

PERCORSI DI GUSTO

4 PORTATE

Mini Cheesecake di Chianina

Doppia Polpettina

Butter Aged
con contorno a scelta

Dolce

€ 65,00 / persona
Servizio e bibite escluse

SFUMATURE DI WAGYU

Wagyu Candle

Polpettine di Wagyu

Picanha di Wagyu

Incrocio Wagyu

Wagyu Kobe

€ 97,00 / persona
Servizio e bibite escluse

Vuoi aggiungere
una portata esotica?

Canguro €15 / A persona
Zebra €20 / A persona

WINE PAIRING

Puoi lasciarti guidare
con 3 calici di vino
abbinati alle tue portate
(antipasti, carne e dolce)
€20,00 / persona

VINI CONSIGLIATI

Il sommelier consiglia le seguenti bottiglie:

- Taurasi Selva di Luoti - Feudi € 49,00
- Primitivo Granato - Villa Amoris € 32,00
- Aglianico Sabbienere - Feudi € 26,00

*Non è possibile effettuare modifiche ai percorsi di gusto e agli ingredienti inclusi

*Ogni percorso è obbligatorio per l'intero tavolo, a partire da un minimo di 2 persone



NOVITÀ

*MENÙ CONSIGLIATO PER I NUOVI CLIENTI

La prima volta è quella che lascia il segno
Ti invitiamo a scoprire un percorso pensato per esaltare al meglio la nostra identità

3 PORTATE

UN PERCORSO CREATO PER CONOSCERCI, IN 3 PORTATE DI GUSTO!

Entree di benvenuto

Tagliere Pietro de Matteo

Selezione salumi di nostra produzione accompagnati
da 2 tipologie di formaggi, miele e confettura

Ribeye di Black Angus Uruguay

Black Angus allevati in ampi pascoli naturali uruguaiani, con alimentazione controllata a base di erba e foraggi selezionati. Ogni animale cresce in libertà, garantendo benessere, sviluppo armonico della muscolatura e qualità superiore. Il risultato è una carne marezzata, tenera e succosa, dal gusto intenso e pieno.

Dolce

€ 110,00 / x 2 persone

€ 165,00 / x 3 persone

Servizio e bibite escluse

Vuoi aggiungere
una portata esotica?

Canguro €15 / A persona
Zebra €20 / A persona

WINE PAIRING

Puoi lasciarti guidare
con 3 calici di vino
abbinati alle tue portate
(antipasti, carne e dolce)
€20,00 / persona

VINI CONSIGLIATI

Il sommelier consiglia le seguenti bottiglie:

- Taurasi Selva di Luoti - Feudi € 49,00
- Primitivo Granato - Villa Amoris € 32,00
- Aglianico Sabbienere - Feudi € 26,00

*Non è possibile effettuare modifiche ai percorsi di gusto e agli ingredienti inclusi

*Ogni percorso è obbligatorio per l'intero tavolo, a partire da un minimo di 2 persone

FILETTI ESOTICI PREGIATI

FILETTO DI



Taglio da 200/250gr

50

FILETTO DI



Taglio da 150/200gr

35

DEGUSTAZIONE ESOTICA

75

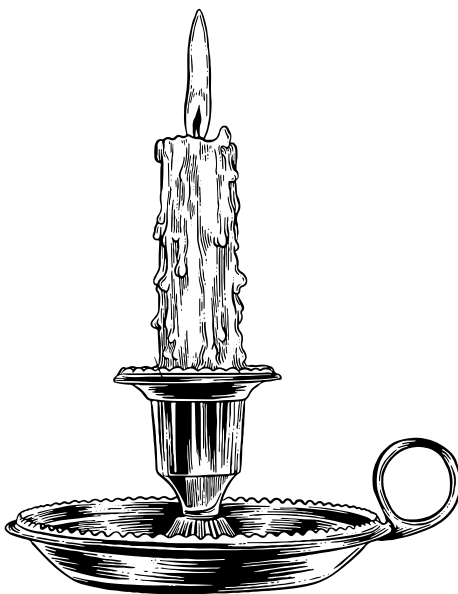
Tutti i filetti esotici, in due portate differenti, in ordine di intensità di sapore

*I filetti esotici provengono da selezionate filiere internazionali e sono congelati all'origine per garantirne qualità, sicurezza e integrità organolettica.



WAGYU CANDLE

La prima candela di grasso Wagyu commestibile in Italia



Una vera e propria experience,
la prima candela commestibile in Italia ottenuta con il grasso della razza bovina più
pregiata e ricercata al mondo, il Wagyu giapponese.

Non la troverai altrove, è stata creata da noi per la prima volta in Italia.

Ti consigliamo di provarla come aperitivo, prima di iniziare la tua cena!

€ 17,00

La Wagyu Candle è in omaggio,
come aperitivo,
per il Martedì Romantico.

Inquadra il Qr Code
per scoprire cos'è
il Martedì Romantico!



ASPETTANDO LA CARNE

DOPPIA POLPETTINA 16

Polpettine con cuore caldo di Emmental e fonduta di parmigiano reggiano (2pz)
Polpettine di Wagyu giapponese con crema di limone e liquirizia (2pz)

NON CHIAMATEMI PARMIGIANA 14

Millefoglie croccante di melanzane e pomodoro, fonduta di parmigiano, crema di pomodorini gialli.

BUN CON STRACOTTO DI WAGYU 15

Bun con stracotto di Wagyu, chutney di peperoni e mayo all'aceto invecchiato di Modena (2pz)

TACOS DI MAIALINO 14

Cialda di parmigiano, maialino cbt, ricotta di bufala, pomodorino secco e polvere di limone (4 pz)

PANCIA DI MAIALE 20

Pancia di maiale cbt, salsa teriyaki, crema di carote

LE TARTARE

CHEESECAKE DI CHIANINA 18

Tarallo napoletano, ricotta di bufala, tartare di filetto, crema di pomodorini gialli, basilico

TARTARE DRY AGED IN PUREZZA 18

Tartare di filetto condita solo con olio e sale grigio di Guerande

GUACAMOLE & DRY AGED 18

Tartare di filetto dry aged, guacamole, pomodorini confit, crumble di pane all'origano

TRIS DI MINI TARTARE 25

Degustazione di tutte le tartare in versione "mini"

AGGIUNGI IL
TARTUFO NERO
FRESCO +5€

DOVE ABBINARLO?

- TARTARE DRY AGED
- BUN CON STRACOTTO
- NON CHIAMATEMI PARMIGIANA

TAGLIERI

TAGLIERE "PIETRO DE MATTEO"

Selezione di salumi di nostra produzione accompagnati da 2 tipologie di formaggi, miele, confettura

MEDIUM LARGE

19 25

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI

Selezione di 4 formaggi, accompagnati da miele, confettura

19 25

JAMÓN DE BELLOTA 100% IBERICO PATA NEGRA

Prosciutto prodotto da maiali di razza iberica pura al 100%

25 35

DEGUSTAZIONE DI SALUMI WAGYU

Salame, Bresaola e Guanciale di Wagyu giapponese A5

29 42



NON È MAI SOLO UNA BISTECCA

Dietro ogni bistecca c'è una storia, unica ed inimitabile

Selezioniamo i migliori animali provenienti da tutto il mondo, da allevamenti certificati e controllati, dove prevale la cura per gli animali.

Tutte le carni presenti in questa lista sono state prima provate e gli abbiamo poi assegnato dei punteggi da 1 a 12 in base a MAREZZATURA, INTENSITÀ DI SAPORE E TENEREZZA, per rendere la scelta della vostra carne più semplice e intuitiva.

ATTENZIONE

Il taglio, la pesatura e la cottura della carne sono eseguiti a vista nella zona brace

PROPOSTE DELLA SETTIMANA

Bistecche esclusive, che non troverai sempre, disponibili fino ad esaurimento scorte!

GRAN RISERVA 100+

T-bone/Costata
Taglio min 800/900gr
Dry Aged: 100gg

€ 12 / etto

Frollatura estrema, dry aging sempre oltre i 100 giorni.
Sapore super intenso e deciso. Per i palati più esigenti.

Intensità di sapore: 11/12
Marezzatura: 08/12
Tenerenza: 09/12

MAZURYA

€ 8 / etto

T-bone/Costata
Tagli da 800/900gr
Dry Aged: 45gg

Mazurya è una selezione di carni proveniente dalla Masuria, dove gli allevamenti si sviluppano tra ampi pascoli e ambienti naturali. La crescita segue ritmi equilibrati, con un'alimentazione controllata che esalta le qualità della carne. Il risultato è una carne elegante, con marezzatura fine e sapore pieno.

Intensità di sapore: 08/12
Marezzatura: 08/12
Tenerenza: 9/12



VACCA DI WAGYU JUKU

€ 30 / etto

Striploin
Taglio min 200/300gr
Wet Aged: 30gg

Le Vacche vecchie di puro Wagyu giapponese sono il risultato eccezionale di un allevamento unico al mondo della fattoria Juku, vincitrice della medaglia d'oro per il Wagyu al prestigioso World Steak Challenge 2024! Intensità di sapore, dolcezza e tenerenza rendono questa carne un'esperienza unica nel suo genere!

Intensità di sapore: 12/12
Marezzatura: 10/12
Tenerenza: 11/12

BLACK ANGUS PRIME - CREEKSTONE FARM

€ 16 / etto

Ribeye
Taglio min 300/400gr
Wet Aged: 30gg

Carne pregiata da bovini 100% Black Angus allevati senza ormoni né antibiotici, con alimentazione a base di mais e nel rispetto del benessere animale. Segue un modello etico e controlla internamente l'intera filiera, garantendo un prodotto unico, con una marezzatura leggera ed un sapore intenso.

Intensità di sapore: 10/12
Marezzatura: 09/12
Tenerenza: 09/12



LE INSOSTITUIBILI

I nostri best seller, esperienze uniche, da provare almeno una volta

BUTTERAGED

Ribeye/Striploin (senza osso)
Taglio min 400/500gr
Butter Aged: 30gg

€ 12 / etto

Segue un processo di frollatura ricoperta interamente da uno strato di burro, garantendo un'ottima tenerezza e gusto delicato.

Intensità di sapore: 7/12
Marezzatura: 8/12
Tenerezza: 8/12

PICANHA DI WAGYU

Picanha
Taglio min 200/300gr
Wet Aged: 30gg

€ 16 / etto

La Picanha è un taglio di carne succoso, dal sapore intenso e deciso. Abbiamo scelto la razza Wagyu per questo taglio, provenienza Stati Uniti. Da provare assolutamente!

Intensità di sapore: 09/12
Marezzatura: 09/12
Tenerezza: 08/12

INCROCIO WAGYU

Striploin (senza osso)
Taglio min 300/400gr
Wet Aged: 30gg

€ 25 / etto

Carne da incroci di razza Wagyu giapponese e altre razze. Tra le carni più marezzate e più buone al mondo, dal gusto deciso, tenerezza unica, quasi "burrosa". Per i palati più esigenti.

Intensità di sapore: 9/12
Marezzatura: 10/12
Tenerezza: 10/12

WAGYU - KOBE

Ribeye/Striploin (senza osso)
Taglio min 150/200gr
Dry Aged: 30gg

€ 45 / etto

La carne più pregiata e più ricercata al mondo, allevata e macellata nella prefettura di Hyōgo, in Giappone.

Intensità di sapore: 10/12
Marezzatura: 11/12
Tenerezza: 12/12

TOMAHAWK

Tomahawk
Taglio min 1,1/1,4 Kg
Wet Aged: 30 gg

€ 13 / etto

La Tomahawk non è una razza ma un taglio di carne, tra i più iconici sul mercato. Selezioniamo le Tomahawk delle migliori razze in circolazione, chiedi al personale la razza disponibile.

Intensità di sapore: 9/12
Marezzatura: 8/12
Tenerezza: 8/12

SELEZIONE DE MATTEO DRY AGED 60+

T-bone / Costata
Taglio min 800/900gr
Dry Aged: +60 gg

€ 10 / etto

Selezioniamo le migliori razze allevate in Italia, vengono poi frollate a secco per un minimo di 60 giorni. Marezzatura, tenerezza e gusto intenso sono criteri essenziali per questa selezione.

Intensità di sapore: 9/12
Marezzatura: 9/12
Tenerezza: 10/12

BRACE E CUCINA



FILETTO E FONDUTA  35
Filetto con fonduta di Parmigiano Reggiano

FILETTO AL PISTACCHIO   35
Filetto con crema al pistacchio

TAGLIATA, SCAROLA RICCIA E POMODORINI 32
Tagliata con scarola riccia cruda, pomodorini confit, polvere di limone

PANCIA DI MAIALE    20
Pancia di maiale cbt, salsa teriyaki, crema di carote

HAMBURGER DE MATTEO 18
Hamburger "de Matteo" 250gr al piatto, con patate al forno

HAMBURGER DI WAGYU 35
Hamburger di Wagyu 200gr al piatto, con patate al forno

HAMBURGER DI SALMONE*  20
Hamburger di salmone 170gr, scarola riccia e crema di limone

RAVIOLI

La carne che utilizziamo per preparare Genovese e Bolognese è frollata almeno 30 giorni, per questo avranno sapori più intensi rispetto alla ricette classiche.

RAVIOLI ALLA GENOVESE    18
Ravioli, ripieni di mozzarella e ricotta, ricoperti di genovese

RAVIOLI ALLA BOLOGNESE    18
Ravioli, ripieni di mozzarella e ricotta, ricoperti di bolognese

LA GENOVESE DI AGNELLO    20
Ziti alla genovese di agnello

Disponibile
solo la Domenica
a Pranzo

CONTORNI

PATATE AL FORNO	6
PATATE AL FORNO CON TARTUFO NERO	12
PEPERONCINI VERDI	7
INSALATA VERDE	5
INDIVIA ALLA BRACE	5
PURÈ DI PATATE	6
PURÈ DI PATATE CON FONDUTA DI PARMIGIANO	9
PURÈ DI PATATE CON CREMA DI LIMONE	9
PURÈ DI PATATE CON CIPOLLA CROCCANTE	9
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO	12
CAROTE ALLA BRACE	5

BIBITE

ACQUA FERRARELLE	3
ACQUA PANNA	3
ACQUA SAN PELLEGRINO	3
COCA COLA	3
COCA COLA ZERO	3
FANTA	3

BIRRE ARTIGIANALI

Birra Flea

ISABELLA	9
Chiara- Gluten Free - Alc. 4,9% - 33cl	
VIOLANTE	9
Belgian Strong Ale - Alc. 8% - 33cl	
ANAIS	10
Smoked- Alc. 6,4% - 33cl	
BASTOLA	9
Imperial Red Ale - Alc. 6,9% - 33cl	

LISTA ALLERGENI

- | | | | | | |
|---|---|-------------------------|----|--|-----------------------------------|
| 1 |  | GLÜTINE
GLUTEN | 8 |  | SEDANO
CELERY |
| 2 |  | CROSTACEI
CRUSTACEAN | 9 |  | SENAPE
MUSTARD |
| 3 |  | UOVA
EGGS | 10 |  | ANIDRIDE
SOLFOROSA
SOLPHITE |
| 4 |  | PESCE
FISH | 11 |  | SESAMO
SESAME |
| 5 |  | ARACHIDI
PEANUTS | 12 |  | LUPINI
LUPINS |
| 6 |  | SOIA
SOYA | 13 |  | FRUTTA A
GUSCIO
NUTS |
| 7 |  | LATTE
MILK | 14 |  | MOLLUSCHI
MOLLUSCS |
-