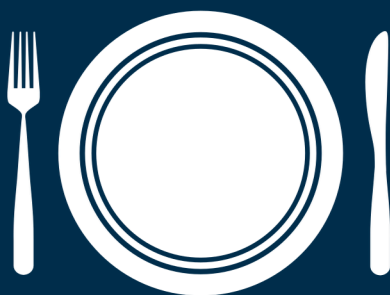




Amabeef



SEGUICI SU INSTAGRAM

Rimani aggiornato



@AMABEEFRESTaurant



ANTIPASTI DI TERRA

PICHÑA MARINATA CON GIN AL MANDARINO sale, zucchero e aghi di pino, servita con fave, scaglie di pecorino e dressing al balsamico	20
SCALOPPA DI FOIEGRAS scottata su crostone di pan Brioche e chutney di mele e cipolle	25
CARPACCIO DI WAGYU-KOBE AL FLAMBE' con fiori di zucca in tempura e mayonese al peperone rosso e soia	40
TARTARE DI ANGUS SPAGNOLO BATTUTA AL COLTELLO con punte di asparagi croccanti e salsa olandese	20
CROCCHETTA DI PULLET-PORK in crosta di panko con smokesauce su letto di cavolo rosso	18
UOVO POCHE Con fonduta d'Alpeggio, punte di asparagi e scalogno confit	16
JAMON SERRANO RESERVA PEREZ <i>con pan de cristal e tomate</i>	30
BON BON DI ANGUS SPAGNOLO con crostone al Kamut e pecorino romano	18

ANTIPASTI DI MARE

TARTARE DI TONNO ROSSO con avocado e salsa allo yuzu		25
ALICI DEL CANTABRICO su burro montato d'affioramento con pan brioche fatto in casa all'arancia		20



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
Formaggella della Valsassina



18

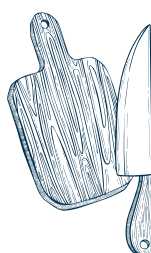
IL TAGLIERE SPECIALE DI AMABEEF

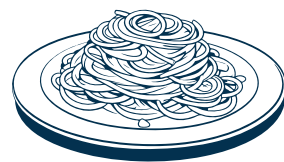


Mortadella di cinghiale al tartufo
Salame di Pandino a punta di coltello
Prosciutto Crudo Toscano DOP
Prosciutto di Parma cotto alla brace
Coppa piacentina della Valtidone

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

20





PRIMI

SPAGHETTONE DI GRAGNANO TRAFILATO A BRONZO mantecato al tuorlo d'uovo, pecorino, guanciale croccante e scaglie di tartufo nero estivo	25
PACCHERO AI TRE POMODORINI con burrata d'Andria	18
VIALONE NANO con pistilli di zafferano, burro al lime, punte di asparagi e castelmagno	20
GNOCCHETTI AL NERO DI SEPPIA su vellutata di piselli verdi, tartare di gamberi rossi e germogli di rafano	 30



SECONDI

ORECCHIA D'ELEFANTE COTTA IN BURRO CHIARIFICATO con rucola, scaglie di parmigiano vacche rosse e poker di datterini	30
FILETTO DI MANZETTA BAVARESE <i>Blue di capra</i> <i>Voronoff</i> <i>Grill</i>	30
FILETTO DI CHIANINA scaloppa di foiegras al tartufo nero e ristretto al Maidera, servito su crostone e pan brioche	40
CARRÈ DI PATANEGRA AL PUNTO ROSA con salsa alle mele e mirto su crema di patate bianche cotte sotto brace	28
GAMBERI E CALAMARI ALLA BRACE con burro chiarificato all'aglio nero e sale maldon	 30

ALLA BRACE

CARNE

I NOSTRI TAGLI



TOMAHAWK		DIAFRAMMA	8/etto
PICĂNA		-Americano	
COSTATA		CONTROFILETTO	20/etto
FIORENTINA		DI WAGYU DI	
CHATEAUBRIAND		KOBE A5	
		ENTRECÔTE	30
		400 gr	
		TAGLIATA DI MANZETTA	25
		Bavarese 250 gr	
STINCO DI MAIALE CON COTENNA	30	COSTINE DI CINTA SENESE	20
CROCCANTE DELLA SELEZIONE		laccate 400 gr	
GIUSEPPE FERRARA		SCOTTADITO D'AGNELLO	25
servito con il suo fondo di cottura,		350 Gr	
insalatina di cavolo rosso mele e			
aceto di lamponi			

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

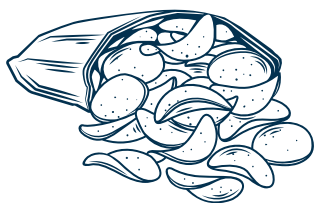
LA PAELLA ABBINA LA TUA SANGRIA

SPECIAL



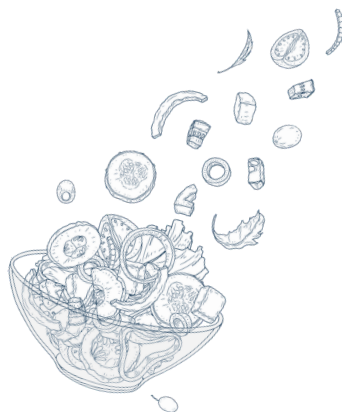
BEEF	CON ASTICE E MIDOLLO DI ANGUS	FISH
	SPAGNOLO	
POLLO-MAIALE-MANZO-	40	CALAMARI-FRUTTI DI MARE-
AGNELLO		GAMBERI
+ Verdure	VEGGY	+Verdure
30		30
	VERDURE MISTE DI STAGIONE	
	20	

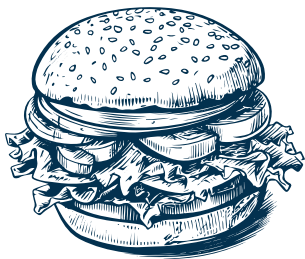
**TUTTE LE NOSTRE PAELLE VENGONO COTTE ALLA BRACE*



CONTORNI

PATATE DOLCI FRITTE	8
VERDURE GRILL DI STAGIONE	8
ASPARAGI BRASATI	8
PATATE FRITTE	6
PATATE AL FORNO	8
PURÈ DI PATATE CON PROSCIUTTO DI GALLEGA CROCCANTE	8
TACCOLE SALTATE CON BURRO E SCALOGNO	8
PUREA DI PISELLI	8
INSALATINA DI CAVOLO ROSSO MELE E ACETO DI LAMPONI	8
INSALATA MISTA/VERDE	6





AMABURGERS

GIULIO BURGER

10

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

PINO BURGER

12

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

LAPO BURGER

10

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

DONATO

12

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

BRANDO BURGER

10

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

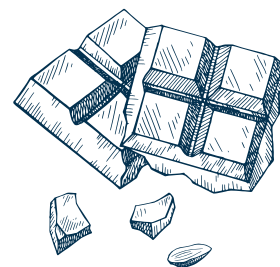
18

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



*Contorni a scelta

DOLCI



CANNOLO SICILIANO JUMBO

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

CANNONCINI DI SFOGLIA

Laccati al burro con crema pasticcera e granella di pistacchi

CHEESECAKE

Al limone

IL BABBA'

-Con panna e fragole

TIRAMISU'

- Galak
- Il tradizionale (Lingue di gatto alla cannella)
- Bueno

8 TORTA AL GIANDUIA

con crumble integrale nocciole caramellate e salsa alla vaniglia

8

8 TRIS DI SORBETTI

mandarino tardivo di caciulli, limone di Sorrento e mela verde

8

8 MILLEFOGLIE DI PASTA FILLO

Con crema chantilly al limone e amarene glassate

8

TAGLIATA DI FRUTTA

con frutta di stagione

10

8

SORBETTO MANTECATO

Beluga 12 Calvados 12

12

10

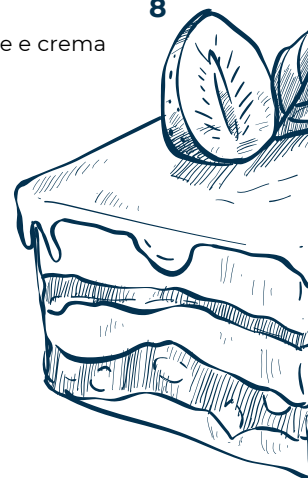
Absolut 12 Gin 12

10

CHARLOTTE ALLE FRAGOLE

Pan di Spagna yogurt all'arancia con fragole e crema al mascarpone

8



MENÙ BAMBINI

PASTA AL POMODORO / RAGU'

COTOLETTA ALLA MILANESE /
HAMBURGER CON PATATINE FRITTE

GELATO AL CIOCCOLATO

COPERTO INCLUSO

15

Acqua

3

Coperto

4

"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:

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