BEEF BAZAAR

RESTAURANT

ROME MEATS HERE

VIA GERMANICO 136
00192 ROMA

Tartare *Beef tartare*

Toast di tartare 1 · 3 · 7 · 10 · 12* — € 19
Pan brioche tostato, battuta di manzo e senape delicata

Tartare classica 10* · 12* — € 21
Manzo battuto al coltello, condito al momento

Tartare con stracciatella e pomodori confit 7 — € 23
Battuta di manzo, stracciatella cremosa e pomodorini confit

Antipasti *Starters*

Carpaccio di wagyu A5 1* · 4* · 6* — € 40
Chiedere al personale

Carne salada — € 22
Affettata sottile, con olio extravergine e limone

Sfere di melanzane 1* · 3* · 7* — € 14
Dorate e fragranti fuori, dal cuore morbido e delicato

Tortino di patate 7 · 8 — € 14
Fonduta di formaggio e granella di pistacchi

Selezione di formaggi e salumi 7 · 8* · 12* — *da comporre*
Formaggi e salumi a scelta tra le proposte del giorno: chiedete al personale

Primi *First courses*

Agnolotti di carne 1 · 3 · 7* · 9* · 12* — € 21
Pasta fresca ripiena di carne, come da tradizione

Spaghettone ai tre pomodori 1 — € 16
Con tre varietà di pomodoro

Spaghettone con guanciale e cicoria 1 · 7* · 12* — € 16
Guanciale croccante e cicoria, sapori romani

Pappardelle al ragù di cervo 1 · 3 · 9 · 7* · 12* — € 19
Pasta fresca con un ragù di cervo ricco e lento

Risotto allo zafferano e ossobuco 7 · 9 · 1* · 12* — € 24
Ossobuco disossato, il suo fondo e gremolada di limone, prezzemolo e aglio

Carni alla griglia *From the grill*

Selezionate da tutto il mondo, cotte alla brace. **Prezzo all'etto**

●○○○○ MAGRA ●●●●● MAREZZATURA MASSIMA

Wagyu
Japanese beef

Razza giapponese selezionata per la marezzatura: grasso intramuscolare fittissimo, a basso punto di fusione.

Giappone ●●●●● € 40
Lungo finissaggio a cereali in Giappone: burroso, dolce, intenso.

Australia ●●●●○ € 25
Incrociato con Angus: più parte magra, gusto equilibrato.

Filetto
Tenderloin

Muscolo psoas, sotto la lombata. Non lavora: è il taglio più tenero, magro e delicato.

Danimarca ●○○○○ € 10
Carne danese magra, a fibra finissima. Sapore delicato.

Black Angus ●●○○○ € 12
Leggere venature di grasso: più succoso di un filetto magro.

Entrecôte
Ribeye

Costata disossata, dal lungo dorsale tra le costole. Noce compatta con la sua venatura di grasso.

Sashi ●●●●○ € 10
Vacche mature finlandesi: grasso giallo, gusto profondo.

Italia ●●○○○ € 12
Bovino allevato in Italia: succosa, saporita, masticazione piena.

Black Angus ●●●○○ € 15
Marezzatura naturale elevata: morbida, succosa, gusto rotondo.

Cube roll
Ribeye heart

Il cuore della costata, rifilato di ogni parte esterna: il punto più marezzato della lombata.

Angus Uruguay ●●●○○ € 14
Angus allevato al pascolo in Uruguay: tenero, succoso, gusto pulito.

Carni alla griglia *From the grill*

Selezionate da tutto il mondo, cotte alla brace. **Prezzo all'etto**

●○○○○ MAGRA ●●●●● MAREZZATURA MASSIMA

Lombo

Striploin

Controfiletto disossato, dal muscolo lungo dorsale. Fibra compatta, tenerezza e sapore in equilibrio: lo stesso taglio racconta razze e territori diversi.

Polonia Magra, a grana fine: tenera e delicata.	●○○○○	€ 8
Danimarca Fibra compatta, grasso moderato: equilibrata.	●●○○○	€ 9
Sashi Vacche mature nordeuropee: grasso giallo, gusto profondo.	●●●●○	€ 10
Barrosã Razza DOP del nord del Portogallo, al pascolo: rustica.	●●○○○	€ 10
Galiziana Vacca adulta galiziana: grasso giallo, gusto deciso.	●●●●○	€ 10
Razzetta d'Oropa Antica razza biellese degli alpeggi: magra e pulita.	●○○○○	€ 10
Rubia Rubia Gallega, razza bionda: fibra fine, aromatica.	●●●○○	€ 12
Avileña Avileña-Negra Ibérica, allevata brada: intensa.	●●○○○	€ 12
Retinta Razza rustica del sud della Spagna: grasso aromatico.	●●●○○	€ 12
Angus Spagna Angus allevato in Spagna: tenero e succoso.	●●●○○	€ 12
Chianina IGP Vitellone Bianco dell'Appennino Centrale IGP: magra, minerale.	●○○○○	€ 13
Black Angus Marezzatura fine e diffusa: tenerissima, rotonda.	●●●○○	€ 15

COTTURE · TEMPERATURA AL CUORE

- **Al sangue** 50–52 °C
- **Media al sangue** 54–57 °C
- **Media** 60–63 °C
- **Ben cotta** oltre 68 °C

Secondi *Main courses*

Roastbeef con fondo di cottura 7* · 9* · 12* — € 24
Rosato e tenero, con il suo fondo

Filetto di maiale lardellato in pasta fillo 1 · 7* · 12* — € 28
Avvolto nel lardo e chiuso in pasta fillo croccante, cuore rosato e succoso

Carré di cervo 7* · 9* · 12* — € 28
Costolette di cervo cotte rosate, servite con il loro fondo

Guancia di bovino adulto 7* · 9* · 12* — € 28
Cotta a lungo, tenerissima

Panini *Burgers & sandwiches*

Hamburger Fontina 1 · 7 · 3* · 10* · 12* — € 16
Pane, Chianina 200 g, Fontina, cipolla rossa, lattuga e salsa della casa

Hamburger Guanciale 1 · 7 · 3* · 6* · 10* · 12* — € 16
Pane, Chianina 200 g, pomodoro fresco, guanciale stufato, lattuga, cheddar e salsa BBQ

Panino con pulled pork 1 · 3* · 10* · 12* — € 18
Pane, spalla di maiale nero cotta a bassa temperatura, cipolla rossa caramellata e verza

Contorni *Sides*

Patate fritte € 7
Dorate e croccanti

Patate al forno € 7
Al rosmarino, croccanti fuori e morbide dentro

Insalata mista € 7
Fresca e di stagione

Broccoletti € 7
Ripassati con aglio, olio e peperoncino

Cicoria ripassata € 7
Aglio, olio extravergine e peperoncino

Dolci *Desserts*

Tiramisù al piatto 1 · 3 · 7 · 6* € 12
Savoiardo al caffè, crema al mascarpone e cioccolato fondente

Cheesecake al limoncello 1 · 7 · 3* € 12
Limone e crumble

Brownie tiepido 1 · 3 · 7 · 8 · 6* € 12
Panna e noci

Tagliata di frutta € 10
Selezione di frutta fresca di stagione

Allergeni *Allergens*

I numeri accanto a ogni piatto indicano gli allergeni presenti, secondo l'Allegato II del Reg. UE 1169/2011.

1. **Cereali contenenti glutine** · grano, farro, khorasan, segale, orzo, avena
2. **Crostacei**
3. **Uova**
4. **Pesce**
5. **Arachidi**
6. **Soia**
7. **Latte** · incluso il lattosio
8. **Frutta a guscio** · mandorle, nocciole, noci, anacardi, pecan, noci del Brasile, pistacchi, macadamia
9. **Sedano**
10. **Senape**
11. **Sesamo**
12. **Anidride solforosa e solfiti** · oltre 10 mg/kg o 10 mg/l
13. **Lupini**
14. **Molluschi**

* Allergene che può essere presente in tracce.
Per allergie o intolleranze rivolgetevi al personale prima di ordinare: siamo a vostra disposizione.
Please inform our staff of any allergies or intolerances before ordering.

BEEF BAZAAR

RESTAURANT

Rome meats here

Carni pregiate da tutto il mondo

VIA GERMANICO, 136 · 00192 ROMA