



Da Beef Club le nostre voglie più intime e personali assumono un valore di condivisione: ciò che per il resto del mondo è una passione segreta, qui non solo può essere decantata ma diventa motivo d'orgoglio.

Beef Club è fatto da tutti gli amanti della carne, dalle persone che tutti i giorni si siedono alle nostre tavole:

chef, cuochi, grigliatori, camerieri ma anche avvocati, medici, operai, imprenditori...

Beef Club è qualità, è passione, è condivisione, è amore

Beef Club siete anche VOI

BENVENUTI

BEEF TARTARE

Deliziosa carne di Scamone Argentino tagliata al coltello e condita con olio evo, limone di Sicilia, sale ed un pizzico di pepe

Campagnola 18

Senape, Capperi, Olive Taggiasche e Cipolla marinata (10)

Latticina 18

Crema di Burrata e Acciughe (7, 4)

Tartufona 19

Tartufo Nero e Olio Aromatizzato

Piemontese 18

Castel Magno e Nocciole (7, 8)

La Degustazione 23

le nostre quattro tartare riproposte in formato mignon per accontentare chi non sa scegliere

(7, 4, 8, 10)

La Trita 20

Selezionata carne di Scamone Argentino tritata e condita con Olio, Sale, Pepe, Capperi, Scalogno, Tuorlo d'Uovo, Ketchup, Worcestershire, Senape, Acciughe e Menta (3, 4, 6, 10)

SPECIALS

Beef Carpaccio alla Pizzaiola 18

Sottili fette di manzo condite con Salsa alla Pizzaiola, Capperi e Olive Taggiasche (9)

Beef Sashimi scottato 20

Sashimi di Filetto scottato, Salsa Ponzu, Cipolla marinata, Senape e Polvere di Mirto (6, 10)

Midollo alla Brace 15

Midollo di Manzo alla brace servito con Chimichurri, Bacon di Manzo, Cipolla croccante e Crostini di Pane (1, 12)

Vegan Tartare 15

Tartare di Avocado e Pomodori secchi con crema di carote adagiata su un letto di riso rosso integrale





SFIZIOSITÀ

Paté di Foie Gras de Canard 25

Il Paté di Fegato d'Anatra ha un sapore intenso e deciso ed è davvero sfizioso.
Noi lo serviamo con pane abbrustolito e marmellata di cipolle rosse di Tropea (1,7)

Tagliere di Culatello 17

La parte più nobile della coscia posteriore è dedicata per il salume più prezioso,
servito con la giardiniera in agrodolce fatta da noi (12)

Prosciutto di BLACK ANGUS Affumicato 18

Viene realizzato con selezionate sottofese di Black Angus scozzesi. La carne viene salata ed aromatizzata
con varie spezie ed erbe per poi essere affumicata con legno di faggio



Il nostro Gnocco Fritto 7

Fatto con l'impasto del nostro pane, delizioso da abbinare ai nostri affettati oppure con le nostre tartare (1)

Crostini di Pane con Lardo di Pata Negra 15

Lardo di Pata Negra aromatizzato alle erbe e servito sul nostro pane tostato alla brace (1)

Polpette di Manzo in umido 15

Famosissime in Italia ma non solo, le polpette sono uno dei piatti più diffusi a livello mondiale.
Noi le serviamo con il sugo al pomodoro e basilico fresco (1,3,7)

Acciughe di Sciacca con Pane e Burro 16

Le migliori Acciughe salate e conservate sott'olio vengono da noi servite con
riccioli di burro e pane abbrustolito (1,2,4,7)



Spiedino di Asado di BLACK ANGUS 15

Marinato alla Salsa Barbecue e London Dry Gin per 24 ore poi cotto alla brace (6,10,12)



Burrata d'Andria con Pomodorini 13

Morbida Burrata 125g servita con pomodorini datterini e basilico fresco,
il tutto condito con il nostro olio EVO (7)

Tagliere di Salumi e Formaggi per 2 persone 23

Black Angus affumicato, Lardo di Pata Negra, Culatello, Burrata d'Andria DOP, Pecorino Sardo semi stagionato,
Miele Millefiori e Marmellata di Cipolle Rosse di Tropea (7, 12)



DALLA BRACE

Tagliata di Entraña 270g 28

Angus Aberdeen Uruguay Premium Grass-Fed

L'Entraña si presenta morbida, succosa e sapida, con sottili filamenti di grasso che, una volta sciolti in cottura, sprigionano un aroma intenso e ne esaltano la tenerezza e il sapore (6, 10)

Tagliata di Manzo 270g 26

La classica tagliata di manzo (Argentina) servita su letto di Cipolla Caramellata e Polvere di Rosmarino (6, 10)

Costata di Scottona Bavarese 500g 30

Costata di Scottona Bavarese taglio con l'osso che dà spessore e volume alla carne (6, 10)

Bistecca di Picanha Scaloppata 300g 30

La Picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente alla "punta di sottofesa".

Su un lato è presente un caratteristico strato di grasso spesso circa un centimetro (6, 10) *(chiedere la disponibilità al personale di sala)*

Black Angus Ribeye Steak – Argentina – Grass Fed 300g 35

Molto mazzata, con un grande tocco di grasso che separa il longissimus dallo spinale. È dal grasso che proviene gran parte del sapore del manzo, e questo rende la Ribeye uno dei tagli più ricchi e "BEEFY" in circolazione (6, 10)

Filetto di Black Angus – Argentina – Grass Fed 250g 35

Il Filetto di manzo è il taglio più pregiato del manzo, povero di grassi, tenero, il sapore è deciso ma più delicato rispetto ad altri tagli (6, 10)

Costolette d'Agnello Nuova Zelanda 250g 35

Le costolette di agnello sono un taglio di carne saporito ed eccezionalmente tenero, tradizionalmente legato alla tavola della Pasqua ma perfetto in ogni occasione (6, 10)

Salamella Mantovana marinata alla Birra Rossa 250g 15

Cosa c'è di più buono di una salamella? Insaccato fresco di puro suino, la salamella è un prodotto riconosciuto tradizionale italiano della regione Lombardia (6, 10, 12, 13)

Sovracosce di Pollo 300g 18

La parte più tenera e succosa del pollo, sapientemente impreziosita dalle spezie e cotta nel nostro forno a brace (6, 10)

Il Galletto della Valtellina 400g 17

Il galletto alla brace è una delle varianti più apprezzate, una ricetta gustosa diventata un piatto tipicamente da "street food". Il galletto si cucina al barbecue e diventa croccante fuori e morbido e succoso dentro (6, 10)



QUANDO UNA COSA È BUONA, CONDIVIDILA

Tomahawk Steak – Black Angus Irlanda

1,2 kg circa **consigliata per 2 persone** 100

Detta anche bistecca di Brontosauo è un taglio proveniente dalla parte anteriore della lombata di manzo.

Si distingue per il suo sapore succoso e intenso che si fonde con il suo aroma persistente, particolarmente apprezzato da chi come noi ama la carne (6,10)

Costatone di Scottona Bavarese selezione Beef Club

1kg+ **consigliato per 2 persone** 70

La costata riproposta in versione MAXI, tagliata a fette e servita su piatto caldo. Piccoli allevamenti non intensivi (6,10)

Punta di Picanha – Black Angus Irlanda

1kg+ **consigliata per 2 persone** 80

La Picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente alla "punta di sottofesa".

Si tratta di un taglio di peso massimo 1 kg, dalla forma triangolare. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso circa un centimetro (6,10) *(chiedere la disponibilità al personale di sala)*

Grigliata mista **consigliata per 2 persone** 80

Tagliata di Manzo, Tagliata di Entrana, Salamella Mantovana marinata alla Birra Rossa, Sovracosce di Pollo, Spiedini di Asado marinati al BBQ e Gin (6,10,12,13)

T-Bone Steak di Scottona Bavarese Selezione Beef Club

1kg+ **consigliata per 2 persone** 75

Taglio "Fiorentina", deve il suo nome per l'osso centrale che ricorda una "T" rovesciata.

Per l'abbondanza del taglio e il mix organolettico garantito dal cuore del lombo ed il filetto, è un classico che non può mancare dalla nostra selezione. Piccoli allevamenti non intensivi (6,10)

Chateaubriand di Filetto (Black Angus – Argentina)

600g **consigliato per 2 persone** 80

Il cuore del pregiato filetto riproposto in taglio Chateaubriand (6,10)

Beef Club Sauce 6

Salsa calda a base di Burro, Whiskey, Senape in grani ed Erbe Aromatiche (1, 6, 7, 10, 11)



NON SOLO "BEEF STEAKS"

Petto d'Anatra tre cotture 22

Il Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura, rosolato in padella, glassato con una deliziosa salsa a base di 'nduja e miele e ultimato al forno

Galletto alla Diavola con Senape dolce e Aromi vari 19

Il Galletto alla Senape è un secondo piatto gustosissimo da leccarsi i baffi. Il Galletto piace a tutti e anche in questo caso è un piatto adatto sia per una cena sfiziosa in famiglia, sia per un giorno di festa. Provatelo! (6,10)

Cotoletta di Pollo alla Milanese 17

Il petto di pollo impanato e fritto (1,3,11)



Tentacoli di Polpo Arrosto 25

Serviti con Soffice di Patate, Friggiteli e Salsa all'Arrabbiata (7, 9)

Trancio di Salmone Norvegese 25

Il trancio di Salmone Norvegese cotto in padella, con Panure alle Erbe Aromatiche, Zeste di Limone e Crema di Spinaci (1,4,10)



BEEF CLUB Burger 19

Hamburger di Black Angus 220g, Misticanza, Formaggio Cheddar Rosso, Pomodorini Confit, Salsa al Tartufo e Panburger artigianale ai Semi di Sesamo (1,3,6,7,10,11,12)

Vegan Burger 17



Burger Vegano, Misticanza, Pomodori Secchi, Zucchine e Melanzane alla Griglia, Salsa Bernese alla Menta e Scalogno e Panburger alle Barbabietole (1,5,6,8,10,11,12)

Flan di Verdure 15

Lo sformatino di zucchine e melanzane su letto di crema di parmigiano (3,7)



Lasagna al Ragù di Bistecca 18

La nostra Lasagna è fatta con Ragù di Manzo 100% cotto lentamente al forno per 5 ore (1, 3, 7, 9)

Ravioli del Plin al Tartufo Nero 20

I Ravioli del Plin ripieni carne e verdure al Tartufo Nero (1, 3)

Tagliatelle all'Uovo con Ragù 18

Le nostre Tagliatelle con Ragù di Manzo 100% cotto lentamente al forno per 5 ore (1, 3, 9)



CONTORNI

Purè di Patate classico 7	8	Broccoli in padella alla Romana	8
Purè & BLACK ANGUS Crumble 7	10	Club Salad (misticanza, pomodorini e avocado)	8
Purè al Tartufo Nero 7	12	Verdure alla Griglia	8
Patate Rustiche Arrosto	8	Friggiteli arrostiti	8
Patatine Fritte (con tartufo 12)	8	Spinaci Aglio, Olio e Peperoncino	8
Riso Basmati	7	Riso Rosso Integrale	7
Cavolfiori Fritti con Crema all'Aglio Bruciato 6			8

DESSERT 8/10

Tiramisù 1,3,7	Millefoglie scomposta con Crema al Caramello Salato 1,3,7
Panna Cotta 4,7	Gelato alla Crema con Nocciole e Whisky 1,3,7,8
Crema Caramel 3,7	Ananas
Cannolo Siciliano 1,7,8	Fragole
Bonèt piemontese 3,7,8	Mango via aerea
I nostri sorbetti 1,6,7,8	

Coperto _____ 3



English menu



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- | | | |
|-----------|---|---|
| 1 | Glutine | cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati |
| 2 | Crostacei e Derivati | sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili |
| 3 | Uova e Derivati | tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc |
| 4 | Pesce e Derivati | inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali |
| 5 | Arachidi e Derivati | snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi |
| 6 | Soia e Derivati | latte, tofu, spaghetti, etc. |
| 7 | Latte e Derivati | yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte |
| 8 | Frutta a Guscio e Derivati | tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi |
| 9 | Sedano e Derivati | presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali |
| 10 | Senape e Derivati | si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda |
| 11 | Semi di Sesamo e Derivati | oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ | usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta |
| 13 | Lupino e Derivati | presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine |
| 14 | Molluschi e derivati | canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc. |