



Le nostre specialità alla brace

Veneto

FIorentina / T-BONE € 4,50
COSTATA / CUT prezzo all'etto / price hg

FILIERA CORTA, GARANZIA DI QUALITÀ

Genuine, salutari e gustose: le carni venete racchiudono una storia secolare che si traduce in prodotti di altissima qualità in grado di offrire un'esperienza organolettica unica. Tutti gli animali provengono esclusivamente da allevatori della zona che alimentano i loro animali in modo equilibrato e controllato. Una carne tenera, dal sapore equilibrato e dal colore chiaro che, abbracciando la filosofia del kilometro zero e del benessere animale, viene eletta come vera protagonista della tavola.



Certificazione
del benessere
animale



Nutrito con
cereali del
territorio



Filiera
controllata



Tenera
e succosa



Kilometro
zero

Polonia

FIorentina / T-BONE € 6,00
COSTATA / CUT prezzo all'etto / price hg

EQUILIBRATA, DAL SAPORE INTENSO

Conosciuta anche come Scottona Pezzata del Mazury è una particolare razza che vive allo stato brado, nutrendosi di barbabietola da zucchero durante l'ultima fase dell'allevamento. La carne polacca è una carne mazzata, dal colore rosso scuro e dal sapore intenso, simile alla carne del famoso Manzo Kobe. Le caratteristiche originarie vengono messe in risalto dalla cottura, si fa apprezzare per il suo gusto pieno e avvolgente.



Allevato
all'aperto



Nutrito
con cereali



Extra
mazzatura



Sapore intenso
ed avvolgente

Spagna

FIorentina / T-BONE € 4,00
COSTATA / CUT prezzo all'etto / price hg

DELICATA, MORBIDA E SAPORITA

Un incrocio di razze francesi, la Charolaise e la Limousine trovano in Spagna il microclima adatto per crescere in totale libertà nutrendosi di alimenti fibrosi come il fieno e la paglia che conferiscono al prodotto un gusto delicato e mai invadente al palato. Una carne dal colore chiaro tenera e saporita e caratterizzata da una mazzatura che conferisce loro una particolare succulenza, consigliata a tutti gli amanti della carne rossa.



Allevato
all'aperto



Nutrito con
erba e cereali



Animali
14/16 mesi



Morbida
e saporita

Irlanda

FIorentina / T-BONE € 6,00
COSTATA / CUT prezzo all'etto / price hg

TENERA E DAL GUSTO DECISO

Una razza nobile quella irlandese che dà vita ad un eccellente mix fra sapore e qualità: carni rosse e succose, dal gusto straordinario, che sono frutto delle tradizionali tecniche di allevamento del bestiame, tramandate di famiglia in famiglia, di generazione in generazione. Una carne tenera, succulenta e dal gusto deciso: un prodotto molto pregiato in grado di regalare un'esperienza gastronomica unica, per la gioia del palato e della vista.



Allevato
all'aperto



Nutrito con
erba a pascolo



Sapore
intenso