



Menu côte de bœuf *Sélection Bastianin*

**Entrée au choix + côte de bœuf à
partager + dessert**

65 € par personne (minimum 2 personnes)

Entrée

Jambon de Parme 24 mois

ou

Battuta au couteau

*(Viande de jeunes bovins, coupée au couteau, huile d'olive extra
vierge, flocons de sel Maldon, servie avec salade)*

Côte de bœuf

Côte de bœuf – Sélection Bastianin (env. 1 kg),
servie avec frites maison ou salade verte

Dessert

Desserts au choix :

panna cotta au chocolat gianduja et amandes

mousse chocolat-noisette, chantilly maison

tiramisu

**Menu strictement non modifiable, boissons non comprises. Les
produits demandés en supplément feront l'objet d'une
facturation additionnelle.**



À partager... ou pas

Pour 2 personnes

Charcuterie fine, ferme Agricole Bettella 48,00€

Jambon blanc de culaccia, culatello (cœur du jambon cru), speck à l'ancienne , lard aux herbes .

Sélection Bastianin 32,00€

Jambon de Parme 24 mois, Mortadelle , Fromage de Tête de Sanglier et Saucisson Felino

Fromages Italiennes 22,00€

Pecorino Toscano igp affiné en grotte, Taleggio, Gorgonzola à la cuillère, miel à la truffe

Fromage Sélection Bastianin 22,00€

Fromage affiné en feuilles de châtaignier, au lait de vache et de brebis ; Parmigiano Reggiano affiné 36 mois, réserve ; vinaigre balsamique Giusti « Speciale Legni »

Focaccia fromage et truffe d'été 24,00€

Focaccia romaine croustillante, garnie de stracchino (fromage crémeux de vache) et de truffe d'été



Entrées

Cecina & Balsamique 24,00€

Cecina de León IGP (charcuterie de bœuf affinée), petits artichauts à l'huile, vinaigre balsamique Giusti vieilli 12 ans, huile d'olive extra vierge Taggiasca

Foie Gras 16,00€

Foie gras de canard mi-cuit au Sauternes, sel Maldon et chutney de griottes.

Vitello Tonnato 19,00€

Tranche de Rôti de jeune bovin cuit à basse température, sauce Tonnato (typique du Piémont) et feuilles de roquette et oignon rouge mariné (pickles).

Porchetta & Scamorza fumé 18,00€

Carpaccio de porchetta de montagne rôti au Jospé avec julienne de scamorza (fromage fumé)

Parma & Gorgonzola 17,00€

Jambon de Parme affiné 24 mois et Gorgonzola

Burrata et Tomates 16,00€

Burrata des Pouilles, accompagnée de tomates cerises du potager de Bastianin, huile d'olive extra vierge, fleur de sel Maldon et pesto de basilic maison



Viande Crue

Notre sélection de viandes crues de jeunes bovins de races :
Piémontaise(Italie),Charolaise, Limousine(France).
Selon les arrivages. Préparé Minute

Tartare du boucher

24,00€

Viande de jeunes bovins, Assaisonnée avec huile d'Olives Extra Vierge, câpres, oignon rouge, sauce Worcestershire, moutarde de Dijon, Jaune d'œuf confit et capres fris servie avec salade et frites maison

Battuta all'Albese

19,00€

Viande de jeunes bovins, coupée au couteau, huile d'olive extra vierge, flocons de sel Maldon, servie avec oignon rouge pickles et jeune pousse de salade

Carpaccio

19,00€

Viande de jeune bovin selon arrivage tranché à la commande, copeaux de parmesan veille 36 mois, servie avec salade



Tagliolino alla Bolognese

19,00€

Pâtes Fraîches aux Oeufs, bolognaise de bœuf et parmesan 24 mois

Ravioli di Bourrache Bolognese blanche 24,00€

Ravioli aux herbes avec bolognaise de veau, crème fraîche et pecorino

Ravioli au “plin” à la truffe

29,00€

Petits ravioli piémontaise farcis à la truffe et au fromage, crème de Parmigiano et éclats de truffe noire.



Les Carnivores

Bavette Black Angus Australie 39,00€

Servi avec un accompagnement au choix

Tagliata au Gorgonzola 32,00€

Steak de Boeuf Sauce gorgonzola et frites maison

L-Bone (faux filet sur os) 49,00€

500 environ , maturée, selection Bastianin,
sauce chimichurri, acomp.aux choix

Accompagnement

Frites ou Salade verte ou Purée 5,00€

Épinards au beurre et parmesan 8,00€

Purée à la truffe d'été 12,00€

Légumes de saison selon disponibilité de notre potager

Sauces

Chimichurri ou Poivre ou Gorgonzola 4,00€



ÉCHELLE DE PERSILLAGE

1 – 2  Maigre	3 – 4  Léger	5 – 6  Équilibré	7 – 8  Fondant	9 – 12  Exception
--	---	---	---	--

Race/Marque	Origin	Alimentation	Persillage	Prix /Kg
BMS (persillage) : indicateur de qualité du gras intramusculaire.				
Aubrac	France	herbe, foin et fourrages naturels	BMS 3	139€
Montbeillard	France	herbe, foin, compléments céréaliers	BMS 3	125€
Limousine	France	herbe avec finition aux céréales	BMS 3	139€
Rubia Gallega	Espagne	100% herbe	BMS 3	155€
Simmenthal	Allem./Autr.	mixte (herbe + céréales)	BMS 3/4	125€
Black Pearl	Pologne	grain feed longue durée	BMS 4	139€
Black Angus	USA	grain feed 150 - 200 jours	BMS 4/5	180€
Wagyu Santa Rosalia	Espagne	grain feed longue durée avec programme contrôlé	BMS 5/6	185€
Wagyu Tomahawk	Australie	grain feed longue durée (300+ jours)	BMS 5	199€

Race/Marque	Origin	Alimentation	Maturation	Prix /Kg
Angus	Iberique	Herbe, finition aux céréales	90+ Jours	160€
Noire de Baltique	Pologne	grain feed longue durée	60+Jours	145€
Swami	Danmark	grain feed contrôlé longue durée	120+ Jours	165€

Polpette della Nonna

16,00€

Boulettes de bœuf dorées servies avec une sauce au gorgonzola

Os à moelle et tartare

26,00€

Os à moelle de bœuf, cuits au four à charbon Josper, servis avec un tartare au couteau de jeune bœuf piémontais et herbes de Provence

Faux -filet de Black Angus

42,00€

Black Angus Australienne environ 350g servi avec frites et une sauce au choix

Filet de bœuf, escalope de foie gras, jus de viande à la truffe

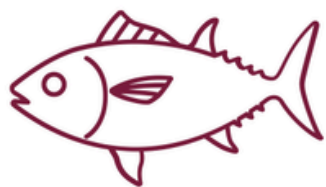
65,00€

Selon arrivage, grillé au Josper, servi avec accompagnement au choix, Environ 300G

Faux-Filet de Wagyu Japonais A5

96,00€

Préfecture de Kagoshima (Japon) Bms 10 , environ 300g,
grillé au Josper, servi avec oignons rouges confit, au balsamique
accompagnement au choix



Thon rouge Ikejime

“Thon rouge sacrifié
selon la méthode traditionnelle japonaise Ikejime.”

Tartare

32,00 €

taillée dans le cœur de longe Akami, échalote, ciboulette, piment rouge doux, huile au basilic et sel Maldon fumé

Tataki

49,00 €

Tataki de Chutoro, saisi à l'huile au thym et à l'origan, noisettes et pistaches torréfiées, salade croquante de fenouil à l'orange.

Steak de cœur d'Akami

49,00 €

Servi bleu, huile d'olive vierge extra de Taggiasca, sel Maldon et sauce vierge.

Steak de cœur d'Akami

49,00 €

servi bleu, laque aux notes d'agrumes et de gingembre, émulsion de thon corse.

Produit d'exception, disponible en quantité limitée selon arrivage.



Desserts

Tiramisù l'original

9,00€

Panna cotta au chocolat gianduja et amandes

Mousse au chocolat - noisette et chantilly

Pain perdu

12,00€

Avec glace fiordilatte et caramel au beurre salé, avec croquant

Glaces et Sorbets Italien

14,00€

La Piemontaise

Glace aux noisettes piémontaises,

Chocolat Gianduja, noisettes concassées et chantilly Maison

La Fior Di Latte

Glace fiordilatte aux griottes noires et chantilly Maison

Sorbet d'Italie

Sorbet crémeux au Citron de Sorrento,

Sorbet crémeux à la Mandarine de Ciaculli

Accords alcoolisés

17,00€

Affogato

Glace fleur de lait, café espresso, Amaretto et Chantilly Maison

Colonel

Sorbet Citron & Vodka

Mandarine Cubaine

Sorbet mandarine & Rhum