



**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**



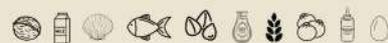
**€14**

**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

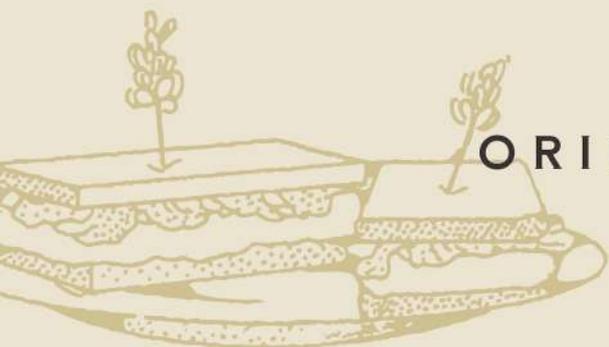
## L'INTRUSO

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



€24





## ORIENTE EXPRESS

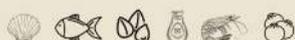
### Beef Sando

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



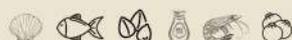
€20

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

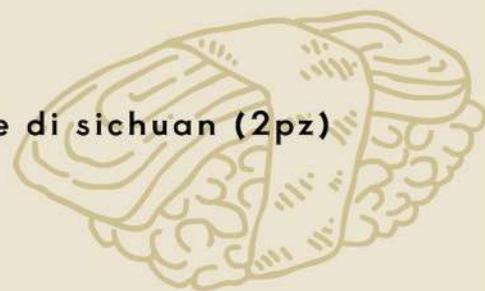


€8

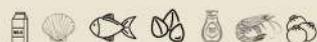
Nigiri di wagyu giapponese con maionese al pepe di sichuan (2pz)



€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

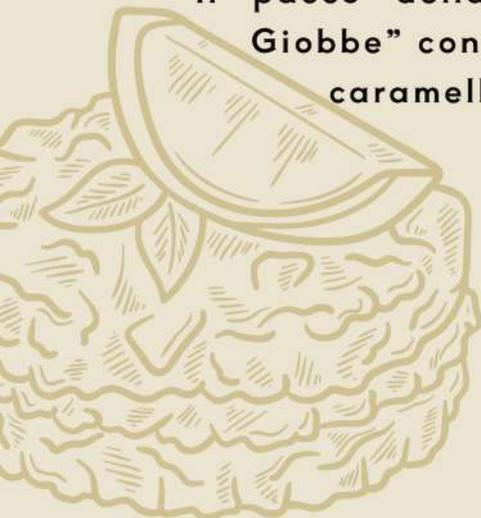


€14

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**

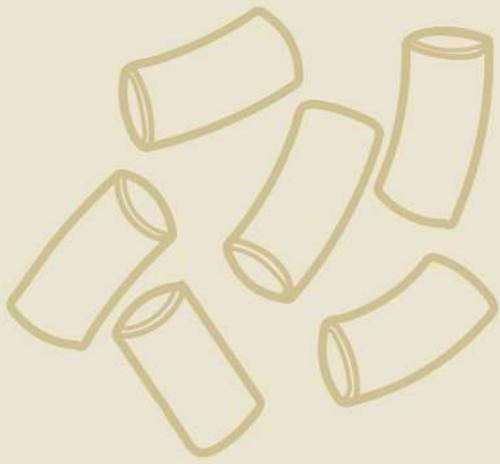
**Carpaccio di wagyu australiano con tartufo di stagione sale  
maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina  
dell’az.Oilalà**

**€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**

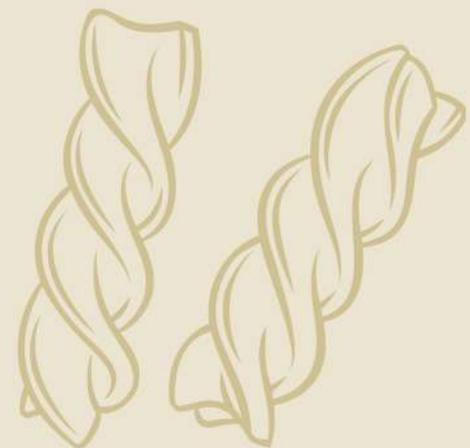


**€20**

**Fusilloni di Gragnano con vellutata di datterini gialli, guancialetto 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**

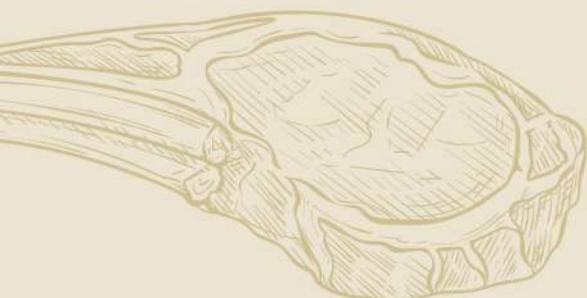
**€40/hg**

**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**

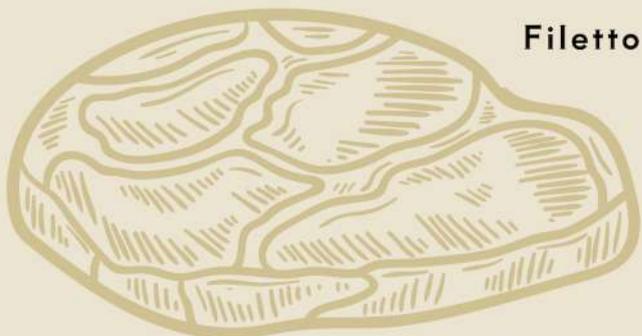
**€12/hg**

**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](http://WWW.BEEFBAZAAR.COM)



[WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR](http://WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR)



[WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR](http://WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR)