

LA PRATERIA
STEAKHOUSE

MENU

STARTERS

STEAK TARTARE Battuta di garronese, sale grigio, rucolina e Castelmagno	18	BEEF CARPACCIO Carne di manzo cruda, scaglie di Grana Padano e sedano	18
SMOKED SALMON Salmone affumicato, con burratina e misticanza di stagione	19	CARNE SALADA Carne di manzo marinata, servita con carciofi e toma	19
BANG BANG SHRIMP Gamberetti fritti croccanti ricoperti da una maionese cremosa, dolce e piccante *	18	CAESAR SALAD Lattuga romana, scaglie di reggiano, crostini, limone, uova, acciughe e salsa Caesar Con Pollo (Chicken) +5 / Con Gamberi (Shrimp) +7 *	14
RAW HAM AND MOZZARELLA Fette di prosciutto crudo di Parma stagionato servite con morbida mozzarella fresca	14	VEAL WITH TUNA SAUCE Fettine sottili di vitello servite fredde accompagnate da una cremosa salsa con uovo, tonno e capperi	14

BURGERS

Served with Amazing Fries

Piatti serviti con patatine fritte ricoperte di mais *

CHEESE BURGER (250gr)  Burger di Black Angus Americano con bacon, cipolla, pomodoro, lattuga e formaggio cheddar servito su pane dolce al sesamo *	18	SMASH BURGER Due polpette di manzo schiacciate alla piastra, formaggio cheddar, bacon e salsa burger servito su pane soffice alle patate *	16
SALMON BURGER Burger di salmone al naturale grigliato, avocado cremoso, lattuga, pomodoro e salsa yogurt, servito su pane dolce al sesamo *	18	VEGGIE BURGER Burger vegetariano a base di legumi e verdure con scamorza, pomodoro e lattuga, servito su pane dolce al sesamo *	15

SPECIALTIES

PULLED PORK Spalla di suino sfilacciata avvolta in una glassa barbecue con insalata di cavolo rosso e carote, servito su pane morbido *	16	BRISKET Punta di petto di manzo cotta a bassa temperatura con cipolla rossa, cetriolini, salsa BBQ, servito con pane morbido *	16
BABY PORK RIBS Costine di maiale marinate nella salsa BBQ con insalata di cavolo rosso e carote *	18	BBQ CHICKEN Petto di pollo alla griglia marinato nella salsa BBQ con pomodorini e insalatina *	16
MILANESE Costoletta di vitello impanata con pomodorini ed insalatina *	23	CHICKEN SKEWERS Spiedini di pollo marinati agli aromi e cotti alla griglia, serviti con verdure alla griglia *	16

Notice: Prices are in euro. Bread and table setup cost of 2,5 euro will be added to the check.

N.B. I prezzi di questo menu sono in euro. Il costo per il coperto ed il pane è di 2,5 euro.




Frozen products – Dishes marked with (*) are prepared with raw materials frozen or deep-frozen at origin.

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

PRIME BEEF

Served with Amazing Fries

Carne bovina di prima scelta, servita con patatine fritte ricoperte di mais *

RIB Costato	RIB EYE (300 gr.) 28 Angus Irlandese ●●● Costata senza osso, caratterizzata da elevata marezzatura che dona massima succosità e intensità aromatica
	BIG RIB (700 gr.) 30 Fassona Piemontese ●●● Costata con osso caratterizzato da elevata presenza di grasso che conferisce grande succosità e sapore intenso
	TOMAHAWK (prezzo al kg.) 55 Angus Irlandese ●●● Costata con osso lungo caratterizzata da un elevata presenza di grasso che conferisce grande succosità e intensità aromatica
LOIN Lombata	TENDERLOIN (250 gr.)  35 Black Angus Americano ● Filetto, taglio interno della lombata estremamente tenero e magro
	SIRLOIN (300 gr.)  30 Black Angus Americano ●● Controfiletto, taglio posteriore della lombata con presenza moderata di grasso che conferisce sapore equilibrato
	NEW YORK STRIP (300 gr.)  30 Black Angus Americano ●●● Controfiletto, taglio centrale-esterno della lombata con bordo di grasso che conferisce sapore pieno
	T-BONE (700 gr.) 32 Fassona Piemontese ●● Taglio della lombata con osso a T che unisce filetto e controfiletto con presenza di grasso equilibrata che garantisce tenerezza e sapore
	PORTERHOUSE (prezzo al kg.) 60 Chianina Toscana ●● Taglio spesso della lombata con osso a T (Fiorentina) caratterizzato da una porzione di filetto più ampio rispetto alla T-bone con presenza di grasso equilibrata che garantisce tenerezza e intensità di sapore
	RUMP STEAK (300 gr.) 26 Angus Irlandese ● Tagliata di scamone con bassa presenza di grasso e sapore deciso

Marezzatura: Bassa ● Media ●● Alta ●●●



MEAT FROM U.S.A.

CARNE PROVENIENTE
DAGLI STATI UNITI D'AMERICA

SIDES

MASHED POTATOES Puré di patate	6	BAKED POTATO Patate al cartoccio con panna acida	6
GRILLED COB Pannocchia arrostita	6	GRILLED VEGETABLES Verdure grigliate	8
FRENCH FRIES Patatine fritte *	5	MINI MIX SALAD Insalatina mista	6
ONION RINGS Anelli di cipolla fritti *	6	AMAZING FRIES Patine fritte ricoperte di mais *	6

DESSERTS

APPLE PIE Torta di mele con zucchero di canna e spezie servita con gelato alla crema *	8	BLUEBERRY CHEESECAKE Cremosa cheesecake in stile New York con delicata copertura ai mirtilli *	8
CHOCOLATE CAKE Torta soffice al cioccolato fondente con cuore morbido e glassa lucida *	8	NUTELLA WAFFLE Waffle dorato servito con gelato alla crema, panna montata e Nutella *	8
TIRAMISÙ Savoiardini al caffè, mascarpone e cacao *	8	FRUIT SALAD WITH ICE CREAM Macedonia di frutta con gelato	8
PANNA COTTA Dolce al cucchiaio fatto in casa	7	CREME BRULEE Dolce al cucchiaio fatto in casa	7



CALIFORNIA IPA DRAFT BEER

Birra luppolata a freddo con Mosaic e Strata, questa IPA in edizione limitata sprigiona intensi profumi tropicali di frutto della passione e mango.

Fresca, aromatica e dal carattere deciso, incarna lo stile delle moderne California IPA.

BIRRA FIRESTONE WALKER IPA PICCOLA	7
BIRRA FIRESTONE WALKER IPA MEDIA	8

Allergens - The customer is asked to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross - contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11