

*Selezioniamo le migliori carni per lasciarle frollare almeno 30 giorni.*

*All'interno del locale abbiamo una vetrina con Costate e Fiorentina, ebbene quella vetrina in realtà è un maturatore! Ovvero una cella apposita per la carne, dove può essere lasciata in frollatura per oltre un anno! Questo grazie alle sue caratteristiche: oltre alla temperatura sono tenuti sotto controllo anche umidità, livello d'ossigeno e PH della carne.*

## ***LA NOSTRA SELEZIONE***

*(Taglio minimo da 0,800 hg in base al tipo di carne scelto)*

*-Frisona Morenica (7.0 al hg)*

*-Pezzata rossa (6.9 € al hg)*

*Tutti i tagli sono serviti con il contorno di patate al forno*