

STARTERS

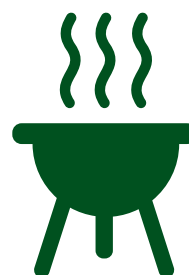
ANTIPASTI

STEAK TARTARE Battuta di garronese, sale grigio, rucolina e Castelmagno	16,00
VEAL IN TUNA SAUCE Girello di vitellone in salsa tonnata	15,00
BEEF CARPACCIO Carne di manzo cruda, scaglie di grana padano, sedano	16,00
DRIED SALTED BEEF Bresaola, carciofi, salsa limoncella	15,00
CAPRESE Mozzarella di bufala, pomodori, origano	12,00
CAESAR SALAD WITH SHRIMP Lattuga, gamberi, bacon, pane, uova sode, parmigiano e salsa Caesar*	16,00
VEGETABLES SOUP Zuppa di verdure dell'orto all'olio di oliva*	10,00
GRILLED VEGETABLES WITH CHEESE Verdure grigliate, tomino boscaiolo e olio aromatico	12,00

SIDES

CONTORNI

ROASTED POTATOES Patate al forno	6,00
BAKED POTATOES Patate al cartoccio con panna acida	6,00
MASHED POTATOES Purè di patate	6,00
FRIED POTATOES Patate fritte*	5,00
AMAZING FRIES Patate fritte al mais*	6,00
ONION RINGS Anelli di cipolla fritti*	5,00
GRILLED COB Pannocchia arrostita	4,00
GRILLED VEGETABLES Verdure grigliate	8,00
MIX SALAD Insalata mista	6,00



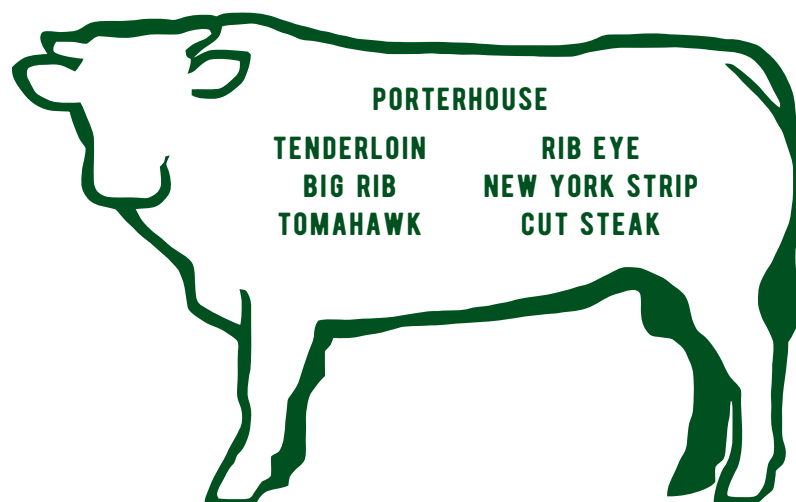
LA PRATERIA

STEAK HOUSE

PRIME BEEF

SERVED WITH ROASTED POTATOES
LA CARNE ALLA BRACE È SERVITA CON PATATE AL FORNO

TENDERLOIN Filetto di manzo piemontese - Italia (gr 250)	28,00
RIB EYE Sottofiletto di manzo - Irlanda (gr 300)	24,00
NEW YORK STRIP Sottofiletto di Black Angus - U.S.A. (gr 300)	27,00
CUT STEAK Tagliata di sottofiletto di manzo - Argentina (gr 300)	24,00
BIG RIB Costata di manzo con osso - Irlanda (gr 600)	27,00
TOMAHAWK Costata di manzo con osso lungo - Irlanda (x 2 pax)	50,00 al Kg
PORTERHOUSE Costata di manzo con osso alla fiorentina - Francia (x 2 pax)	55,00 al Kg



SPECIALTIES

LE NOSTRE SPECIALITÀ SONO SERVITE CON PATATE AL FORNO

PORK RIBS Costine di maiale al forno, salsa BBQ e patate al forno*	16,00
GRILLED CHIKEN Petto di pollo grigliato, insalatina, pomodorini, salsa allo yogurt*	18,00
CLASSIC VEAL MILANESE (FRIED BREADED) Costoletta di vitello alla milanese con rucola e pomodori	20,00
CHEDDAR BURGER Carne di manzo, formaggio cheddar, pomodoro, cipolla, pane al sesamo e patate al forno (gr 300)*	18,00
SURF AND TURF (STEAK AND SHRIMP) Filetto di manzo mignon con gamberi scottati alle erbe aromatiche (x 2 pax)*	45,00

DESSERTS

DOLCI

APPLE PIE WITH VANILLA ICE CREAM Torta di mele tiepida con gelato alla vaniglia*	8,00
CHOCOLATE SOUFFLÈ WITH PISTACHIOS ICE CREAM Soufflè al cioccolato con gelato al pistacchio*	8,00
CHOCOLATE PUDDING Bounet piemontese all'amaretto	6,00
PANNA COTTA (CREAMY PUDDING) Panna cotta fatta in casa	6,00
CATALANA CREAM (BURNT CREAM) Crema catalana gratinata allo zucchero di canna	6,00
TIRAMISÙ Tiramisù artigianale	7,00

N.B. I prezzi di questo menù sono in Euro. Coperto e pane 2,50

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

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 seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11