TAGLI, TEMPO E FUOCO

La carne è materia viva: cambia con il tempo
e si esprime attraverso il fuoco.

Il tempo è un alleato silenzioso: la maturazione permette alla carne
di sviluppare profondità, equilibrio e complessità aromatica.
Durante il riposo controllato, gli enzimi naturali lavorano sulle fibre,
rendendo ogni taglio più tenero e concentrando i sapori.

Ogni carne viene scelta e trattata nel rispetto della sua natura,
senza forzature e scorciatoie.

LA COTTURA ALLA BRACE

La cottura avviene esclusivamente su brace viva
di legna, gestita quotidianamente.
Il fuoco non è solo calore, ma strumento di precisione:
vivo, irregolare, da ascoltare.

Prima della cottura la carne viene acclimatata
per preservare la struttura. Dopo, ogni taglio riposa
il tempo necessario affinché i succhi si ridistribuiscono,
restituendo una carne più tenera, succosa e armonica.

LA NOSTRA CARNE

TAGLI MATURATI (CON OSSO) con contorno di stagione

Fiorentina "Manza delle Masurie" Sublime (Prussiana/Polonia)
frollatura dal 30/07/26 - **10€ /etto**
Carne bovina di altissima qualità nota per la sua straordinaria marezzatura che
la rende succosa e saporita, con note dolci dovuto all'alimentazione arricchita con
barbabietole da zucchero prima della macellazione.

Fiorentina di Black Angus USA frollatura dal 12/07/26 **- 12€/etto**
Una delle carni bovine più pregiate al Mondo, proveniente dal Nebraska (USA) rinomata
per la sua incredibile tenerezza, marezzatura ed il sapore ricco e burroso.

Costata Hereford Irlanda frollatura dal 15/08/26 **- 8€/etto**
Carne bovina rinomata per l'alimentazione al pascolo (Grass Fed) che
conferisce la colorazione gialla del grasso di copertura.

Costata Mazura (Prussiana/Polonia) frollatura 24/07/26 **- 8€/etto**
Carne bovina di altissima qualità nota per la sua straordinaria
marezzatura che la rende succosa e saporita.

TAGLI SELEZIONATI (SENZA OSSO) con contorno di stagione

Wagyu controfiletto A5 Giappone - 60€/porzione 180 g.
Il benessere animale è garantito dal fatto che i capi vivono in piccoli allevamenti.
La carne di Wagyu si scioglie in bocca ed è apprezzata per l'estrema marezzatura
e per il sapore indimenticabile.

Bavetta Black Angus Australia - 28€/porzione 200 g.
Taglio ricavato dai muscoli addominali dell'animale. Molto ricercato, morbido e saporito,
grazie all'elevato grado di marezzatura tipico della razza Black Angus America

Controfiletto di Cavallo Italia - 28€/porzione 200 g.
Macelleria equina "Consolini", taglio privo di grasso di copertura e infiltrazione,
il che lo rende unico e ideale per chi cerca un'esperienza. Autentica di carne
equina di altissima qualità

Controfiletto Wagyu australiano - 40€/porzione 200 g.
Taglio pregiato che unisce la genetica del manzo giapponese
allevato nelle praterie australiane.