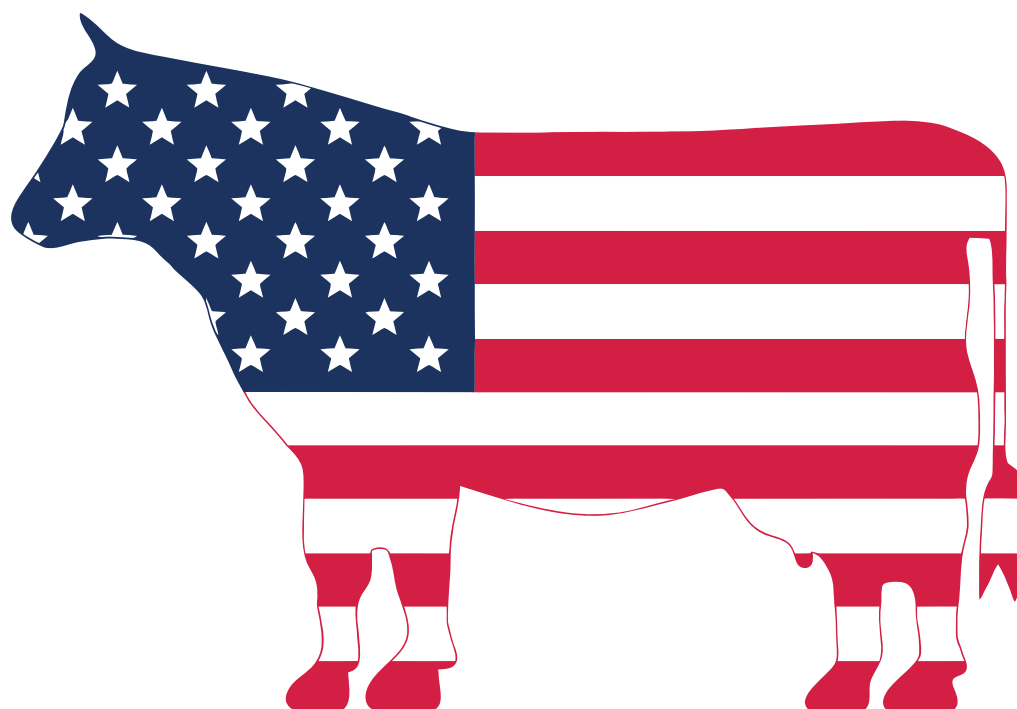




LA PRATERIA **STEAKHOUSE**

MENU

STARTERS

STEAK TARTARE

Battuta di garronese, sale grigio, rucolina e Castelmagno

18

SMOKED SALMON

Salmone affumicato, con burratina e misticanza di stagione

19

BANG BANG SHRIMP

Gamberetti fritti croccanti ricoperti da una maionese cremosa, dolce e piccante *

18

BEEF CARPACCIO

Carne di manzo cruda, scaglie di Grana Padano e sedano

18

BISON WONDER



Carne marinata di Bisonte americano, servita con verdure e pecorino

19

CAESAR SALAD

Lattuga romana, scaglie di reggiano, crostini, limone, uova, acciughe e salsa Caesar
Con Pollo (Chicken) +5 / Con Gamberi (Shrimp) +7 *

14

SPECIALTIES

Served with Amazing Fries

Piatti serviti con patatine fritte ricoperte di mais *

BURGER (250gr)



Black Angus americano servito su pane dolce al sesamo con cipolla, lattuga e pomodoro *

16

CHEESE BURGER (250gr)



Black Angus americano servito su pane dolce al sesamo con bacon, cipolla, pomodoro, lattuga e formaggio cheddar *

18

VEGGIE BURGER

Burger vegetale servito su pane dolce al sesamo con scamorza, pomodoro e lattuga *

15

BBQ CHICKEN

Petto di pollo alla griglia marinato nella salsa BBQ "La Prateria"

16

MILANESE

Costoletta di vitello impanata, pomodorini ed insalata *

23

BRISKET

Punta di petto di manzo cotta a bassa temperatura con cipolla rossa, cetriolini, salsa BBQ "La Prateria", servito su pane morbido *

16

PORK RIBS

Costato di maiale marinato nella salsa BBQ "La Prateria" e cotto a bassa temperatura *

18

PULLED PORK

Spalla di suino sfilacciata con insalata di cavolo e carote, servito su pane morbido *

16

ITALIAN CLASSICS

TOMATOES AND MOZZARELLA

Fette di pomodoro fresco e mozzarella di qualità con olio extravergine di oliva e foglie di basilico

12

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 di tonno, capperi e acciughe

14

CURED MEATS AND CHEESE PLATTER

Selezione di salumi stagionati e formaggi regionali serviti con confetture e frutta secca

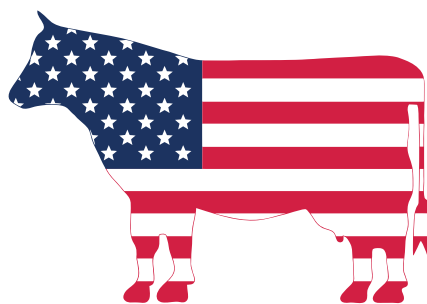
15

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.



LA PRATERIA STEAKHOUSE

PRIME BEEF

Served with Amazing Fries

Piatti serviti con patatine fritte ricoperte di mais *

TENDERLOIN (250 gr.) 	33
Filetto di Black Angus americano - Taglio magro e tenerissimo	
SIRLOIN (300 gr.) 	29
Sottofiletto di Black Angus americano - Taglio molto saporito	
NEW YORK STRIP (300 gr.) 	29
Sottofiletto di Black Angus americano - Taglio saporito	
RIB EYE (300 gr.) 	27
Costata disossata di Black Angus americano - Taglio molto saporito	
RUMP STEAK (300 gr.) 	26
Tagliata di Black Angus americano - Taglio molto saporito	
BIG RIB (700 gr.)	28
Costata irlandese con osso - Taglio saporito	
T-BONE (700 gr.)	29
Costata irlandese in osso con filetto e controfiletto - Taglio saporito	
PORTER HOUSE (prezzo al kg.)	59
Costata irlandese con osso alla fiorentina - Taglio grande saporito	
TOMAHAWK (prezzo al kg.)	55
Costata irlandese con osso lungo - Taglio grande saporito	



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 Patatine 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	STRAWBERRY WAFFLE Waffle dorato servito con salsa alle fragole e panna montata con gelato alla crema *	9
TIRAMISÙ Savoiardi al caffè, mascarpone e cacao *	8	FRUIT SALAD WITH ICE CREAM Macedonia con gelato	8
PANNA COTTA Dolce al cucchiaino fatto in casa	7	CREME BRULEE Dolce al cucchiaino fatto in casa	7



CALIFORNIA IPA DRAFT BEER

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