



Chez Bastianin

Boucherie Restaurant

Terza Generazione

Chez Bastianin è prima di tutto una storia di famiglia.

Tutto ebbe inizio nel cuore della **Valle Pesio**, ai piedi del maestoso **Marguareis**, nelle **Alpi Marittime italiane**.

Negli anni '50, mio nonno, **Sebastiano "Bastianin" Gastaldi**, costruì un rifugio di montagna. Un luogo semplice e accogliente, dove cacciatori e viaggiatori trovavano riposo e convivialità dopo lunghe traversate.

Mio padre **Lorenzo** è cresciuto tra queste vette, al ritmo delle stagioni e del lavoro della terra, prima di diventare macellaio e trasmettere questo amore per il prodotto e per il lavoro ben fatto.

Quanto a me, ispirato dalle nostre radici e arricchito dal mio percorso personale, unisco oggi queste due passioni: la macelleria e la cucina.

Da **Chez Bastianin** raccontiamo la nostra storia attraverso ogni piatto, ogni taglio scelto con cura, ogni sapore condiviso. Un luogo dove tradizione e piacere sincero si incontrano intorno a una tavola.

Da Chez Bastianin vi facciamo scoprire ciò che amiamo, senza compromessi: i prodotti e i produttori sono il riflesso della nostra passione.

Concediti un piacere, da Bastianin.

Scegli la tua lingua

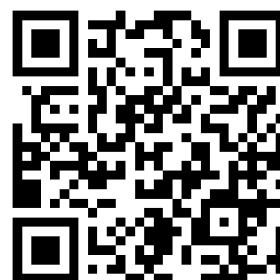
Scansiona il codice QR per visualizzare il menu nella tua lingua.



Français



Italiano



English



Deutsch



Nederlands

Menu Costata di Manzo

Selezione Bastianin

Antipasto a scelta + costata di manzo da condividere + dessert

65 € a persona (minimo 2 persone)

Antipasto

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi

oppure

Battuta al coltello

(Carne di bovino giovane, tagliata al coltello, olio extravergine d'oliva, fiocchi di sale Maldon, servita con insalata)

Costata di Manzo

Costata di manzo — Selezione Bastianin (circa 1 kg),
servita con patatine fritte fatte in casa o insalata verde

Dessert

Dessert a scelta:

Panna cotta al cioccolato gianduia e mandorle

Mousse cioccolato-nocciola, chantilly fatta in casa

Tiramisù

Menu strettamente non modificabile, bevande non incluse. I prodotti richiesti come supplemento saranno oggetto di fatturazione aggiuntiva.

Taglieri

Da condividere... o no

Per 2 persone

Salumi Pregiati — Azienda Agricola Bettella €48.00

Prosciutto di culaccia, culatello (cuore del prosciutto crudo), speck all'antica, lardo alle erbe.

Selezione Bastianin €32.00

Prosciutto di Parma 24 mesi, Mortadella, Soppresa di Cinghiale e Salame Felino

Formaggi Italiani €22.00

Pecorino Toscano IGP affinato in grotta, Taleggio, Gorgonzola al cucchiaio, miele al tartufo

Selezione Formaggi Bastianin €22.00

Formaggio affinato in foglie di castagno, di latte vaccino e ovino; Parmigiano Reggiano riserva stagionato 36 mesi; aceto balsamico Giusti «Speciale Legni»

Focaccia Formaggio e Tartufo Estivo €24.00

Focaccia romana croccante, farcita con stracchino (formaggio cremoso di mucca) e tartufo estivo

Antipasti

Cecina & Balsamico

€24.00

Cecina de León IGP (salume di manzo stagionato), carciofini sott'olio, aceto balsamico Giusti invecchiato 12 anni, olio extravergine d'oliva Taggiasca

Foie Gras

€16.00

Foie gras d'anatra semicotto al Sauternes, sale Maldon e chutney di amarene.

Vitello Tonnato

€19.00

Fetta di arrosto di bovino giovane cotto a bassa temperatura, salsa Tonnata (tipica del Piemonte) e insalata

Porchetta & Scamorza Affumicata

€18.00

Carpaccio di porchetta di montagna arrostita al Josper con julienne di scamorza (formaggio affumicato)

Parma & Gorgonzola

€17.00

Prosciutto di Parma stagionato 24 mesi e Gorgonzola

Burrata e Pomodori

€16.00

Burrata pugliese, accompagnata da pomodorini dell'orto di Bastianin, olio extravergine d'oliva, fior di sale Maldon e pesto di basilico fatto in casa

Carne Cruda

La nostra selezione di carni crude di bovini giovani di razze: Piemontese (Italia), Charolais, Limousine (Francia). Secondo disponibilità. Preparata al momento.

Tartare del Macellaio

€24.00

Carne di bovino giovane, condita con olio extravergine d'oliva, capperi, cipolla rossa, salsa Worcestershire, senape di Digione, servita con insalata e patatine fritte fatte in casa

Battuta all'Albese

€19.00

Carne di bovino giovane, tagliata al coltello, olio extravergine d'oliva, fiocchi di sale Maldon, servita con insalata

Carpaccio

€19.00

Carne di bovino giovane del giorno, affettata al momento, scaglie di parmigiano, servita con insalata

Pasta

Tagliolino alla Bolognese

€19.00

Pasta fresca all'uovo, ragù di manzo alla bolognese e parmigiano 24 mesi

Ravioli di Borragine — Bolognese Bianca

€24.00

Ravioli alle erbe con ragù bianco di vitello, crème fraîche e pecorino

Ravioli "al Plin" al Tartufo

€29.00

Piccoli ravioli piemontesi ripieni di tartufo e formaggio, crema di Parmigiano e scaglie di tartufo nero.

I Carnivori

Bavetta Black Angus — Australia	€39.00
Servita con un contorno a scelta	
Tagliata al Gorgonzola	€32.00
Bistecca di manzo con salsa al gorgonzola e patatine fritte fatte in casa	
L-Bone (controfiletto con osso)	€49.00
Circa 500/600g, frollata, selezione Bastianin, salsa chimichurri, contorno a scelta	
Filetto Selezione Bastianin	€54.00
Circa 300g, salsa al pepe e patatine fritte fatte in casa	

Contorni

Patatine fritte o Insalata verde o Purè	€5.00
Spinaci al burro e parmigiano	€8.00
Purè al tartufo estivo	€12.00
<i>Verdure di stagione secondo disponibilità del nostro orto</i>	

Salse

Chimichurri o Pepe o Gorgonzola	€4.00
---------------------------------	-------

Suggerimenti del Momento

Polpette della Nonna	€20.00
Polpette di manzo fritte servite con salsa al gorgonzola	
Osso a Midollo e Tartare	€26.00
Ossa a midollo di manzo, cotte nel forno a carbone Jospers, servite con tartare al coltello di bovino giovane piemontese ed erbe di Provenza.	
Controfiletto di Black Angus	€42.00
Black Angus australiano, circa 350g, servito con patatine fritte e una salsa a scelta.	
Filetto di Manzo, Scaloppa di Foie Gras, Jus al Tartufo	€65.00
Secondo disponibilità, grigliato al Jospers, servito con contorno a scelta. Circa 300g.	
Controfiletto di Wagyu Giapponese A5	€96.00
Prefettura di Kagoshima (Giappone), BMS 10, circa 300g, grigliato al Jospers, servito con cipolle rosse confit al balsamico e contorno a scelta.	

Manzo al Taglio

Scala di Marezzatura

1-2	3-4	5-6	7-8	9-12
<i>Magro</i>	<i>Leggero</i>	<i>Equilibrato</i>	<i>Fondente</i>	<i>Eccezionale</i>

BMS (marezzatura): indicatore della qualità del grasso intramuscolare.

Razza / Marchio	Origine	Alimentazione	Marezzatura	Prezzo/Kg
Aubrac	Francia	erba, fieno e foraggi naturali	BMS 3	€139
Montbéliard	Francia	erba, fieno, integratori cerealicoli	BMS 3	€125
Limousine	Francia	erba con finissaggio a cereali	BMS 3	€139
Rubia Gallega	Spagna	100% erba	BMS 3	€155
Simmental	Germania/Austria	misto (erba + cereali)	BMS 3/4	€125
Black Pearl	Polonia	grain feed di lunga durata	BMS 4	€139
Black Angus	USA	grain feed 150-200 giorni	BMS 4/5	€180
Wagyu Santa Rosalia	Spagna	grain feed di lunga durata, programma controllato	BMS 5/6	€185
Wagyu Tomahawk	Australia	grain feed di lunga durata (300+ giorni)	BMS 5	€199

Razza / Marchio	Origine	Alimentazione	Frollatura	Prezzo/Kg
Angus	Iberico	erba, finissaggio a cereali	90+ giorni	€160
Nera del Baltico	Polonia	grain feed di lunga durata	60+ giorni	€145
Swami	Danimarca	grain feed controllato di lunga durata	120+ giorni	€165

Dessert

Tiramisù (l'originale) €9.00
Panna cotta al cioccolato gianduia e mandorle
Mousse al cioccolato e nocciola con chantilly

Pain Perdu

€12.00

Con gelato fiordilatte e caramello al burro salato, con crumble croccante

Gelati e Sorbetti Italiani

€14.00

La Piemontese — Gelato alle nocciole piemontesi, cioccolato gianduia, nocciole tritate e chantilly fatta in casa

La Fior di Latte — Gelato fiordilatte con amarene e chantilly fatta in casa

Sorbetto d'Italia — Sorbetto cremoso al limone di Sorrento e sorbetto cremoso al mandarino di Ciaculli

Abbinamenti Alcolici

€17.00

Affogato — Gelato fior di latte, caffè espresso, Amaretto e chantilly fatta in casa

Colonel — Sorbetto al limone & Vodka

Mandarino Cubano — Sorbetto al mandarino & Rum