

## 拼盘

来自法定原产地和法定地理产区的冷切萨拉米肠混合拼盘	€ 18
圣丹尼耶勒法定产区的生火腿，Il Camarin 出产，风干 24 个月	€ 20
帕尔玛法定原产地的生火腿，风干 22-24 个月；巴蒂帕利亚的水牛奶奶酪	€ 18
马丁纳弗兰卡的冷切萨拉米肠，用马其顿橡树皮和杏仁树皮烟熏而成	€ 20
瓦尔泰利纳法定地理产区的风干牛肉片	€ 18

## 鞑靼

牛肉鞑靼，可选一种配料	€ 17
牛肉鞑靼，可选两种配料	€ 17
推荐鞑靼	
经典版，搭配橄榄油、盐和胡椒	松露酱和蛋黄
第戎芥末、伍斯特酱和绵羊奶酪	百香果
凤尾鱼、刺山柑、卡拉布里亚红洋葱和蛋黄	

## 奶酪

新鲜奶酪：水牛奶奶酪、烟熏水牛奶奶酪和巴蒂帕利亚的丝翠奇亚水牛奶酪	€ 16
风干奶酪和半风干奶酪：Luigi Guffanti（知名奶酪工坊）搭配手工果酱	€ 16

## 意面

招牌全麦鸡蛋面，奶酪胡椒味	€ 13
全麦鸡蛋宽面，搭配黑松露酱和咸味里科塔奶酪	€ 15

## 配菜

烤土豆-	蔬菜、水果和核桃沙拉	什锦生蔬菜	€ 5
茄子蘑菇	油煎西葫芦片	当季蔬菜什锦	

为保证食材的品质与新鲜，部分菜品可能会暂时缺货。

不同的牛排会有不同的切割和烹饪方式，因此重量起点会不同。

带骨肉排份量较大，建议2人分享。

每日牛排的尺寸不同。

出于卫生考虑，服务生不会主动将肉排带到餐厅展示。除非您要求查看。

待点的肉排可以在烤架边查看，或在秤上展示。

肉排的烹饪熟度从带血到中熟，如果需要烤熟须提出，但是肉排中间部分仍会是粉色。

本餐厅牛排的切割（厚度）和烤制方式不适宜做全熟肉。如果您偏爱全熟肉，建议选择本餐厅的肉排，是先在煎锅内煎熟再上烤架。

大盘的肉，尤其是带血肉，如果不立即食用内部会冷却。服务生可以将其再加热。

#### 食品安全说明

如果您有过敏症或食物不耐受，请告知我们的员工，他们可以为您指出哪些菜品不适宜您食用。本餐厅的食物或饮品可能含有或接触到：麦麸、甲壳类动物、鱼、花生、坚果、黄豆、牛奶、芹菜、芝麻籽、白羽扇豆（鲁冰花）、二氧化硫和亚硫酸盐、贝类。

## 肉

	每盘价格
牛肉肉排，以绿胡椒和第戎芥末酱烹调	€ 26
牛肉肉排，以戈贡佐拉奶酪和核桃烹调	€ 26
牛肉肉排，以松露烹调	€ 26
牛肉肉排，以肥肉和塔莱吉欧奶酪烹调	€ 26
大香肠烤串	€ 18
招牌双层汉堡+配菜*	€ 18
配自选肉、培根、切达奶酪、烤肉酱、蔬菜和番茄 * 汉堡专用面包，冷冻产品	
小母牛（未生产或只生过一只小牛），经 30-40 天熟成	€ 20

# 肉

## 每 100 克价格

带骨肉（每种肉的骨头重量不一，不可计算，这也是肉的特性）

皮埃蒙特小牛，T骨牛排，经 60-90 天熟成

注：牛排 1.3 公斤起。该品种牛排普遍脂肪较多

€ 7,5  
> Contr  
buon ri  
pregiate  
€ 9  
consiste  
di confe

马雷玛牛，T骨牛排，经 30 天熟成

注：牛排 1.2 公斤起。该品种的牛是由安格斯公牛和马雷玛母牛杂交而育，在马雷玛散养 4 个月，牛肉鲜嫩、肥厚。

€ 9

雪花牛，T骨牛排，经 40 天熟成

注：牛排 1.2 公斤起。该品种的颜色极红，口感超嫩，纹理中的大量白色脂肪是该牛肉品质上乘的标志。

€ 7,5

皮埃蒙特小牛，战斧牛排，经 30-40 天熟成

注：牛排 1.3 公斤起。该牛排的骨头尤为重要。

€ 6

皮埃蒙特小牛，肋排，经 60-90 天熟成

注：牛排 800-900 克起。

€ 7

皮埃蒙特小牛，侧腹横肌牛排（裙排），经 30-40 天熟成

注：500 克起。

€ 5,5

无骨肉

皮埃蒙特小牛肉，经 30 天熟成

注：500 克起。

€ 7,5

皮埃蒙特小牛肋眼排，经 30-40 天熟成

注：500 克起。

€ 7,5

## 需知

与大众观念相反，脂肪是评估肉排质量的主要因素，因为它是该动物的健康状况和营养水平的标志。脂肪分布高的肉排品质更好、价格更贵。加热时，部分脂肪融化，会给肉带来香气和多汁嫩滑的口感。不同于多数人的想法，脂肪其实是肉排的高贵部分，携带重要的营养元素，比如 A，D，E，K

熟成，是将肉放在严格管控的环境中处理，在这个过程中，肉的纤维会变得柔软嫩滑。熟成的时间取决于不同的品质和需要的最终口感。超过 28 天的熟成时间会使得肉质有明显提升，肉的口感更嫩、味道和香气更浓。熟成会导致重量的流失，且增加的工作繁琐程度，导致肉价最终的提升。