

## STEAK HOUSE COSTATE E FIORENTINA

**500 gr di costata di manzo "Scottona"** € 27,50  
Circa 500gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

**Costata di manzo "Scottona"** € 5,50/etto  
Minimo 600gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

**Fiorentina di manzo "Scottona"** € 6,00/etto  
Minimo 800gr **Cottura consigliata: sangue | media**

**Costata di maialino nero** € 22,00  
marinata al rosmarino e arancia  
Circa 600gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

**Fiorentina di maialino nero** € 24,00  
marinata alle erbe  
Circa 700gr **Cottura consigliata: media | ben cotta**

## GRIGLIATE MISTE

**I 3 Manzi:** € 24,00

**Chianina, Black Angus, Angus Hereford**

**Cottura consigliata: media**

Circa 450gr di carne senz'osso, infilzata su spiedo, per farvi assaggiare le migliori razze bovine al mondo, in un percorso degustativo di altissimo livello:

- **"Chianina"**, certificata dal Consorzio del Vitellone Bianco, è la razza più amata e conosciuta in Italia
- **"Black Angus"** tra le razze bovine più antiche e pregiate; noi proponiamo carne di Scottona, tenera e succulenta
- **"Angus Hereford"** caratterizzata da una particolare mazzatura che ne esalta la succulenza, è una delle razze più importanti al mondo

**Grigliata mista reale** € 20,00

**Cottura consigliata: media**

Gran grigliata di carni assortite: vitello, Black Angus, salamella di suino mantovana, filetto di maiale nero e pancetta fresca

**La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne**

## STEAK HOUSE RAZZA "BLACK ANGUS"

**Angus Steak** € 16,00

**Cottura consigliata: ben cotta**

Circa 300 gr di manzo di razza Black Angus taglio di testa dell'entrecôte.

Caratterizzata da una consistenza e sapore decisi, per amanti della carne

**Angus Tender** € 17,00

**Adatto a tutte le cotture**

Circa 300gr di Chuck Tender, taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

**Angus Tender** € 28,00

**Adatto a tutte le cotture**

Circa 500gr di Chuck Tender, taglio poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato

**Entrecôte Premium** € 23,00

**Cottura consigliata: media | ben cotta**

Circa 300gr di entrecôte

**Filetto** € 27,00

**Cottura consigliata: al sangue**

Circa 300gr di filetto

**Flank Fillet®** € 20,50

**Adatto a tutte le cotture**

Circa 300gr di filetto laterale di sottopetto; morbido e gustoso sorprendentemente simile al "Filetto"

**La grammatura indicata corrisponde al peso a crudo del taglio di carne**

**Coperto e servizio: € 2,50**

# Menu delle Festività


  
s a n m a u r o  
r u r a l c u i s i n e

gruppo ethos®  
ristoranti italiani 


## ANTIPASTI

- Composizione di polpo all'origano e patate al finocchietto,** € 13,00  
con olive nere, pomodorini spadellati e capperi \*
- Insalata di mare** € 13,00  
con polpo, gamberi, calamari, totani, cozze, vongole e sepioline con julienne di verdure condita con citronette \*
- Cozze alla marinara con pomodori, aglio e prezzemolo** € 10,00  
e crostone di pane tostato \*
- Burrata e crudo:** € 12,00  
burrata con latte di bufala mantovana e prosciutto crudo di Parma 20 mesi con vele di pane
- Antipasto Sanmauro:** € 12,00  
salame brianzolo nostrano, pancetta cotta leggermente affumicata, speck montanaro, "Casutin" tomino cuneese alla griglia


## PRIMI

- Spaghetti allo scoglio** € 13,00  
con pesce spada, cozze, vongole, gamberetti, calamari, baccalà e pomodoro \*
- Spaghetti alle vongole** € 13,00  
in bianco con prezzemolo e olio \*
- Paccheri alla puttanesca di mare** € 12,00  
con anelli di calamari, olive, acciughe, peperoncino e basilico fritto \*
- Lasagna valtellinese** € 11,50  
alla farina di grano saraceno con verza, salsiccia e formaggio Casera della Valtellina
- Maccheroncini integrali**  € 12,00  
con radicchio rosso e pesto di mandorle, anacardi e noci

## SECONDI

- Frittura di anelli e ciuffi di calamari** € 18,00  
con leggera infarinatura \*
- Frittura leggera di mare** € 18,00  
con calamari, seppie, nasello, pesciolini e gamberetti \*
- Gran grigliata di pesce** € 25,00  
con filetto di branzino, spada, gamberi e calamari \*
- Brasato della tradizione lombarda:** € 18,50  
Brasato di manzo con verdure e polenta
- Cassoeula vegetariana con polenta**   € 15,00  
Vi proponiamo una variante della classica cassoeula in versione vegetariana preparata con seitan, verze ed un sapiente uso di spezie, per mantenere intatto il sapore della vera cassoeula brianzola

## CONTORNI

- Patate al forno** € 4,00
- Insalata mista,** carote, pomodori, rucola € 4,00
- Insalata verde** € 4,00
- Caponatina** leggera di verdure biologiche  € 4,50
- Friarielli** € 4,50  
saltati con aglio e peperoncino \*

 **Piatto preparato con ingredienti BIOLOGICI**

 **Piatto vegetariano**

## LE TAGLIATE

Scegli il taglio che più ti piace:  
250gr di carne di razza certificata

- Tagliata di Angus Tender** € 17,00  
Un taglio di manzo "Black Angus" poco conosciuto, dal sapore succulento, elegante ed equilibrato.  
Cottura consigliata: **Adatto a tutte le cotture**
- Tagliata di Black Angus** € 17,00  
Porzione tenera del quarto anteriore "Black Angus", per valorizzare i tagli meno noti del bovino.  
Cottura consigliata: **al sangue | media**
- Tagliata di Chianina** € 18,50  
"Gigante Bianco" originario della Valdichiana, la Chianina è una delle razze bovine più pregiate.  
Cottura consigliata: **al sangue | media**

## ABBINATE AI GUSTOSI CONDIMENTI

Un tocco di sapore alla tagliata

- CON € 3,00  
rucola e scaglie di Grana
- CON € 3,00  
zucca, castagne e patate
- CON € 3,00  
funghi misti al profumo di rosmarino

\* Alcuni ingredienti potrebbero essere freschi o surgelati a seconda della disponibilità di mercato