



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 Jospet 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



# Pasta

**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.**

<i>Aubrac</i>	France	<i>herbe, foin et fourrages naturels</i>	BMS 3	139€
<i>Montbeillard</i>	France	<i>herbe, foin, compléments céréaliers</i>	BMS 3	125€
<i>Limousine</i>	France	<i>herbe avec finition aux céréales</i>	BMS 3	139€
<i>Rubia Gallega</i>	Espagne	<i>100% herbe</i>	BMS 3	155€
<i>Simmenthal</i>	Allem./Autr.	<i>mixte (herbe + céréales)</i>	BMS 3/4	125€
<i>Black Pearl</i>	Pologne	<i>grain feed longue durée</i>	BMS 4	139€
<i>Black Angus</i>	USA	<i>grain feed 150 - 200 jours</i>	BMS 4/5	180€
<i>Wagyu Santa Rosalia</i>	Espagne	<i>grain feed longue durée avec programme contrôlé</i>	BMS 5/6	185€
<i>Wagyu Tomahawk</i>	Australie	<i>grain feed longue durée (300+ jours)</i>	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 Jospier, 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 Jospier, 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 Jospier, servi avec oignons rouges confit, au balsamique  
accompagnement au choix



# Desserts

Tiramisù l'original	9,00€
Panna cotta au chocolat gianduja et amandes	
Mousse au chocolat - noisette et chantilly	
<b>Pain perdu</b>	12,00€
Avec glace fiordilatte et caramel au beurre salé, avec croquant	
<b>Glaces et Sorbets Italien</b>	14,00€
<b>La Piemontaise</b>	
Glace aux noisettes piémontaises, Chocolat Gianduja, noisettes concassées et chantilly Maison	
<b>La Fior Di Latte</b>	
Glace fiordilatte aux griottes noires et chantilly Maison	
<b>Sorbet d'Italie</b>	
Sorbet crémeux au Citron de Sorrento, Sorbet crémeux à la Mandarine de Ciaculli	
<b>Accords alcoolisés</b>	17,00€
<b>Affogato</b>	
Glace fleur de lait, café espresso, Amaretto et Chantilly Maison	
<b>Colonel</b>	
Sorbet Citron & Vodka	
<b>Mandarine Cubaine</b>	
Sorbet mandarine & Rhum	