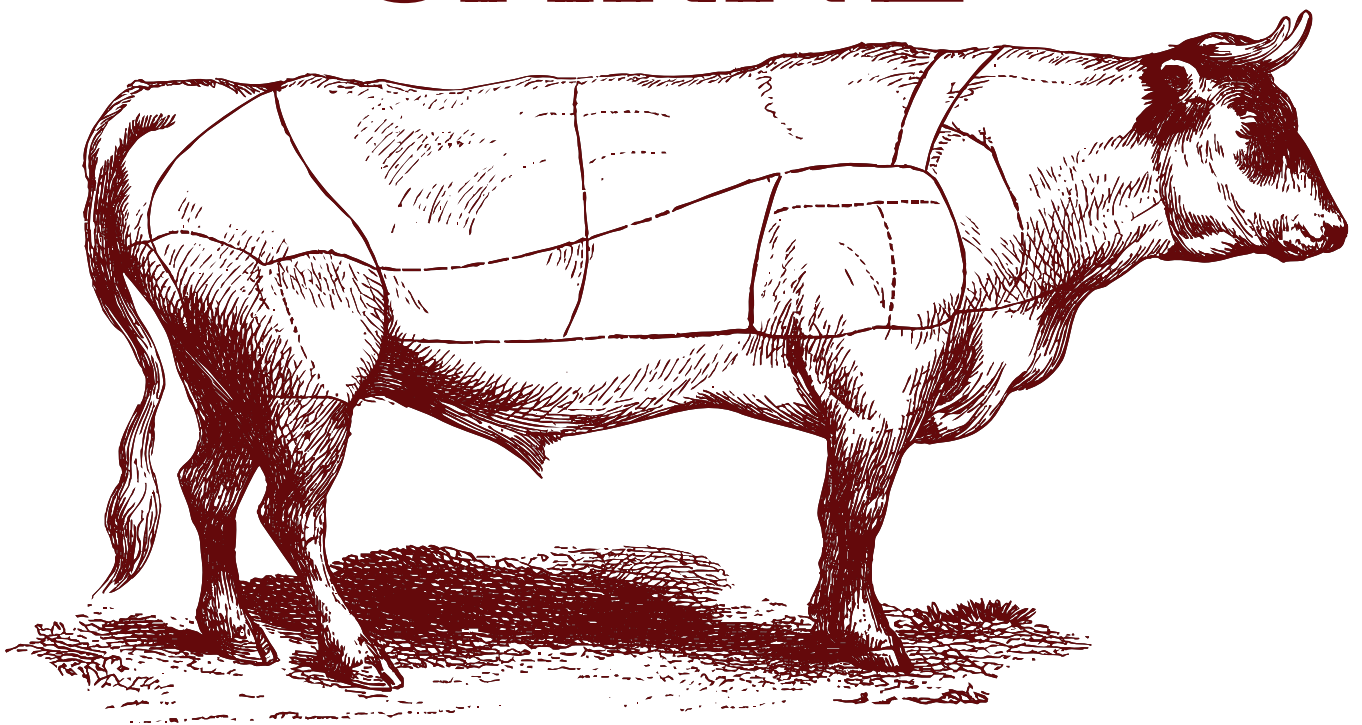


LISTA CARNE



Antica  Osteria
La Cassina

Simmenthal Bavarese

GERMANIA

Frollatura 45 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 48,00

La Bavarese è una carne Tenera e succosa, apprezzata per il suo sapore tenero ed equilibrato. Proviene dai bovini allevati in baviera con un'alimentazione a base di formaggi e cereali. Si distingue per il colore rosso vivo e la marezzatura moderata, ideale per diversi tipi di cottura.

La Piemontese

ITALIA

Frollatura 21 notti

Costata/Fiorentina €/Kg 50,00

La carne della Piemontese e del Bianco del Piemonte è di un colore rosa chiaro brillante, molto tenera e magra ma gustosa. L'aroma è dolce e delicato al palato. La principale caratteristica di queste carni è sicuramente la tenerezza ottenuta da 3 importanti fattori: la tessitura muscolare molto fine, la contenuta quantità di grasso e la scarsa presenza di collagene. Per queste ragioni sono carni molto apprezzate per essere degustate crude ma si esaltano anche con le lunghe cotture: brasati e stracotti si sciolgono in bocca.

Regina delle Prealpi

ITALIA

Frollatura 30 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 55,00

Carne dal gusto inconfondibile grazie alla dieta ed al microclima tipici della zona d'allevamento Prealpina. Il giusto bilanciamento tra le parti grasse e magre conferisce a questa carne un sapore equilibrato e dolce al contempo caratteristico e ranato.

Marchigiana IGP

ITALIA

Frollatura 30 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 55,00

La Marchigiana è una delle più note razze di carne italiane ed è considerata da sempre più che una carne di grandissima qualità, con il suo colore rosato, la grana fine e con il giusto grado di intrasatura di grasso che gli conferiscono una particolare tenerezza ed un gusto saporito.

Chianina IGP

ITALIA

Frollatura 21 notti

Costata/Fiorentina €/Kg 55,00

La Chianina è considerata dagli chef di tutta Italia come una carne di grande qualità. Presenta delle intralazioni di grasso tra le masse muscolari che le conferiscono una particolare tenerezza ed un gusto saporito.

Manza Rossa dei Fiordi

DANIMARCA

Frollatura 30 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 60,00

La carne della Manza Rossa dei Fiordi ha una tenerezza unica, un gusto inconfondibile ed un sapore gradevole che nasce dalla giusta proporzione tra grasso intramuscolare e carne, quest'ultima contraddistinta da un colore rosso acceso. È il prodotto ideale per gli chef che sono amanti della carne di qualità.

Prussian Black Kiroi Shibo

GERMANIA/FINLANDIA

Frollatura 45 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 60,00

La Prussian Black è una carne pregiata derivata principalmente da bovini di razza Ayrshire. È celebre per la sua eccellente marezzatura (distribuzione del grasso), un'alimentazione naturale a base di erbe e cereali con nissaggio a mais e grano, e un sapore deciso e dolce.

Sashi Choco Gold

FINLANDIA

Frollatura 40 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 65,00

Il Sashi CHOCO beef il bovino viene nutrito totalmente con fave di cacao, rendendo così la carne di un colore più scuro e con un grasso di colore d'orato donando note dolci al gusto della carne.

Hereford Distillery

FINLANDIA

Frollatura 35 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 65,00

La carne di razza Hereford allevata con i sottoprodotti della distillazione (come trebbie di malto, orzo e altri cereali usati per il whisky) è un prodotto di altissima qualità. Questo tipo di alimentazione dona alla carne un sapore profondo ed evoluto, esaltandone la morbidezza e l'aromaticità.

Minhota

PORTOGALLO

Frollatura 40 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 70,00

La Minhota è una pregiata razza bovina autoctona del nord del Portogallo (regione del Minho). Allevata allo stato brado, produce carni di lusso dal colore rosso scuro, con un'eccellente marezzatura e un caratteristico grasso giallo paglierin dovuto alla dieta a base di foraggio e mais.

Angus Miguel Vergara

SPAGNA

Frollatura 60 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 73,00

L'Angus Ibérico Miguel Vergara è una carne pregiata che unisce la qualità della razza Angus alla tradizione dell'allevamento iberico. Questo esclusivo bovino viene allevato in Spagna con un'alimentazione naturale e un rigoroso controllo del benessere animale, che garantiscono una carne straordinariamente tenera, marezzata e ricca di sapore. Grazie all'intenso grado di marezzatura, l'Angus Ibérico offre una consistenza succosa e un gusto avvolgente, con note burrose che si sciolgono in bocca.

Rubia Gallega

PORTOGALLO

Frollatura 35 giorni

Costata/Fiorentina €/Kg 75,00

La Rubia Gallega è una delle carni più pregiate al mondo, si differenzia dalle altre tipologie di bovini perchè vengono macellate all'età di circa 5-10 anni, per questo motivo viene denominata anche 'Vaca Vieja'.

Le sue origini sono molto antiche, risale al 500 a.C., è certo che la bionda galiziana abbia alimentato fin dalla notte dei tempi le griglie di tutto il mondo.

Viene chiamata "Rubia" perchè deriva dalla pigmentazione di queste vacche, bionde appunto. Vengono allevate allo stato brado nella regione della Galizia, principalmente nelle coste dell'oceano Atlantico. La particolarità di questa carne unica è quella di riuscire ad assorbire i cereali, principalmente i carotenoidi del mais, così da ottenere grasso giallo che caratterizza questo bovino.

Al taglio la carne si presenta morbida e marezzata e allo stesso tempo presenta un sapore intenso e differente dalle altre razze bovine.