



# *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.*

# 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), foglie di rucola e cipolla rossa marinata (pickles).

## **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, tuorlo d'uovo confit e capperi fritti. 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 cipolla rossa pickles e germogli di insalata

## **Carpaccio**

**€19.00**

Carne di bovino giovane del giorno, affettata al momento, scaglie di Parmigiano stagionato 36 mesi, servita con insalata

# Pasta

## **Tagliolino alla Bolognese**

**€19.00**

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

## **Ravioli di Borrachine — 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 500g, frollata, selezione Bastianin, salsa chimichurri, contorno a scelta

## Contorni

Patatine fritte o Insalata verde o Purè

€5.00

Spinaci al burro e parmigiano

€8.00

Purè al tartufo estivo

€12.00

*Verdure di stagione secondo disponibilità del nostro orto*

## Salse

Chimichurri o Pepe o Gorgonzola

€4.00

# Suggerimenti del Momento

## **Polpette della Nonna**

€16.00

Polpette di manzo dorate servite con salsa al gorgonzola

## **Osso a Midollo e Tartare**

€26.00

Ossa a midollo di manzo, cotte nel forno a carbone Jospier, 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 Jospier, servito con contorno a scelta. Circa 300g.

## **Controfiletto di Wagyu Giapponese A5**

€96.00

Prefettura di Kagoshima (Giappone), BMS 10, circa 300g, grigliato al Jospier, servito con cipolle rosse confit al balsamico e contorno a scelta.

# Manzo al Taglio

Scala di Marezzatura

<b>1-2</b>	<b>3-4</b>	<b>5-6</b>	<b>7-8</b>	<b>9-12</b>
<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