



Chez Bastianin

B o u c h e r i e R e s t a u r a n t

Dritte Generation

Chez Bastianin ist vor allem eine Familiengeschichte.

Alles begann im Herzen des **Pesio-Tals**, am Fuße des majestätischen **Marguareis**, in den **italienischen Seealpen**.

In den 1950er Jahren baute mein Großvater, **Sebastiano "Bastianin" Gastaldi**, eine Berghütte. Ein einfacher und gastfreundlicher Ort, an dem Jäger und Reisende nach langen Wanderungen Ruhe und Geselligkeit fanden.

Mein Vater **Lorenzo** wuchs zwischen diesen Gipfeln auf, im Rhythmus der Jahreszeiten und der Arbeit am Land, bevor er Metzger wurde und diese Liebe zum Produkt und zur sorgfältigen Handwerkskunst weitergab.

Was mich betrifft, inspiriert von unseren Wurzeln und bereichert durch meinen eigenen Weg, vereine ich heute diese beiden Leidenschaften: die Metzgerei und die Küche.

Bei **Chez Bastianin** erzählen wir unsere Geschichte durch jedes Gericht, jedes sorgfältig gewählte Stück, jeden geteilten Geschmack. Ein Ort, an dem Tradition und aufrichtiges Vergnügen rund um einen Tisch aufeinandertreffen.

Bei Chez Bastianin lassen wir Sie entdecken, was wir lieben, ohne Kompromisse: Unsere Produkte und Produzenten sind das Spiegelbild unserer Leidenschaft.

Gönnen Sie sich etwas, bei Bastianin.

Côte de Bœuf Menü

Bastianin Auswahl

Vorspeise nach Wahl + Côte de Bœuf zum Teilen + Dessert

65 € pro Person (mindestens 2 Personen)

Vorspeise

24 Monate gereifter Parmaschinken

oder

Battuta mit dem Messer geschnitten

(Fleisch von jungen Rindern, mit dem Messer geschnitten, natives Olivenöl extra, Maldon-Salzflocken, serviert mit Salat)

Côte de Bœuf

Côte de Bœuf — Bastianin Auswahl (ca. 1 kg),

serviert mit hausgemachten Pommes frites oder grünem Salat

Dessert

Desserts nach Wahl:

Panna cotta mit Gianduja-Schokolade und Mandeln

Schokoladen-Haselnuss-Mousse, hausgemachte Schlagsahne

Tiramisu

Menü strikt unveränderbar, Getränke nicht inbegriffen. Zusätzlich gewünschte Produkte werden separat berechnet.

Platten

Zum Teilen... oder nicht

Für 2 Personen

Feine Charcuterie — Hof Bettella

€48.00

Weißer Culaccia-Schinken, Culatello (Herz des Rohschinkens), traditioneller Speck, Lardo mit Kräutern.

Bastianin Auswahl

€32.00

24 Monate gereifter Parmaschinken, Mortadella, Wildschwein-Sülze und Felino-Salami

Italienische Käsesorten

€22.00

Höhlengereifter Pecorino Toscano g.U., Taleggio, löffelweicher Gorgonzola, Trüffelhonig

Bastianin Käseauswahl

€22.00

In Kastanienblättern gereifter Käse aus Kuh- und Schafsmilch; 36 Monate gereifter Reserve-Parmigiano Reggiano; Giusti «Speciale Legni» Balsamico-Essig

Focaccia mit Käse und Sommertrüffel

€24.00

Knusprige römische Focaccia belegt mit Stracchino (cremiger Kuhmilchkäse) und Sommertrüffel

Vorspeisen

Cecina & Balsamico

€24.00

Cecina de León g.g.A. (gereifte Rindfleisch-Charcuterie), Baby-Artischocken in Öl, 12 Jahre gereifter Giusti Balsamico-Essig, Taggiasca natives Olivenöl extra

Foie Gras

€16.00

Halbgegarte Entenstopfleber mit Sauternes, Maldon-Salz und Sauerkirsch-Chutney.

Vitello Tonnato

€19.00

Bei niedriger Temperatur gegarte Scheibe Braten von jungen Rindern, Tonnato-Sauce (typisch aus dem Piemont), Rucola und marinierte rote Zwiebeln (Pickles).

Porchetta & geräucherter Scamorza

€18.00

Carpaccio von Berg-Porchetta im Jospir gebraten mit Julienne von Scamorza (geräucherter Käse)

Parma & Gorgonzola

€17.00

24 Monate gereifter Parmaschinken und Gorgonzola

Burrata und Tomaten

€16.00

Burrata aus Apulien, serviert mit Kirschtomaten aus dem Garten von Bastianin, nativem Olivenöl extra, Maldon-Meersalz und hausgemachtem Basilikumpesto

Rohes Fleisch

Unsere Auswahl an rohem Fleisch von jungen Rindern der Rassen: Piemonteser (Italien), Charolais, Limousin (Frankreich). Je nach Verfügbarkeit. Frisch zubereitet.

Metzger-Tatar

€24.00

Fleisch von jungen Rindern, gewürzt mit nativem Olivenöl extra, Kapern, roten Zwiebeln, Worcestershire-Sauce, Dijon-Senf, konfiertem Eigelb und frittierten Kapern. Serviert mit Salat und hausgemachten Pommes frites.

Battuta all'Albese

€19.00

Fleisch von jungen Rindern, mit dem Messer geschnitten, natives Olivenöl extra, Maldon-Salzflocken, serviert mit rote-Zwiebel-Pickles und jungen Salatsprossen

Carpaccio

€19.00

Fleisch von jungen Rindern (je nach Anlieferung), auf Bestellung aufgeschnitten, 36 Monate gereifte Parmesanspäne, serviert mit Salat

Pasta

Tagliolino alla Bolognese

€19.00

FrISChe Eiernudeln, Rindfleisch-Bolognese und 24 Monate gereifter Parmesan

Borretsch-Ravioli — Weiße Bolognese

€24.00

Kräuter-Ravioli mit Kalbfleisch-Bolognese, Crème fraîche und Pecorino

Ravioli "al Plin" mit Trüffel

€29.00

Kleine piemontesische Ravioli gefüllt mit Trüffel und Käse, Parmigiano-Creme und schwarzen Trüffelspänen.

Die Fleischfresser

Black Angus Bavette — Australien

€39.00

Serviert mit einer Beilage nach Wahl

Tagliata mit Gorgonzola

€32.00

Rindersteak mit Gorgonzola-Sauce und hausgemachten Pommes frites

L-Bone (Roastbeef am Knochen)

€49.00

Ca. 500g, gereift, Bastianin Auswahl, Chimichurri-Sauce, Beilage nach Wahl

Beilagen

Pommes frites oder grüner Salat oder Kartoffelpüree

€5.00

Spinat mit Butter und Parmesan

€8.00

Kartoffelpüree mit Sommertrüffel

€12.00

Saisonales Gemüse je nach Verfügbarkeit aus unserem Garten

Saucen

Chimichurri oder Pfeffer oder Gorgonzola

€4.00

Empfehlungen des Augenblicks

Polpette della Nonna

€16.00

Goldbraune Rindfleischbällchen serviert mit Gorgonzola-Sauce

Markknochen und Tatar

€26.00

Rindermarkknochen, im Jospir-Holzkohleofen gegart, serviert mit einem mit dem Messer geschnittenen Tatar von jungen piemontesischen Rindern und Kräutern der Provence.

Black Angus Roastbeef

€42.00

Australische Black Angus, ca. 350g, serviert mit Pommes frites und einer Sauce nach Wahl.

Rinderfilet, Foie-Gras-Escalope, Trüffeljus

€65.00

Je nach Verfügbarkeit, im Jospir gegrillt, serviert mit einer Beilage nach Wahl. Ca. 300g.

Japanisches A5 Wagyu Roastbeef

€96.00

Präfektur Kagoshima (Japan), BMS 10, ca. 300g, im Jospir gegrillt, serviert mit in Balsamico konfierten roten Zwiebeln und einer Beilage nach Wahl.

Rindfleisch im Schnitt

Marmorierungsskala

1-2	3-4	5-6	7-8	9-12
Mager	Leicht	Ausgewogen	Schmelzend	Außergewöhnlich

BMS (Marmorierung): Indikator für die Qualität des intramuskulären Fetts.

Rasse / Marke	Herkunft	Fütterung	Marmorierung	Preis/kg
Aubrac	Frankreich	Gras, Heu und natürliche Futtermittel	BMS 3	€139
Montbéliard	Frankreich	Gras, Heu, Getreidezusätze	BMS 3	€125
Limousin	Frankreich	Gras mit Getreide-Finish	BMS 3	€139
Rubia Gallega	Spanien	100% Gras	BMS 3	€155
Simmental	Deutschland/Österreich	gemischt (Gras + Getreide)	BMS 3/4	€125
Black Pearl	Polen	Langzeit-Getreidefütterung	BMS 4	€139
Black Angus	USA	Getreidefütterung 150-200 Tage	BMS 4/5	€180
Wagyu Santa Rosalia	Spanien	Langzeit-Getreidefütterung, kontrolliertes Programm	BMS 5/6	€185
Wagyu Tomahawk	Australien	Langzeit-Getreidefütterung (300+ Tage)	BMS 5	€199

Rasse / Marke	Herkunft	Fütterung	Reifung	Preis/kg
Angus	Iberisch	Gras, Getreide-Finish	90+ Tage	€160
Baltisches Schwarz	Polen	Langzeit-Getreidefütterung	60+ Tage	€145
Swami	Dänemark	kontrollierte Langzeit-Getreidefütterung	120+ Tage	€165

Roter Thunfisch

Ikejime

„Roter Thunfisch nach der traditionellen japanischen Ikejime-Methode geschlachtet.“

Tartare

€32.00

Aus dem Herzen der Akami-Lende geschnitten, Schalotte, Schnittlauch, milde rote Chilischote, Basilikumöl und geräuchertes Maldon-Salz.

Tataki

€49.00

Chutoro-Tataki, in Thymian- und Oreganoöl angebraten, geröstete Haselnüsse und Pistazien, knackiger Fenchelsalat mit Orange.

Akami-Herzsteak

€49.00

Blutig serviert, Taggiasca natives Olivenöl extra, Maldon-Salz und Sauce vierge.

Akami-Herzsteak

€49.00

Blutig serviert, Lack mit Zitrus- und Ingwernoten, korsische Thunfisch-Emulsion.

Ausnahmeprodukt, in begrenzter Menge je nach Anlieferung verfügbar.

Desserts

€9.00

Tiramisù (Original)

Panna cotta mit Gianduja-Schokolade und Mandeln

Schokoladen-Haselnuss-Mousse mit Schlagsahne

French Toast

€12.00

Mit Fior-di-Latte-Eis und gesalzenem Butterkaramell, mit knusprigem Topping

Italienisches Eis und Sorbets

€14.00

La Piemontese — Piemonteser Haselnusseis, Gianduja-Schokolade, gehackte Haselnüsse und hausgemachte Schlagsahne

La Fior di Latte — Fior-di-Latte-Eis mit Schattenmorellen und hausgemachter Schlagsahne

Sorbet d'Italie — Cremiges Zitronensorbet aus Sorrent und cremiges Mandarinsorbet aus Ciaculli

Alkoholische Kombinationen

€17.00

Affogato — Fior-di-Latte-Eis, Espresso, Amaretto und hausgemachte Schlagsahne

Colonel — Zitronensorbet & Wodka

Mandarine Cubaine — Mandarinsorbet & Rum