



La Nostra
Brace

le Carni

Rubia Gallega

Frollatura 30 / 60 gg.

Vacca allevata in Galizia, alimentata prevalentemente con erba fresca, fieno e frutti provenienti dalla coltivazione locale "mais, barbabietola e patate".

Fiorentina

€/hg 7,5

Costata

€ 7

Bovino Scozia

Frollatura 30 / 40 gg.

Bovino allevato in Scozia, carne dal colore roseo caratterizzata da una sottile marezza ed un sapore tendente al dolce.

Fiorentina

€/hg 5,5

Costata

€/hg 5

Heritage Angus canadese

Frollatura 40 gg.

Bovino allevato in Canada, senza alcun utilizzo di antibiotici ed ormoni aggiunti, crescendo al pascolo in praterie controllate. Alimentato utilizzando un mangime vegetariano prodotto da foraggi e cereali.

Fiorentina

€/hg 8

Costata

€/hg 7,5

Lombo di vacca Hereford

Frollatura 3 settimane.

Vacca allevata in Irlanda e caratterizzata da un'accentuata marezza, insieme a una copertura di grasso abbondante. La sua alimentazione prevede erba e foraggio.

Fiorentina

€/hg 5,5

Costata

€/hg 5

Tomahawk

€/hg 5

Bisonte canadese

Frollatura 30 gg.

Allevato lungo le praterie canadesi, è soggetto ad un'alimentazione ricca di erba e cereali di primissima qualità. Grazie alla sua alimentazione la carne è particolarmente priva di grassi e colesterolo.

Costata

€/hg 9,5

Maialino iberico

Maiale allevato prevalentemente in Andalusia differisce dal normale maiale per la presenza di più grasso intramuscolare, che rende la carne particolarmente mazzata. La sua alimentazione proviene prevalentemente da ghiande (circa 10kg al giorno) che donano al grasso l'aroma caratteristico di questa carne.

Grigliata mista

€ 20

Grigliata mista di maiale nostrano

€ 15

Spiedino di maiale con verdure miste

€ 14

Arrosticini di pecora

€/pz. 1

Tomahawk di manzo Black Angus Irlandese (minimo 7 hg)

€/hg 6,5

Entrecôte di manzo (origine Argentina)

€ 22

Bracioline di agnello (origine Nuova Zelanda)

€ 16




cilantro
RISTOPIZZAGRILLANDBEER

Occhiobello (RO) 45030 · Via del Commercio, 4/A
Info e Prenotazioni +39 347 3194751

