



BEEF BAZAAR

RESTAURANT

MENÚ



ANTIPASTI

Trancio di pizza fatta in casa con stracciatella di Andria, dadolata di Chianina IGP e pomodori datterini confit all'arancia



€12

Quesadilla con manzo sfilacciato, caciocavallo silano, chutney di pomodoro e salsa chimichurri



€14

Tacos ripieni di maiale di cinta senese sfilacciato alla salsa bbq ai pomodori datterini gialli home made



€14

Tacos aperti con maiale di cinta senese, guacamole, cipolla rossa di Tropea caramellata e honey mustard fatta in casa



€14

Il nostro kebab: carpaccio di wagyu giapponese selezione "Numamoto" scottato, julienne di insalata lollo, vele di pomodori e salsa allo yogurt



€24



La nostra interpretazione di Fattoush: fresca insalata libanese

€12

La nostra interpretazione di caprese: mozzarella di bufala DOP casertana bruciata, veli di Prosciutto iberico patanegra de bellota Beher etichetta nera e gazpacho leggero andaluso



€20

Tataki di zebra caramellata alla salsa d'ostriche, gel di peperoni all'orientale e alghe wakame



€20

Pepite di pollo con panatura panko speziata e salsa honey mustard fatta in casa



€12

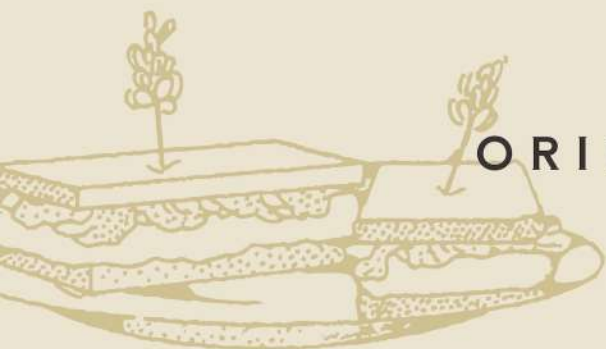
L'INTRUSO

Lobster roll con maionese al lime, tuorlo montato alle alici e misticanza di germogli



€24





ORIENTE EXPRESS

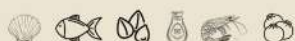
Beef Sando

Sandwich alla giapponese di manzo panato nel panko, peperoni e salsa orientale delicatamente piccante



€20

Nigiri di wagyu australiano scottato con salsa orientale (2pz)



€8

Nigiri di wagyu giapponese con maionese al pepe di sichuan (2pz)



€10



Uramaki con battuta di filetto Spagnolo marinato, top di panna acida, cipollotto e mayonese al wasabi



€8

Uramaki con pollo panko speziato e salsa Tzatziki e polvere di olive greche



€8



TAGLIERI

SALUMI MISTI

Prosciutto Carpegna, salsicce di cinghiale, finocchiona toscana, bresaola di Gio Porro, capocollo e culatello di Zibello

€18

FORMAGGI MISTI

Selezione di formaggi del'azienda Tenuta il Radichino dei fratelli Pira: Toma reale, cretoso al pepe nero o pepe rosa (a seconda della disponibilità), pecorino con affinamento al farro, caciotta Poggio Conte, blu di capra "erborichino"

NB: il nostro tagliere è servito senza mieli o composte varie come suggerisce il produttore per assaporare al meglio il gusto dei formaggi. Ciò non toglie che potete tranquillamente chiederlo al cameriere che sarà pronto a servirvelo!



€16

SALUMI E FORMAGGI

Prosciutto Carpegna, salsiccia di cinghiale, finocchiona toscana, bresaola di Gio Porro, capocollo; toma reale, cretoso al pepe nero o pepe rosa (a seconda della disponibilità) e pecorino con affinamento al farro e miele



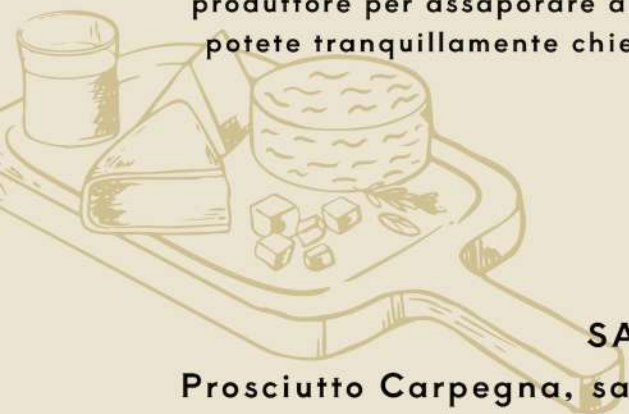
€22

PROSCIUTTO E BUFALA

Prosciutto Carpegna e bufala DOP casertana



€18



JAMON IBERICO DE BELLOTA E PAN TOMATE

Prosciutto iberico patanegra de bellota Beher etichetta nera con le tipiche bruschette da accompagnamento



€28

TARTARE

La classica: carne di Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" tagliata a doppio coltello condita alla francese (tuorlo di uova "Biancofiore", cipolla di Tropea, cetriolini, alici di Sciacca, capperi, senape di Dijon, rafano e salsa worchestershire



€16

Stracciatella: carne di Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" tagliata a doppio coltello con Stracciatella di Andria e datterini confit all'arancia



€14

Il "pacco" della nonna: carne di Chianina IGP "az. Agricola San Giobbe" con ricotta pugliese all' 'nduja, cipolla di Tropea caramellata, peperone crusco e tarallo sbriciolato



€16



Non far sapere al contadino: carne di Chianina IGP “az. Agricola San Giobbe” con pere caramellate, morbido di stracchino stagionato e miele di castagno



€14

Tartufo: carne di Chianina IGP “az. Agricola San Giobbe” tagliata a doppio coltello e tartufo di stagione

€18

Zebra: carne di zebra kenyota tagliata a doppio coltello condita con sale Maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell’azienda Oilalà

€16

Bisonte: carne di bisonte umbro “Massimiliano Gatti” tagliata a doppio coltello condita con sale Maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell’azienda Oilalà e pepe nero

€16

Wagyu australiano: carne di wagyu australiano tagliata a doppio coltello condita con sale maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina dell’azienda Oilalà

€22





CARPACCI

**Carpaccio di chianina IGP “az. Agricola San Giobbe” con
misticanza di campo e scaglie di parmigiano “vacche rosse” 36 mesi**



€22

**Carpaccio di wagyu australiano con tartufo di stagione sale
maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina
dell’az.Oilalà**

€30

**Carpaccio di wagyu giapponese del distretto di Kagoshima o Hida
secondo la disponibilità**

€35





PRIMI

Paccheri di Gragnano con ragù di manzo dry aged alla genovese



€18

**Tagliolini all'acqua di limone, provolone del Monaco e
polvere di foglie di limone**



€16

**Cappellacci ripieni di ricotta e spinaci ai tre pomodori, basilico e
parmigiano "vacche rosse" 36 mesi**

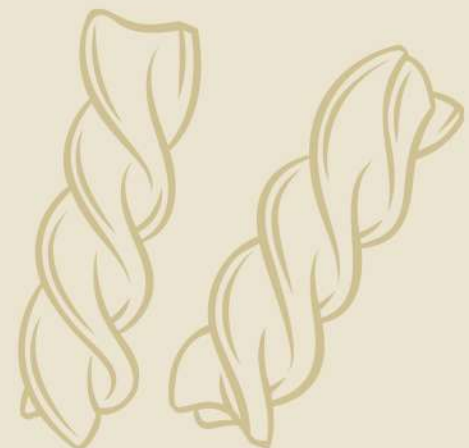


€20

**Fusilloni di Gragnano con vellutata di datterini gialli, guanciale di
cinta senese e pecorino romano**



€16





DALLA CUCINA

Ribs di maiale Cinta senese cotte a bassa temperatura laccate alla salsa bbq fatta in casa



€28

Asado di manzo cotto a bassa temperatura con salsa chimichurri e guacamole

€28

Petto di pollo ruspante cotto a bassa temperatura con salsa alle erbe fresche

€24

Rollè di coniglio ripieno di erbe e salsiccia di Norcia con il suo fondo

€30



GLI INTRUSI ROMANO-LAZIALI

Tagliolini cacio e pepe



€14

Spaghettoni di Gragnano alla gricia



€14

Mezze maniche di Gragnano alla carbonara



€14

Mezze maniche all'amatriciana



€14

Pollo ruspante con i peperoni



€18

Le polpette come faceva nonna in umido



€16



STREET FOOD

(TUTTI I NOSTRI PANINI GOURMET SONO
ACCOMPAGNATI DA SPICCHI DI PATATE FRITTE)

CLASSICO

Burger da 200gr di carne di manzo irlandese homemade,
pomodoro arletta, insalata lollo e maionese



€16

DARK SIDE OF THE CHEDDAR

Burger da 200gr di carne di manzo irlandese homemade,
pane nero al carbone vegetale, pomodoro arletta,
insalata lollo, cheddar, bacon e maionese al pomodoro



€18

IL BUFALO

Burger da 200gr di carne di manzo irlandese homemade,
pane rosso alla barbabietola, pomodori arletta confit, rughetta di
campo, cipolla caramellata, mozzarella bufala campana DOP, lardo
di cinta senese e salsa bbq ak whisky



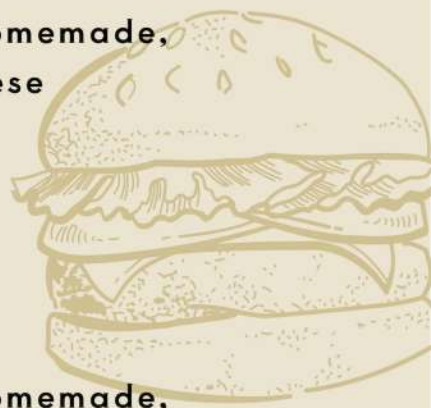
€20

IL "PANKO"

Sovraccosce di pollo in panatura panko, pomodori arletta, rughetta
di campo, babaganoush di melanzane e stracciatella di Andria



€16





CONTORNI

Patate al forno viterbesi al rosmarino

€5

Patate fritte

€5

**Verdure di stagione all'agro
o ripassate secondo la disponibilità**

€6

Fagiolini all'agro

€6

Aspararagi all'agro

€8

Verdure grigliate

Zucchine, peperoncini cornetto, melanzane perline e pannocchia

€6

**Carpaccio di pomodori "cuore di bue", olio evo az Oilalà,
origano siciliano e cipolla di Tropea**

€5



GRIGLIA



Le nostre carni sono sottoposte ad una rigida procedura per accertarne la qualità. Se non raggiungono standard top quality i tagli non saranno disponibili.

Lo chef consiglia la cottura al sangue.

La FROLLATURA DRY AGING è una tecnica di stagionatura che avviene nella nostra cella a temperatura ed umidità controllata migliorando la tenerezza della carne ed esaltandone il gusto.

Il Beef Bazaar è sede permanente della DRY AGING ACADEMY e propone ogni settimana nuovi tagli con frollatura dai 30 ai 90 giorni oltre a frollature estreme fino a 180 giorni. chiedete al nostro grill chef quali tagli sono disponibili ed ancor meglio andate ad ammirarli con gli al piano inferiore.

Lombi nostra selezione frollati minimo 60gg

Costata €14/hg

Tomahawk frollato nel whisky

€14/hg

Cuberoll frollato nel burro

€14/hg

TUTTE LE CARNI FROLLATE NEL BURRO O WHISKEY NON SUPERERANNO I 40 GG DI FROLLATURA E LE RAZZE O LE NAZIONALITÀ SARANNO IN BASE ALLA DISPONIBILITÀ



IO VOLEVO FA' L'AMERICANO

Surf and turf di cuberoll di frisona spagnola dry aged (circa 300 grammi) con astice, la sua bisque, juce di manzo e salsa tartara



€70

I TAGLI A PESO FISSO

LE CERTEZZE

Costata di vacca vecchia italiana porzionata a peso fisso c.ca 1,3kg

€100

Costata di angus irlandese porzionata a peso fisso c.ca 1,3kg

€110

Fiorentina di highland scozzese porzionata a peso fisso c.ca 1,4kg

€120

Fiorentina di frisona belga porzionata a peso fisso c.ca 1,4kg

€130

Costata porzionata a peso fisso c.ca 0,8kg selezione BEEFBAZAAR

€40

Fiorentina porzionata a peso fisso c.ca 1kg selezione BEEFBAZAAR

€50

Tagliata di manzo da 300gr c.ca con contorno di patate al forno

€36

Filetto di manzo da 300gr c.ca con contorno di patate al forno

€30



LOMBI PREMIUM

Wagyu australiano Wx / Wagyu americano Srf

**Cuberoll €30/hg
Tomahawk €20/hg**

Vacca vecchia galiziana

**Costata €10/hg
Fiorentina €10/hg**



Selezione spagnola a seconda della disponibilità

**Costata €9/hg
Fiorentina €10/hg
Entrecote €10/hg**

Selezione di Simmental a seconda della provenienza

**Costata €9/hg
Fiorentina €10/hg**

**Lombo della settimana di nostra selezione
provenienti da varie nazioni**

**Costata €9/hg
Fiorentina €10/hg**

**Wagyu giapponese del distretto di Kagoshima o Hida
a seconda della disponibilità**

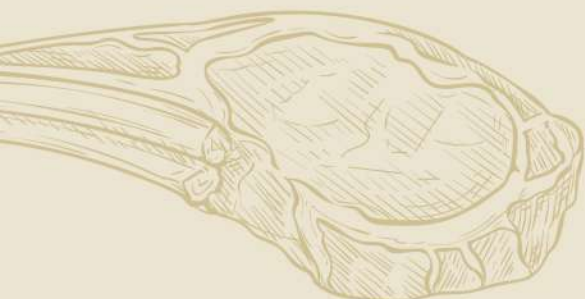
€40/hg

Wagyu giapponese del distretto di Kobe

€50/hg

Cuberoll Umi Uruguay

€10/hg





Vacca finlandese Sashi AAA

Entrecote €9/hg

Costata €9/hg

Fiorentina €9/hg

Scottona di frisona polacca

Entrecote €8/hg

Costata €8/hg

Fiorentina €8/hg

Chianina IGP dell'azienda agricola SAN GIOBBE 5R

Costata €9/hg

Fiorentina €9/Hg

Simmental Dunkel dell'azienda agricola SAN GIOBBE

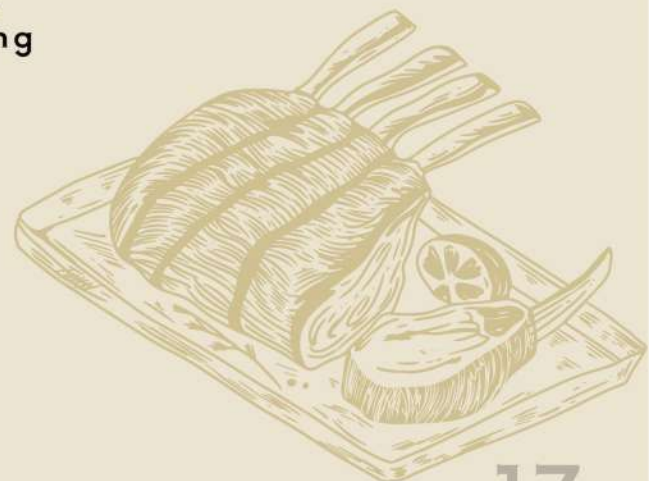
Costata €9/hg

Fiorentina €10/hg

Frisona Vinkas dell'azienda agricola SAN GIOBBE

Costata €9/hg

Fiorentina €10/hg





LA NOSTRA SELEZIONE DI FILETTI SECONDO LA DISPONIBILITÀ

Filetto di simmenthal

€10/hg

Filetto di selezione spagnola

€12/hg

Filetto vacca finlandese sashi

€12/hg

Filetto di chianina az 'Agricola San Giobbe'

€12/hg

Filetto di wagyu giapponese

€45/hg



DESSERT

Tiramisù



€8

Babà al rum su crema inglese all'arancia e ciuffi di panna



€10

Spuma al caffè, scaglie di cioccolato Amedei e caviale di sambuca



€6

Crostatina con crema pasticcera alla vaniglia,
fragole e germogli di basilico



€8

Morbido di pistacchio gluten free



€10

Waffle con gelato "oreo", cocco rapè e crema di nocciole



€10

Crêpes con crema di nocciole o marmellata di pesche



€8

Sorbetto al limone o gelato
(chiede ai camerieri i gusti)



€8

LISTA DEGLI ALLERGENI

1. ARACHIDI E DERIVATI 
2. FRUTTA A GUSCIO 
3. LATTE E DERIVATI 
4. MOLLUSCHI 
5. PESCE 
6. SESAMO 
7. SOIA 
8. CROSTACEI 
9. GLUTINE 
10. LUPINI 
11. SENAPE 
12. SEDANO 
13. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI 
14. UOVA E DERIVATI 

Coperto €2, Cestino di pane €3, Acqua €4, Soft drink €5



BEEF BAZAAR
RESTAURANT



WWW.BEEFBAZAAR.COM



WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR



WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR