



Banchetto Rustico

Antipasto – Starter

Bruschetta tricolore con Pomodorini Datterini, Burrata d'Andria e Basilico fresco
Tricolor Bruschetta with Cherry Tomatoes, Burrata from Andria and fresh Basil

Primo Piatto – First Course

Risotto alla Milanese con Jus di Manzo
Risotto with Saffron and Beef Au Jus sauce

Secondo Piatto – Main Course

La Salamella Mantovana marinata alla Birra Rossa e cotta alla Brace
con le nostre Patate Rustiche Arrosto
*Traditional Mantuan Sausage marinated in Red Beer and grilled
served with our rustic Roasted Potatoes*

Dessert

Il nostro Tiramisù fatto in casa
Our homemade Tiramisù

Tradizione Rustica

Antipasti – Starters

Polpette di Manzo in umido, Crostini di Pane con Lardo di Pata Negra,
Verdurine fritte in Pastella
*Beef Meatballs with Tomatoe sauce, Toasted Bread with Pata Negra Lard,
Mixed fried Vegetables*

Primo Piatto – First Course

Tortelli ripieni di Ricotta e Spinaci al Pomodoro
Ricotta cheese and Spinach "Tortelli" (fresh pasta) with Tomatoe Sause

Secondo Piatto – Main Course

Il Galetto della Valtellina cotto alla Brace servito con le nostre Patate Rustiche Arrosto
*Grilled Cornish Hen from Valtellina
served with our rustic Roasted Potatoes*

Dessert

Bonet Piemontese
Bonet from Piedmont

Via Boccaccio 15 Milano
info@beefclubmilano.it
Tel. 3332434374



Menù del Carnivoro Mediterraneo

Antipasti – Starters

Grand-affettato misto con lo Gnocco Fritto fatto da noi
Selection of Cold Cuts served with the traditional Fried Dough

Primo Piatto – First Course

Tortelli ripieni di Ricotta e Spinaci al Ragu' Toscano
Ricotta cheese and Spinach "Tortelli" (fresh pasta) with Tuscan Ragout sauce

Secondo Piatto – Main Course

Tagliata di Manzo con Rucola, Grana, Pomodorini e Salsa all'Aceto Balsamico di Modena
*Sliced Beef Steak served with Rocket Salad, Grana Padano flakes,
Cherry Tomatoes and Balsamic Vinagre Sauce*

Dessert

Panna Cotta con Crema al Mandarino
Panna Cotta with Tangerine Cream

Scelta del Macellaio

Antipasti – Starters

Burratina d'Andria con Pomodorini Datterini,
Crostini di Pane con Lardo di Pata Negra, Tartare di Manzo
*Soft Burrata cheese from Andria with Cherry Tomatoes,
Toasted Bread with Pata Negra Lard, Beef Tartare*

Primo Piatto – First Course

Paccheri a Modo Nostro con Pomodorini e Basilico
Paccheri Pasta with Cherry Tomatoes and Basil

Secondo Piatto – Main Course

Tagliata di Entrana (diaframma di manzo) marinata al Whiskey e Miele cotta alla brace servita con
le nostre Patate Rustiche Arrosto e Verdure alla Griglia
*Sliced Entrana (beef diaphragm) marinated with Whiskey and Honey and cooked
on our charcoal grill served with Rustic Roasted Potatoes and Grilled Vegetables*

Dessert

Panna Cotta con Crema ai Frutti di Bosco
Panna Cotta with Wild Berries Cream

Via Boccaccio 15 Milano
info@beefclubmilano.it
Tel. 3332434374



Sapori da Braciere

Antipasti – Starters

Prosciutto di Black Angus Affumicato,
Crostoni di Pane con Lardo di Pata Negra, Verdurine Fritte in Pastella
*Smoked Black Angus Prosciutto,
Toasted Bread with Pata Negra Lard, Mixed Fried Vegetables*

Primo Piatto – First Course

Garganelli ai Funghi e Fonduta di Robiola
Garganelli Pasta with Mushrooms and Robiola Cheese Fondue

Secondo Piatto – Main Course

Tagliata di Manzo Dry-Age cotta alla brace servita con Verdure alla Griglia
Dry-Age Beef Sliced Steak cooked on our charcoal grill served with Grilled Vegetables

Dessert

Panna Cotta con Crema ai Frutti di Bosco
Panna Cotta with Wild Berries Cream

Scelta del Cowboy

Antipasti – Starters

Tartare di Manzo con Rucola e Scaglie di Grana,
Crostoni di Pane con Lardo di Pata Negra
*Beef Tartare with Rocket Salad and Grana Padano Flakes
Toasted Bread with Pata Negra Lard*

Primo Piatto – First Course

Ravioli di Manzo al Pomodoro e Basilico
Beef Ravioli with Tomatoe Sauce and Basil

Secondo Piatto – Main Course

Punta di Picanha cotta alla Brace servita con le nostre
Patate Rustiche Arrosto e Verdure Grigliate
*Picanha Steak cooked on our charcoal grill served with our
Rustic Roasted Potatoes and Grilled Vegetables*

Dessert

Panna Cotta con Crema al Mandarino
Panna Cotta with Tangerines Cream

Via Boccaccio 15 Milano
info@beefclubmilano.it
Tel. 3332434374



Fuoco e Sapori

Antipasti – Starters

Spiedino di Black Angus marinato al Gin e Salsa BBQ,
Verdure Fritte in Pastella e Gnocco Fritto
*Black Angus Skewer marinated with Gin and BBQ Sauce,
Mixed Fried Vegetables and Traditional Fried Dough*

Primo Piatto – First Course

Paccheri al Ragu' Toscano
Paccheri Pasta with Tuscan Ragout Sauce (100% beef)

Secondo Piatto – Main Course

Punta di Picanha cotta alla Brace servita con le nostre
Patate Rustiche Arrosto e Verdure Grigliate
*Picanha Steak cooked on our charcoal grill served with our
Rustic Roasted Potatoes and Grilled Vegetables*

Dessert

Crème Caramel
Crème Caramel

Rendez-Vous della Costata

Antipasti – Starters

Tartare di Manzo con Avocado e Crostini di pane
Beef Tartare with Avocado and Toasted Bread

Primo Piatto – First Course

Risotto alla Milanese con Jus di Manzo
Risotto with Saffron and Beef Au Jus sauce

Secondo Piatto – Main Course

Costatone di Scottona Bavarese cotto alla Brace servito con le nostre
Patate Rustiche Arrosto e Verdure Grigliate
*Beef Rib Steak cooked on our charcoal grill served with
Rustic Roasted Potatoes and Grilled Vegetables*

Dessert

Bonnet Piemontese
Bonnet from Piedmont

Via Boccaccio 15 Milano
info@beefclubmilano.it
Tel. 3332434374



Festa del Maestro Grigliaro

Antipasti – Starters

Gran-Tagliere di Affettati Misti,
Pecorino Sardo di media stagionatura con Marmellata di Cipolle Rosse e Gnocco Fritto
*Selection of Cold Cuts, “Pecorino” Sardinian Cheese served with Red Onions Marmalade and
Traditional Fried Dough*

Primo Piatto – First Course

Risotto alla Milanese con Jus di Manzo
Risotto with Saffron and Beef Au Jus sauce

Secondo Piatto – Main Course

Grigliata Mista di Carne con Verdure Grigliate
Mixed Grill Plate served with Grilled Vegetables

Dessert

Il nostro Tiramisù
Home made Tiramisù

Baciato dalle Fiamme

Antipasti – Starters

Culatello di Zibello,
Pecorino Sardo di media stagionatura con Marmellata di Cipolle Rosse e Gnocco Fritto
*Culatello from Zibello, “Pecorino” Sardinian Cheese served with Red Onions Marmalade and
Traditional Fried Dough*

Primo Piatto – First Course

Paccheri al Ragù Toscano
Paccheri Pasta with Tuscan Ragout Sauce (100% beef)

Secondo Piatto – Main Course

T-Bone Steak di Scottona Bavarese cotto alla brace e
servito con le nostre Patate Rustiche Arrosto
T-Bone Steak cooked on our charcoal grill and served with Rustic Roasted Potatoes

Dessert

Il nostro Tiramisù
Home made Tiramisù

Via Boccaccio 15 Milano
info@beefclubmilano.it
Tel. 3332434374



Sinfonia della Bistecca

Antipasti – Starters

Degustazione di Tartare (quattro diverse tartare di manzo)
Beef Tartare Selection (four different beef tartare)

Primo Piatto – First Course

Gnocchi di Patate, Pomodoro, Stracciatella e Basilico
“Gnocchi” Potatoe pasta with Tomatoe Sauce, Stracciatella cheese and Basil

Secondo Piatto – Main Course

Tomahawk di Angus Aberdeen cotto alla brace e
servito con le nostre Patate Rustiche Arrosto e Verdure Grigliate
*Tomahawk Steak (Angus Aberdeen) cooked on our charcoal grill and served with
Rustic Roasted Potatoes and Grilled Vegetables*

Dessert

Il nostro Tiramisù
Home made Tiramisù

Meraviglia del Filetto

Antipasti – Starters

Degustazione di Tartare (quattro diverse tartare di manzo)
Il nostro Gnocco Fritto
*Beef Tartare Selection (four different beef tartare)
Our traditional Fried Daugh*

Primo Piatto – First Course

Plin di Carne al Tartufo Nero
“Plin” fresh pasta traditional from Piedmont with Beef and Truffle

Secondo Piatto – Main Course

Chateaubriand di Filetto cotto alla brace servito con
Patate Rustiche Arrosto e la nostra Salsa Beef Club
*Chateaubriand sliced Steak cooked on our charcoal grill served with
Rustic Roasted Potatoes and our Beef Club Sauce*

Dessert

Bonet Piemontese
Bonet from Piedmont

Via Boccaccio 15 Milano
info@beefclubmilano.it
Tel. 3332434374