

# le Steak Experience

## Italy

*Carpaccio di Black Angus d'Abruzzo con Reggiano 24 mesi*  
*Battuta di Fassona Piemontese con porcini croccanti*  
*Polpettine di Simmenthal dell'Alto Adige al sugo*

*Tagliata di Bruna alpina valdostana (100 gr.)*  
*Costata Marchigiana IGP (250 gr.)*  
*Costata di Manzetta d'Abruzzo (250 gr.)*

*Verdure di Stagione*

**€ 45,00 a persona (min 2 persone)**

## Europe

*Fesa di Black Angus con Aceto di Lamponi e Mela Smith*  
*Girello di Hereford Irlandese Affumicato all'Arancia*  
*Polpettina di Vaca Veja Galiziana Fritta*

*Controfiletto di Sashi Finlandese (100 gr.)*  
*Costata di Frisona Bavarese (200 gr.)*  
*Costata di Angus Irlandese La Celtica (200 gr.)*

*Verdure di Stagione*

**€ 55,00 a persona (min 2 persone)**

## World

*Paleta di Patanegra Sanchez Romero de Carvacal*  
*Battuta di Black Angus Uruguay con porcini croccanti*  
*Mini Hamburger di Black Angus U.S.A. con Senape Altoatesina*

*Entrecote di Angus Argentina (150 gr.)*  
*Costata di Bisonte del Canada (150 gr.)*  
*Lombata di Wagyu Giappone (70 gr.)*

*Verdure di Stagione*

**€ 65,00 a persona (min 2 persone)**