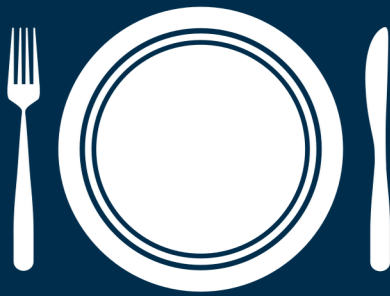




*Amabeef*



# SEGUICI SU INSTAGRAM

Rimani aggiornato





**@AMABEEFRESTaurant**



## ANTIPASTI DI TERRA

<b>PICHÃNA MARINATA CON GIN AL MANDARINO</b>	20
sale, zucchero e aghi di pino, servita con cavoletti di Bruxelles alla brace e maionese agli agrumi	
<b>LE TRE FORME DI PASTRAMI</b>	20
Serviti in pan de cristall	
-con salsa senape e miele	
-carpaccio di verza e salsa teryaki	
-con stracchino di capra	
<b>CARPACCIO DI WAGYU-KOBE AL FLAMBE'</b>	35
con carciofi in tempura e mayonese al peperone rosso e soia	
<b>TARTARE DI ANGUS SPAGNOLO BATTUTA AL COLTELLO</b>	18
con insalatina di carciofi, alici e scaglie di pecorino Lucano stagionato in grotta	
<b>CROCCHETTA DI PULLET-PORK</b>	16
in crosta di panko con smokesouce	
<b>UOVO ALL'OCCHIO DI BUE</b>	14
cotto al burro chiarificato su millefoglie di patate, finocchi al taleggio invecchiato della Val sassina	
<b>SELEZIONE DI SALUMI IBERICI</b>	25
Jamon iberico 100%-cecina de Lion-lardo di patanegra-e pane i tomate	
<b>FLAN DI ZUCCA</b>	14
con fonduta al parmigiano vacche rosse e nocciole delle Langhe tostate	

## ANTIPASTI DI MARE

<b>CANNOLO DI GRANO SARACENO</b>		25
con tartare di gamberi rossi di Favignana, crema di ricotta e pistacchi salati		
<b>POLPO IN TEMPURA</b>		25
su crema di piselli burrata e pomodori confit		



# I TAGLIERI

## LA SELEZIONE SPECIALE DI FORMAGGI

(Accompagnate con confetture di Mele Cotogne,  
Cipolle rosse, Fichi, Miele di castagno e mostarda di pere)

Parmigiano di vacche rosse  
Cremoso di zola lombardo  
Formaggio di capra alle ceneri  
Pecorino Lucano stagionato in grotta



15

## IL TAGLIERE SPECIALE DI AMABEEF

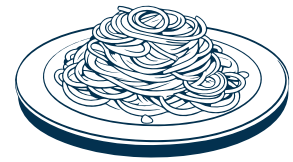


Mortadella di cinghiale al tartufo  
Salame di Pandino a punta di coltello  
Prosciutto Crudo Toscano DOP  
Prosciutto di Parma cotto alla brace  
Coppa piacentina della Valtidone


Servito  
con focaccia pugliese,  
pomodorini,origano  
e cipolle rosse in agretto

18





## PRIMI

<b>TORTELLO CON RICOTTA DI PECORA</b> bieta, raspadura e prosciutto d'oca croccante	18
<b>PACCHERO AI TRE POMODORINI</b> con burrata d'Andria	18
<b>VIALONE NANO SFUMATO AL GIN TORBATO</b> con salsiccia di patanegra, mantecato con squacquerone di capra	18
<b>LINGUINE ALL'ASTICE</b>  con la sua bisque e pesto di pistacchi	30



## SECONDI

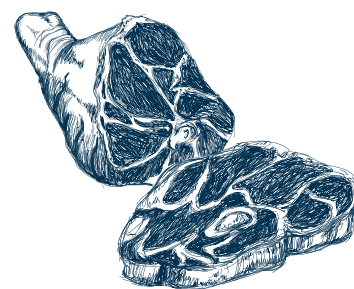
<b>ORECCHIA D'ELEFANTE COTTA IN BURRO CHIARIFICATO</b> con patate dolci fritte e mayonese all'antica	30
<b>FILETTO DI MANZETTA BAVARESE</b>  <i>Blue di capra</i> <i>Al tartufo nero</i> <i>Voronoff</i>  <i>Grill</i>	25
<b>GUANCIA DI MANZO COTTA A BASSA TEMPERATURA</b> con ristretto di pinot nero ,chiodi di garofano e ginepro su purea di zucca al timo	25
<b>FRITTO DI CALAMARI-GAMBERI E JULIENNE DI VERDURINE</b> accompagnato da salsa allo yogurt e bergamotto	30



## ALLA BRACE

### CARNE

#### I NOSTRI TAGLI



TOMAHAWK

PICĂNA

COSTATA

FIorentina

CHATEAUBRIAND

**SPIEDO DI CARNE COTTO ALLA BRACE E MARINATO** 30

con peperone dolce, yogurt e pepe dello Sarawak

(Angus bavarese-Coscietta di cappone disossata-Salsiccia a punta di coltello dei Nebrodi -Pancia di maiale cotta a bassa temperatura)

DIAFRAMMA

-Americano

BAVETTA

ENTRECÔTE

400 gr

35

TAGLIATA DI MANZETTA

Bavarese 250 gr

25

COSTINE DI CINTA SENESE

laccate 400 gr

20

SCOTTADITO D'AGNELLO

350 Gr

25

*Le nostre lombate hanno una frollatura minima di 45 giorni e verranno servite su piastre calde accompagnate dalla nostra selezione di sali e salse di nostra produzione*

*N.B. : Salse ( Aioli - Chimichurri-Guacamole )*



## ALLA BRACE

### LA PAELLA



#### SPECIAL

BEEF

CON ASTICE È MIDOLLO DI ANGUS SPAGNOLO

FISH

POLLO-MAIALE-MANZO-  
AGNELLO  
+ Verdure

30

40

VEG

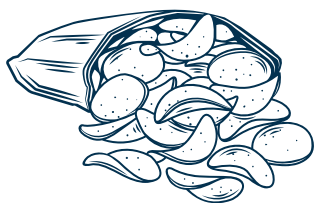
VERDURE MISTE DI STAGIONE

20

CALAMARI-FRUTTI DI MARE-  
GAMBERI  
+Verdure

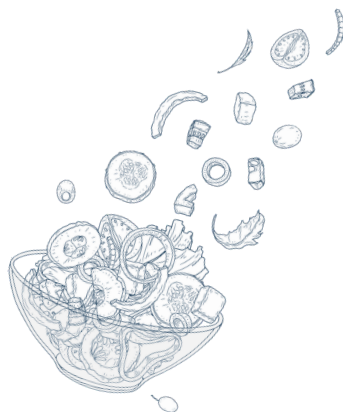
30

*\*TUTTE LE NOSTRE PAELLE VENGONO COTTE ALLA BRACE*



## CONTORNI

PATATE DOLCI FRITTE	6
VERDURE GRILL DI STAGIONE	6
INSALATA MISTA/VERDE	6
PATATE FRITTE	6
PATATE AL FORNO	6
PURÈ DI PATATE CON PROSCIUTTO DI GALLEGA CROCCANTE	6
CIME DI RAPA AGLIO OLIO E PEPERONCINO	6
PUREA DI ZUCCA	6
INSALATINA DI CARCIOFI CON SCAGLIE DI PECORINO E ACCIUGHE	8





## AMABURGERS

### GIULIO BURGER

9

Pane al sesamo  
Hamburger di Frisona 200 gr  
Formaggio blu di capra croccante  
Cipolla rossa  
Peperoni

### PINO BURGER

11

Pan Brioches laccato  
Hamburger di Frisona 200 gr  
Ananas grigliato  
Guacamole  
Bacon croccante  
Burrata

### LAPO BURGER

9

*Pan Brioches laccato*  
*Hamburger di Frisona 200 gr*  
*Bacon*  
*Cheddar*  
*Uovo all'occhio di bue*  
*Insalata*  
*Pomodori*  
*Salsa Barbecue*

### DONATO

10

Pane al sesamo  
Cotoletta di pollo  
Guanciaie  
Insalata  
Pomodoro  
Cheddar  
Salsa bernese

### BRANDO BURGER

9

Pan Brioches laccato  
Hamburger di Frisona 200 gr  
Bacon  
Cheddar  
Insalata  
Pomodori

### SABINO BURGER

15

Pane al sesamo  
Salmone alla brace  
Avocado  
Salsa allo Yogurt  
Pesto di pomodorini confit

### SIMONE BURGER

15

Pan Brioches laccato  
Tartare di angus spagnolo  
battuta al coltello  
Burrata  
Rucola  
Pomodorini

### DENNY BURGER

35

Pane Brioches laccato  
Wagyu di Kobe 200gr  
in crosta di panko  
Salsa al miele  
Cavolo rosso brasato

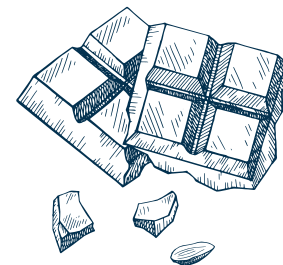
### MARILENA BURGER

16

Pane al sesamo  
Pastrami  
Cipolla rossa caramellata  
Peperoni  
Cheddar  
Cetrioli sott'aceto



\*Contorni a scelta



## DOLCI

### CANNOLO SICILIANO

Di Grano saraceno ricotta di pecora, arancia candita e granella di pistacchi

### TARTA-TATIN DI MELE A MODO NOSTRO

con sbrisolona alle mandorle e gelato alla vaniglia

### CRÈME CAMELL

Fatto in casa con frutti di bosco

### CHEESECAKE

Con coulis al mango

### IL BABBA'

-Con panna e fragole

### TIRAMISU'

- Il tradizionale (Lingue di gatto alla cannella)
- Bueno
- Caramello salato e anacardi

8 **FONDENTE AL CIOCCOLATO** 8

con cuore morbido, crema chantilly e frutti di bosco

8 **TRIS DI SORBETTI** 8

mandarino tardivo di caciulli, limone di Sorrento e mela verde

8 **MILLEFOGLIE AL BURRO** 8

Con crema al limone, mandorle tostate e meringhette

8 **TAGLIATA DI FRUTTA** 8

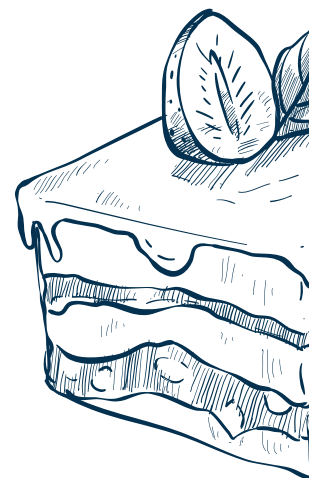
con frutta di stagione

8 **SORBETTO MANTECATO** 12

Beluga 12 Calvados 12

10 Absolut 12 Gin 12

10



### MENÙ BAMBINI

15

PASTA AL POMODORO / RAGU'

COTOLETTA ALLA MILANESE /  
HAMBURGER CON PATATINE FRITTE

COPERTO INCLUSO

Acqua 3

Coperto 3

"allergeni alimentari" è il Regolamento Europeo 1169/2011. Questo è stato necessario, data l'importanza e la serietà della questione, per sancire l'obbligo per ristoranti e locali che prevedono la somministrazione di alimenti e bevande, di informare sempre i propri clienti circa gli allergeni utilizzati nella preparazione delle pietanze. Sempre secondo il Regolamento Europeo, ad oggi gli allergeni alimentari riconosciuti e obbligatori da segnalare sono 14, nella tabella che segue:

<b>CEREALI E DERIVATI</b>	CEREALI, GRANO, SEGALE, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT, INCLUSI IBRIDATI E DERIVATI
<b>CROSTACEI</b>	GAMBERI, SCAMPI, ARAGOSTE, GRANCHI, PAGURI E SIMILI
<b>UOVA</b>	MAIONESE, FRITTATA, EMULSIONANTI, PASTA ALL'UOVO, BISCOTTI E TORTE ANCHE SALATE, GELATI
<b>PESCE</b>	TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI CHE SI COMPONGONO DI PESCE, ANCHE SE IN MINIMA PARTE
<b>ARACHIDI</b>	SNACK CONFEZIONATI, CREME E CONDIMENTI IN CUI VI SIA ANCHE IN MINIMA PARTE
<b>SOIA</b>	LATTE, TOFU, SPAGHETTI
<b>LATTE</b>	YOGURT, BISCOTTI E TORTE, GELATO E OGNI PRODOTTO O ALIMENTO IN CUI VENGA INSERITO
<b>FRUTTA A GUSCIO</b>	MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI COMUNI, NOCI DI ACAGIÙ, PISTACCHI
<b>SEDANO</b>	PREPARATI PER ZUPPE, SALSE E CONCENTRATI VEGETALI
<b>SENAPE</b>	SALSE E CONDIMENTI
<b>SESAMO</b>	SEMI USATI PER IL PANE, ALCUNI TIPI DI FARINE
<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b>	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 E SOLFITI
<b>LUPINI</b>	ARROSTI, SALAMINI, FARINE E SIMILARI CHE LO CONTENGONO
<b>MOLLUSCHI</b>	CANESTRELLO, CANNOLICCHIO, CAPASANTA, CUORE, DATTERO DI MARE, FASOLARO, GARAGOLO, LUMACHINO, COZZA, MURICE, OSTRICA, PATELLA, TARTUFO DI MARE, TELLINA E VONGOLA

(Chiedi al Personale di Servizio)



 +39 347 504 8825

 Via Alessandro Manzoni, 34, 22071 Cadorago CO

 @amabeefrestaurant