



# Menù BRACERIA



## Lady Mozart

Lady Mozart è la selezione di carni di vacca e scottona originarie dell'Austria che racchiude al suo interno razze pregiate, in particolare la Simmental. Il gusto erbaceo e delicato la rende adatta ad ogni palato.

<b>GUSTO</b>	Erbaceo e delicato
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ○ ○
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ○ ○
<b>STAGIONATURA</b>	>40 giorni



## Impèra

Vero orgoglio italiano: la selezione Impèra di carne di frisona e bruna alpina. Si tratta di una carne matura e succulenta con una texture vellutata dal colore rubino ed un sapore particolarmente intenso.

<b>GUSTO</b>	Deciso e Succulento
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ● ○
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ● ○
<b>STAGIONATURA</b>	>40 giorni



## Chica Reina

Chica Reina è selezione di carni provenienti dalla penisola iberica, dalle regioni dell'Asturia, della Galizia e dei Paesi Baschi. La cornice dell'oceano atlantico conferisce alla carne un sapore speciale dalla piacevolissima nota salina ed una consistenza inimitabile.

<b>GUSTO</b>	Deciso con note saline
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ○ ○
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ● ○
<b>STAGIONATURA</b>	>60 giorni





## Regina dei fiordi

Regina dei Fiordi è la selezione di carni di manzo nate, allevate e macellate in Danimarca (Holstein, Jersey e Red Dane). Dal caratteristico colore rosso e sapore inconfondibile, è ideale per gli amanti della carne al fuoco.

<b>GUSTO</b>	Intenso e Armonico
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ● ○
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ● ○
<b>STAGIONATURA</b>	>40 giorni



## Karolina del Mazury

Karolina del Mazury è la selezione di carne di manzo e scottona di origine polacca. Si tratta di una carne dal colore chiaro e dalla notevolissima marezatura che conferisce un gusto molto delicato ed una tenerezza straordinaria.

<b>GUSTO</b>	Morbido e Aromatico
<b>TENEREZZA</b>	● ● ● ● ● ●
<b>MAREZZATURA</b>	● ● ● ● ● ○
<b>STAGIONATURA</b>	>20 giorni



Solitamente questi sono i tagli disponibili

COSTATA CON OSSO

FIorentina

CONTROFILETTO

TOMAHAWK

Per conoscere i tagli e le pezzature disponibili al momento, chiedere al personale.



# Il Pescatore

★ DAL 1957 ★