



Da Beef Club le nostre voglie più intime e personali assumono un valore di condivisione: ciò che per il resto del mondo è una passione segreta, qui non solo può essere decantata ma diventa motivo d'orgoglio.

Beef Club è fatto da tutti gli amanti della carne, dalle persone che tutti i giorni si siedono alle nostre tavole:

chef, cuochi, grigliatori, camerieri ma anche avvocati, medici, operai, imprenditori...

Beef Club è qualità, è passione, è condivisione, è amore

Beef Club siete anche VOI

BENVENUTI

BEEF TARTARE

Deliziosa carne di Scamone Argentino tagliata al coltello e condita con olio evo, limone di Sicilia, sale ed un pizzico di pepe

Campagnola 15

Senape, Capperi, Olive Taggiasche e Cipolla marinata (10)

Latticina 15

Crema di Burrata e Acciughe (7,4)

Tartufona 16

Tartufo Nero e Olio Aromatizzato

Piemontese 15

Castel Magno e Nocciole (7,8)

La Degustazione 20

le nostre quattro tartare riproposte in formato mignon per accontentare chi non sa scegliere

(7,4,8,10)

La Trita 16

Selezionata carne di Scamone Argentino tritata e condita con Olio, Sale, Pepe, Capperi, Scalogno, Tuorlo d'Uovo, Ketchup, Worcestershire, Senape, Acciughe e Menta (3,4,6,10)

SPECIALS

Beef Carpaccio alla Pizzaiola 17

Sottili fette di manzo condite con Salsa alla Pizzaiola, Capperi e Olive Taggiasche (9)

Beef Sashimi scottato 19

Sashimi di Filetto scottato, Salsa Ponzu, Cipolla marinata, Senape e Polvere di Mirto (6,10)

Midollo alla Brace 15

Midollo di Manzo alla brace servito con Chimichurri, Bacon di Manzo, Cipolla croccante e Crostini di Pane (1,12)

Vegan Tartare 15

Tartare di Avocado e Pomodori secchi con crema di carote adagiata su un letto di riso rosso integrale





SFIZIOSITÀ

Paté di Foie Gras de Canard 20

Il Paté di Fegato d'Anatra ha un sapore intenso e deciso ed è davvero sfizioso. Noi lo serviamo con pane abbrustolito e marmellata di cipolle rosse di Tropea (1,7)

Tagliere di Culatello 15

La parte più nobile della coscia posteriore è dedicata per il salume più prezioso, servito con la giardiniera in agrodolce fatta da noi (12)

Prosciutto di BLACK ANGUS Affumicato 15

Viene realizzato con selezionate sottofese di Black Angus scozzesi. La carne viene salata ed aromatizzata con varie spezie ed erbe per poi essere affumicata con legno di faggio



Il nostro Gnocco Fritto 6

Fatto con l'impasto del nostro pane, delizioso da abbinare ai nostri affettati oppure con le nostre tartare (1)

Crostini di Pane con Lardo di Pata Negra 15

Lardo di Pata Negra aromatizzato alle erbe e servito sul nostro pane tostato alla brace (1)

Polpette di Manzo in umido 15

Famosissime in Italia ma non solo, le polpette sono uno dei piatti più diffusi a livello mondiale. Noi le serviamo con il sugo al pomodoro e basilico fresco (1,3,7)

Acciughe di Sciacca con Pane e Burro 14

Le migliori Acciughe salate e conservate sott'olio vengono da noi servite con riccioli di burro e pane abbrustolito (1,2,4,7)



Spiedino di BLACK ANGUS 10

Marinato alla salsa barbecue e gin per 24 ore e cotto alla brace (6,10,12)



Burrata d'Andria con Pomodorini 10

Morbida Burrata 125g servita con pomodorini datterini e basilico fresco, il tutto condito con il nostro olio EVO (7)

Tagliere di Salumi e Formaggi per 2 persone 20

Black Angus affumicato, Lardo di Pata Negra, Culatello, Burrata d'Andria DOP, Pecorino Sardo semi stagionato, Miele Millefiori e Marmellata di Cipolle Rosse di Tropea (7, 12)



DALLA BRACE

Tagliata di Entraña 270g 28

Angus Aberdeen Uruguay Premium Grass-Fed

L'Entraña si presenta morbida, succosa e sapida, con sottili filamenti di grasso che, una volta sciolti in cottura, sprigionano un aroma intenso e ne esaltano la tenerezza e il sapore (6, 10)

Tagliata di Manzo 270g 25

La classica tagliata di manzo (Argentina) servita con Cipolla Caramellata e Rosmarino (6, 10)

Costata di Scottona Bavarese 500g 28

Costata di Scottona Bavarese taglio con l'osso che dà spessore e volume alla carne (6,10)

Bistecca di Picanha Scaloppata 300g 28

La Picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente alla "punta di sottofesa".

Su un lato è presente un caratteristico strato di grasso spesso circa un centimetro (6,10) *(chiedere la disponibilità al personale di sala)*

Ribeye Steak 300g 30

Molto marezzata, con un grande tocco di grasso che separa il longissimus dallo spinale. È dal grasso che proviene gran parte del sapore del manzo, e questo rende la Ribeye uno dei tagli più ricchi e "BEEFY" in circolazione (6,10)

Filetto di Scottona Bavarese 250g 32

Il Filetto di manzo è il taglio più pregiato del manzo, povero di grassi, tenero, il sapore è deciso ma più delicato rispetto ad altri tagli (6,10)

Costolette d'Agnello Nuova Zelanda 250g 30

Le costolette di agnello sono un taglio di carne saporito ed eccezionalmente tenero, tradizionalmente legato alla tavola della Pasqua ma perfetto in ogni occasione (6, 10)

Salamella Mantovana marinata alla Birra Rossa 250g 12

Cosa c'è di più buono di una salamella? Insaccato fresco di puro suino, la salamella è un prodotto riconosciuto tradizionale italiano della regione Lombardia (6,10,12,13)

Sovracosce di Pollo 300g 15

La parte più tenera e succosa del pollo, sapientemente impreziosita dalle spezie e cotta nel nostro forno a brace (6, 10)

Il Galletto della Valtellina 400g 15

Il galletto alla brace è una delle varianti più apprezzate, una ricetta gustosa diventata un piatto tipicamente da "street food". Il galletto si cucina al barbecue e diventa croccante fuori e morbido e succoso dentro (6, 10)



QUANDO UNA COSA È BUONA, CONDIVIDILA

Tomahawk Steak - Irlanda

1,2 kg circa consigliata per 2 persone 90

Detta anche bistecca di Brontosauo è un taglio proveniente dalla parte anteriore della lombata di manzo. Si distingue per il suo sapore succoso e intenso che si fonde con il suo aroma persistente, particolarmente apprezzato da chi come noi ama la carne (6,10)

Costatone di Scottona Bavarese

1kg+ consigliata per 2 persone 65

La costata riproposta in versione MAXI, tagliata a fette e servita su piatto caldo (6,10)

Punta di Picanha - Irlanda

1kg consigliata per 2 persone 60

La Picanha è un taglio di carne tipico della cucina brasiliana, corrispondente alla "punta di sottofesa". Si tratta di un taglio di peso massimo 1 kg, dalla forma triangolare. Su uno dei due lati è presente un caratteristico strato di grasso spesso circa un centimetro (6,10) *(chiedere la disponibilità al personale di sala)*

Grigliata mista consigliata per 2 persone 60

Tagliata di Picanha, Tagliata di Diaframma, Salamella Mantovana marinata alla Birra Rossa, Sovracosce di Pollo, Costolette d'Agnello (6,10,12,13)

T-Bone Steak di Scottona Bavarese

1kg+ consigliata per 2 persone 65

Taglio "Fiorentina", deve il suo nome per l'osso centrale che ricorda una "T" rovesciata. Per l'abbondanza del taglio e il mix organolettico garantito dal cuore del lombo ed il filetto, è un classico che non può mancare dalla nostra selezione (6,10)

Chateaubriand di Filetto Scottona Bavarese

600g consigliata per 2 persone 70

Il cuore del pregiato filetto riproposto in taglio Chateaubriand (6,10)

Beef Club Sauce 5

Salsa calda a base di Burro, Whiskey, Senape in grani ed Erbe Aromatiche (1, 6, 7, 10, 11)



NON SOLO "BEEF STEAKS"

Petto d'Anatra tre cotture 19

Il Petto d'Anatra cotto a bassa temperatura, rosolato in padella, glassato con una deliziosa salsa a base di 'nduja e miele e ultimato al forno

Galletto alla Diavola con Senape dolce e Aromi vari 16

Il Galletto alla Senape è un secondo piatto gustosissimo da leccarsi i baffi. Il Galletto piace a tutti e anche in questo caso è un piatto adatto sia per una cena sfiziosa in famiglia, sia per un giorno di festa. Provatelo! (6,10)

Cotoletta di Pollo alla Milanese 15

Il petto di pollo impanato e fritto (1,3,11)



Tentacoli di Polpo Arrosto 25

Serviti con Soffice di Patate, Friggiteli e Salsa all'Arrabbiata (7, 9)

Trancio di Salmone Norvegese 25

Il trancio di Salmone Norvegese cotto in padella, con Panure alle Erbe Aromatiche, Zeste di Limone e Crema di Spinaci (1,4,10)



BEEF CLUB Burger 18

Hamburger di Black Angus 220g, Misticanza, Formaggio Cheddar Rosso, Pomodorini Confit, Salsa al Tartufo e Panburger nero al carbone vegetale (1,3,6,7,10,11,12)

Vegan Burger 16

Burger Vegano, Misticanza, Pomodori Secchi, Zucchine e Melanzane alla Griglia, Salsa Bernese alla Menta e Scalogno e Panburger alle Barbabietole (1,5,6,8,10,11,12)



Flan di Verdure 12

Lo sformatino di zucchine e melanzane su letto di crema di parmigiano (3,7)



Lasagna al Ragù di Bistecca 15

La nostra Lasagna è fatta con Ragù di Manzo 100% cotto lentamente al forno per 5 ore (1, 3, 7, 9)

Ravioli del Plin al Tartufo Nero 18

I Ravioli del Plin ripieni carne e verdure al Tartufo Nero (1, 3)

Tagliatelle all'Uovo con Ragù 15

Le nostre Tagliatelle con Ragù di Manzo 100% cotto lentamente al forno per 5 ore (1, 3, 9)



CONTORNI

Purè di Patate classico 7	8	Cavolfiori Fritti con Crema	
Purè & BLACK ANGUS Crumble 7	10	all'Aglio Bruciato 6	8
Purè al Tartufo Nero 7	12	Broccoli in padella alla Romana	8
Verdure alla Griglia	8	Club Salad (misticanza, pomodorini e avocado)	8
Patatine Fritte (con tartufo 12)	8	Friggiteli arrostiti	8
Riso Basmati	7	Spinaci Aglio, Olio e Peperoncino	8
		Riso Rosso Integrale	7

DESSERT 7/8

Tiramisù 1,3,7	Millefoglie scomposta con Crema al Caramello Salato 1,3,7
Panna Cotta 4,7	Gelato alla Crema con Nocciole e Whisky 1,3,7,8
Crema Caramel 3,7	Ananas
Cannolo Siciliano 1,7,8	Fragole
Bonèt piemontese 3,7,8	Mango via aerea
I nostri sorbetti 1,6,7,8	

Coperto _____ 2,5



English menu



ELENCO ALLERGENI ALIMENTARI

- 1** Glutine cereali, grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, inclusi ibridati e derivati
- 2** Crostacei e Derivati sia quelli marini che d'acqua dolce: gamberi, scampi, aragoste, granchi, paguri e simili
- 3** Uova e Derivati tutti i prodotti composti con uova, anche in parte minima. Tra le più comuni: maionese, frittata, emulsionanti, pasta all'uovo, biscotti e torte anche salate, gelati e creme ecc
- 4** Pesce e Derivati inclusi i derivati, cioè tutti quei prodotti alimentari che si compongono di pesce, anche se in piccole percentuali
- 5** Arachidi e Derivati snack confezionati, creme e condimenti in cui vi sia anche in piccole dosi
- 6** Soia e Derivati latte, tofu, spaghetti, etc.
- 7** Latte e Derivati yogurt, biscotti e torte, gelato e creme varie. Ogni prodotto in cui viene usato il latte
- 8** Frutta a Guscio e Derivati tutti i prodotti che includono: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan e del Brasile e Queensland, pistacchi
- 9** Sedano e Derivati presente in pezzi ma pure all'interno di preparati per zuppe, salse e concentrati vegetali
- 10** Senape e Derivati si può trovare nelle salse e nei condimenti, specie nella mostarda
- 11** Semi di Sesamo e Derivati oltre ai semi interi usati per il pane, possiamo trovare tracce in alcuni tipi di farine
- 12** Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ usati come conservanti, possiamo trovarli in: conserve di prodotti ittici, in cibi sott'aceto, sott'olio e in salamoia, nelle marmellate, nell'aceto, nei funghi secchi e nelle bibite analcoliche e succhi di frutta
- 13** Lupino e Derivati presente in molti cibi vegan, sotto forma di arrostiti, salamini, farine e similari che hanno come base questo legume, ricco di proteine
- 14** Molluschi e derivati canestrello, cannolicchio, capasanta, cuore, dattero di mare, fasolaro, garagolo, lumachino, cozza, murice, ostrica, patella, tartufo di mare, tellina e vongola etc.