglia (con verdure di stagione)	€ 6
Patate fritte con buccia (5)	€ 6
Patate al forno con rosmarino	€ 6
Insalata mista	€ 6

Menù bambini

Cotoletta di pollo con patatine fritte (1, 3, 5)	€ 10
Mini-hamburger classici con patatine fritte (1, 3, 5, 11)	€ 10
Pasta con ragù dry aged (1, 3)	€ 10
Pasta al pomodoro (1, 3)	€ 10

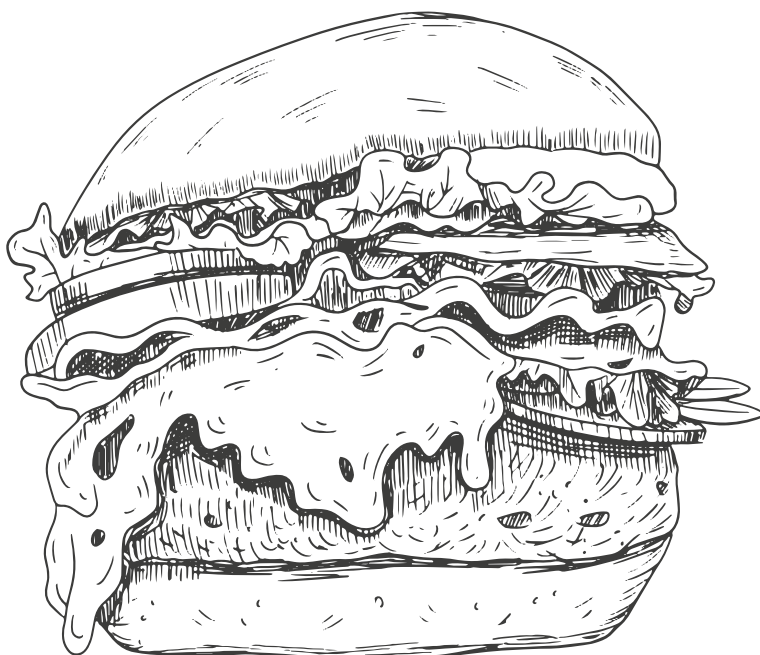
Panino Beef

Il Classico del Beef

(1, 5, 7, 10, 11)

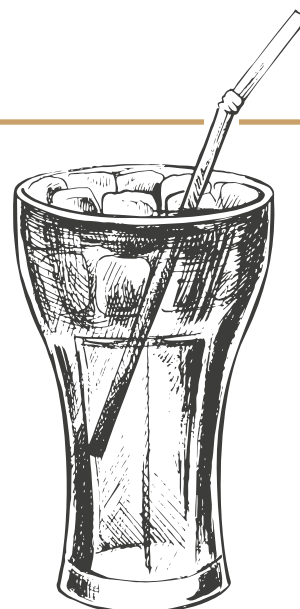
Hamburger di manzo (200gr),
lattuga gentile, pomodoro ramato,
salsa Beef, bacon dolce,
Monte Veronese DOP,
servito con patatine fritte

€ 18

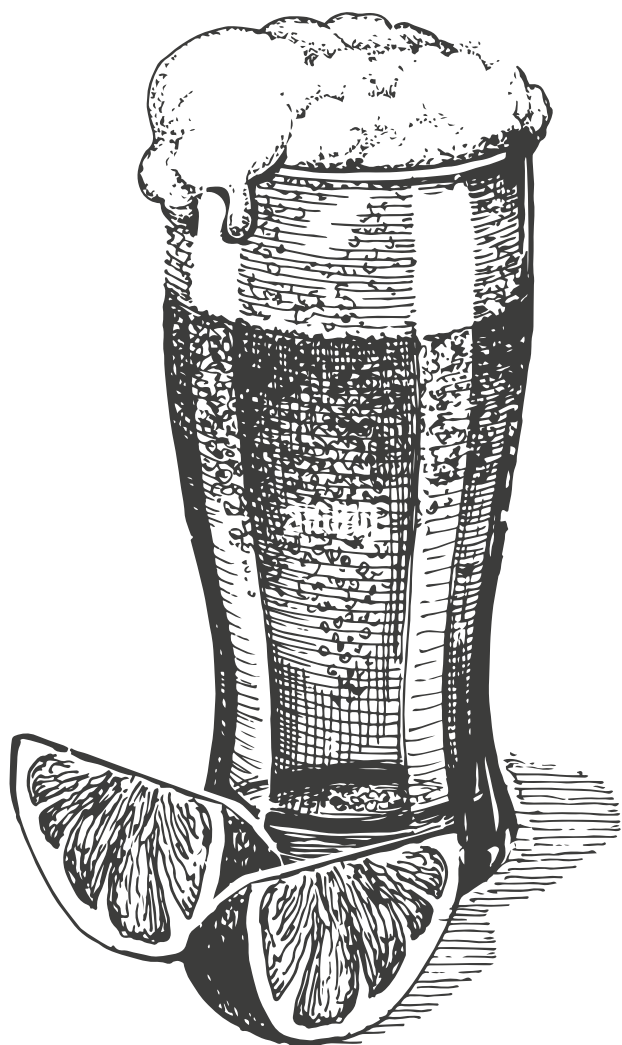


Le bevande

Acqua minerale naturale	750 ml	€ 3,50
Acqua minerale frizzante	750 ml	€ 3,50
Tè pesca o limone		€ 4
Coca Cola		€ 4
Coca Cola Zero		€ 4
Fanta		€ 4
Acqua tonica		€ 5



Le birre



Birra alla spina

Ichnusa "non filtrata"

Piccola	0,2 lt	€ 4,50
Media	0,4 lt	€ 6,50
Caraffa	1,5 lt	€ 25

Ichnusa "filtrata"

Piccola	0,2 lt	€ 4
Media	0,4 lt	€ 6
Caraffa	1,5 lt	€ 22



BIRRA
MASTINO

Birra in bottiglia

Blanche "Altaluna"

33 cl - alc. 5,6%

€ 6

Dopplerblock "San Zen"

33 cl - alc. 7,5%

€ 7

Baltic Porter "Teodorico"

33 cl - alc. 9%

€ 8

Aperitivi

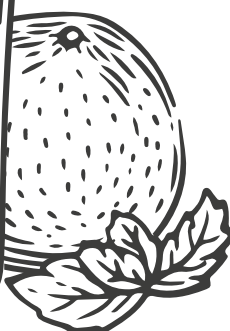
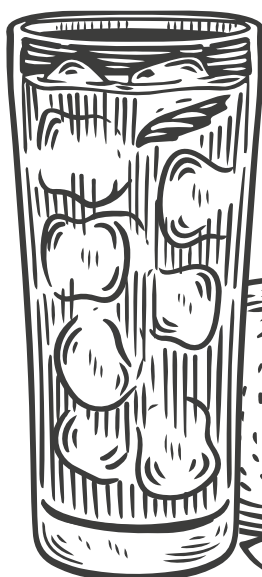


*aperol
spritz*

Analcolico Gingerino o Crodino	€ 4
Spritz Aperol/Campari	€ 5
Hugo	€ 6
Americano	€ 7
Negroni	€ 10
Caraffa di spritz (1,5 lt.)	€ 30

Cocktails Beef Relax

Gin Tonic	€ 10
Gin Tonic "Premium"	€ 15



Allergeni

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 illinoensis* (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

Beef

Steak & more

contatti

beefsteakmore.it

info@beefsteakmore.it

Via Verona, 17 Sona (VR)

tel: 045 4512219

social network

 beefsteakmore

 beefsteakmore