



BEEF BAZAAR

RESTAURANT

MENÚ



ANTIPASTI

Trancio di pizza fatta in casa con stracciatella di Andria, dadolata di Chianina IGP, porcini trifolati e guanciale amatriciano



€16

Quesadilla con pollo alla messicana sfilacciato, caciocavallo silano, mais al burro, 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

Disco di polenta fritta con stracotto di cinghiale, sedano al ghiaccio e polvere di cioccolato fondente Amedei



€16

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



Tataki di zebra caramellata alla salsa d'ostriche
e pack-choi saltato all'orientale e gel di zenzero



€20

Polpette di bollito in bagnetto verde



€12

Suppli al burro montato al tartufo di stagione
e crema di zucca mantovana



€10

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



€12



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 dell'azienda Tenuta il Radichino dei fratelli Pira: Toma reale, cretoso al pepe nero, 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 e pecorino con affinamento al farro e miele



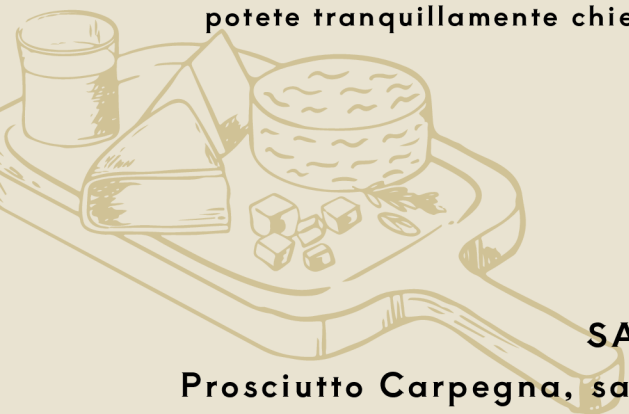
€22

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



**La Mantovana: carne di Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe”
con crema di zucca mantovana, erborinato dell’az “fratelli Pira”
e amaretto**



€16

**Poricni: carne di Chianina IGP“az. Agricola San Giobbe”
tagliata a doppio coltello e porcini trifolati**

€18

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

€20

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

€18

**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
julienne di carciofi al profumo di mentuccia
e scaglie di parmigiano “vacche rosse” 36 mesi**



€22

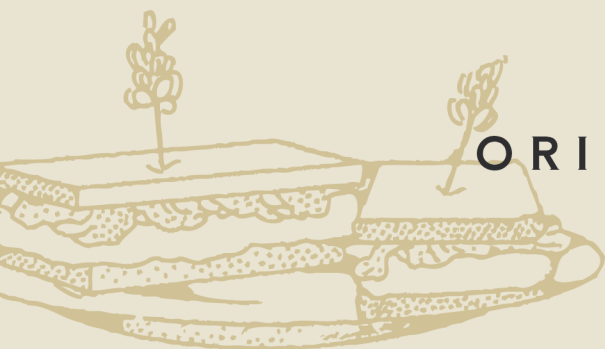
**Carpaccio di wagyu australiano con tartufo di stagione sale
maldon e olio evo di oliva Monocultivar coratina
dell’az.Oilalà**

€30

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

€35





ORIENTE EXPRESS

Beef Sando

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



€18

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

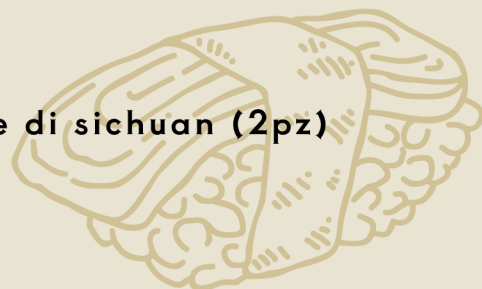


€10

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



€12



Uramaki con battuta di filetto Spagnolo marinato, top di panna acida, cipollotto e mayonese all'avocado



€10

Uramaki con salsiccia di cinta senese e stracchino, top di philadelphia al tartufo di stagione



€10





PRIMI

Pappardelle con ragù di manzo dry aged



€22

Pici al ragù di anatra



€22

**Paccheri di Gragnano ai tre pomodori, basilico e parmigiano
vacche rosse 36 mesi**



€18

**Tagliolini, burro di malga, parmigiano reggiano vacche rosse 24
mesi e tartufo di stagione**



€28

Risotto ai porcini trifolati e salsiccia di cinta senese



€22





DALLA CUCINA

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



€28

Mini tomahawk di cinta senese ripieno di erbe di campo con il suo fondo

€24

Le polpette come faceva nonna in umido



€18

Guancia di manzo brasata al vino rosso



€24



GLI INTRUSI ROMANO-LAZIALI

Tagliolini cacio e pepe



€14

Spaghettoni di Gagnano alla gricia



€14

Mezze maniche di Gagnano alla carbonara



€14

Mezze maniche all'amatriciana



€14

Pollo ruspante con i peperoni

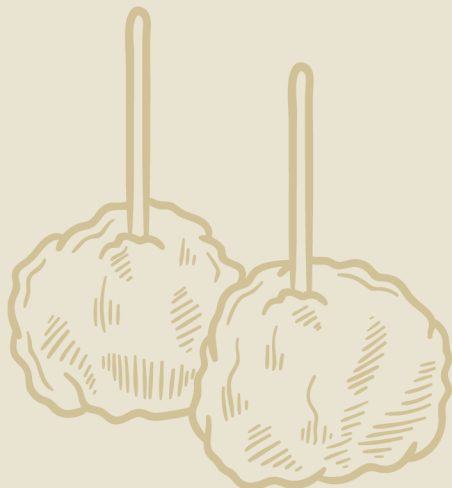


€18

Trippa della tradizione in umido



€18



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

€6

Patate fritte

€6

Purè di patate dolci americane affumicate

€8

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

€8

Carciofi alla romana

€8

Puntarelle

€8

**Verdure grigliate
Zucchine, peperoni, melanzane e pannocchia**

€8



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



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

€50

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

€60

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

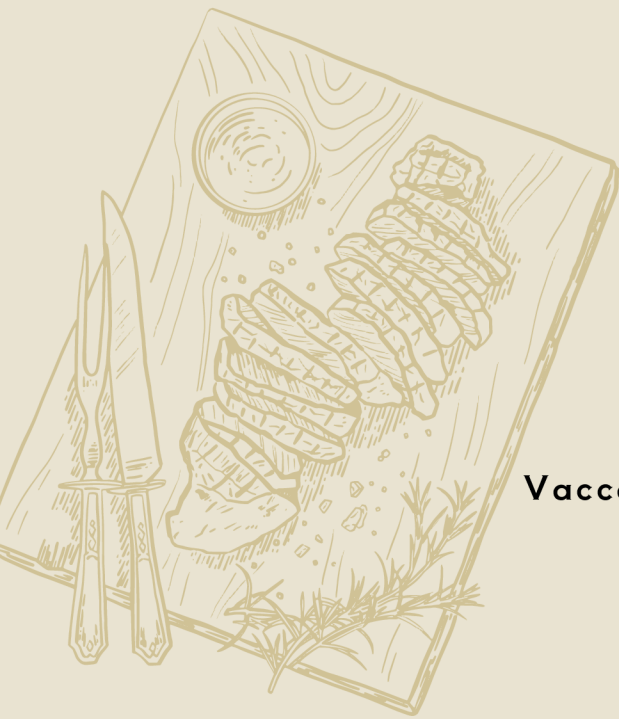
Wagyu giapponese del distretto di Kobe

€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

Flan al cioccolato fondente 72% Amedei su crema inglese al pepe di sichuan



€10

Crostatina della nonna con pinoli caramellati



€8

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
(chiedere 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