



BEEF BAZAAR
RESTAURANT

MENÚ APERITIVO

APERITIVO FINGER

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



€4

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



€4

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



€4

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



€4

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



€4

OPZIONE 4 ANTIPASTI A SCELTA: 15€

ORIENTE EXPRESS

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



€4

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



€5

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



€4

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



€4

OPZIONE 4 ANTIPASTI A SCELTA: 12€

TAGLIERI

SALUMI MISTI

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

€6

FORMAGGI MISTI

Selezione di formaggi dell'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!



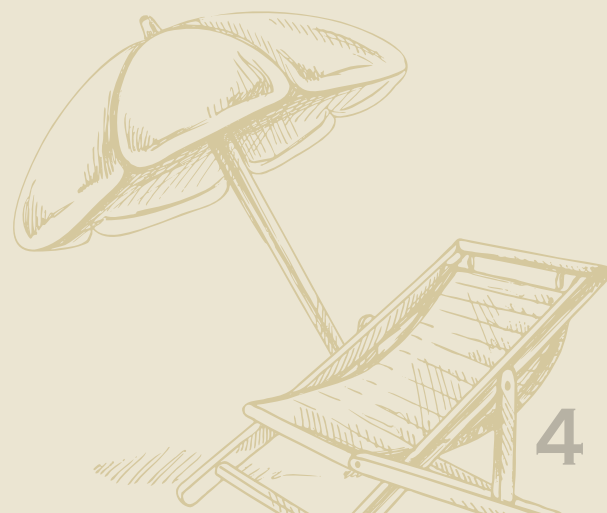
€6

JAMON IBERICO DE BELLOTA E PAN TOMATE

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



€10



CRUDI

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



€5

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



€5

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

€5

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

€5

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

€5

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



€5

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



€8















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

€8

**OPZIONE 2 TARTARE E 1 CARPACCIO: 15€
OPZIONE 4 TARTARE: 15€**



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 



BEEF BAZAAR
RESTAURANT



WWW.BEEFBAZAAR.COM



WWW.FACEBOOK.COM/BEEFBAZAAR



WWW.INSTAGRAM.COM/BEEFBAZAAR