



PATANEGRA

*Taglieri*

PATANEGRA

Prosciutto Patanegra Jamon de Bellota  
100% iberico Perez de Sevilla  
42 mesi di stagionatura 70gr  
23€

GNOCCO FRITTO E SAN DANIELE (all.1-7)

Gnocco fritto con prosciutto San Daniele e straciatella di burrata  
Consigliato per 2 persone  
18€

GNOCCO FRITTO E PATANEGRA (all.1)

con prosciutto Patanegra 42 mesi tagliato a macchina  
Consigliato per 2 persone  
23€

TAGLIERE CLASSICO (all.7)

Selezione di salumi e formaggi italiani  
servito con marmellata e miele  
Consigliato per 2 persone  
22€

TAGLIERE IBERICO

Selezione di salumi spagnoli di maiale  
100% iberico Patanegra  
Consigliato per 2 persone  
29€

TAGLIERE SPECIALE (all.7)

Selezione di salumi e formaggi particolari  
servito con confettura e miele  
Consigliato per 2 persone  
30€



PATANEGRA

# Antipasti

PANISSA FRITTA

6€

UOVO CROCCANTE

Uovo cotto a bassa temperatura, avvolto in pasta fillo su  
crema di Parmigiano e polvere di Patanegra (all. 1-3)

14€

EMPANADAS GALIZIANE

1 empanadas ripiena di carne e 1 ripiena di verdura (all.1-3-9)

8€

CROQUETAS ANDALUSE

2 crocchette di Patanegra e 2 di Chorizo (all.1-3-7)

8€

TRIS DI TARTARE

3 tartare da 60gr di filetto di Blonde di Aquitaine

-Pesto (all.7)

-Cipolla rossa caramellata

-Crema di tartufo bianco (all.1-2-3-6-7)

22€

# Primi

Fagottini ripieni di melanzane alla Norma su crema di  
parmigiano e gocce di olio al basilico (all. 1-3-7)

18€

Trofie al pesto (all.1)

16€

Rigatoni, crema carbonara, guanciale di maiale iberico  
e polvere di Patanegra (all.1-3)

18€

Paccheri con crema di pistacchio e gamberi (all. 1-2-3-7-8)

18€

Mezze maniche con ragu di polpo (all.1-14)

18€



PATANEGRA

Secondi

PICANHA

Picanha di Angus scozzese con salsa chimichurri  
26€

FILETTO DI PATANEGRA

Filetto di maialino iberico in crosta, salsa ai frutti rossi (all.1-3)  
25€

FILETTO

di Blonde d'Aquitaine 200gr con fonduta di Castelmagno (all.7)  
26€

FILETTO

di Blonde d'Aquitaine 200gr con crema al tartufo bianco (all.1-2-3-6-7-)  
26€

ANGUS ABERDEEN

Angus scozzese 200gr alla piastra rosmarino e sale Maldon affumicato  
29€

GRIGLIATA DI CARNE MISTA

Presca iberica, Filetto di Patanegra, Picanha di Angus,  
arrosticini di Angus, Costata di Blonde d'Aquitaine,  
Chorizo e Salsiccia , servita con salse  
37€ a testa  
(ordinabile da un minimo di 2 persone in su)

POLPO\*

cotto a bassa temperatura servito su patate schiacciate, gocce di pesto  
e polvere di olive taggiasche (all.14)  
25€

ACCIUGHE FRITTE\*

Acciughe impanate, maionese alla soia e riccioli di carote croccanti  
(all.1-3- 4-6)  
13€



PATANEGRA

# Secondi

## COSTATE e FIORENTINE

di Blonde d'Aquitaine: manzette scottone dei Pirenei  
selezionate e alimentate a erba  
sono disponibili diverse pezzature  
70€/Kg

## LE NOSTRE DRY AGED

selezione delle migliori lombate frollate nel  
nostro maturatore per esaltare gusto e morbidezza

## BLONDE D'AQUITAINE

75€/Kg

## ROSSA DEI FIORDI

80€/Kg

## SASHI FINLANDESE

80€/Kg

## ANGUS SCOZZESE

Selezione Caledonia Crown  
90€/Kg

## RUBIA GALLEGA

95€/Kg

Patate al forno (all.7) 6€  
Ratatouille di verdure (all.9) 7€  
Insalata verde 5€  
Patatas Bravas (all.3) 7€  
Patatine fritte\* 5€

# Contorni



PATANEGRA

*Dolci*

Tiramisù  
(all.1-3-7)  
8€

Crema Catalana  
(all.1-3-7)  
8€

BAVARESE  
(all.1-3-7)  
Bavarese allo jogurt con inserto al lampone  
8€

CESTINO  
Cestino di croccante alle nocciole con crema e fragole  
(all.3-7-8)  
8€

Sorbetti (all.7-3)  
7€

Coperto 3€

LEGENDA SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE  
\*PRODOTTO CONGELATO

1. Cereali contenenti glutine
2. Crostacei
3. Uova
4. Pesce
5. Arachidi
6. Soia
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio
9. Sedano
10. Senape
11. Semi di sesamo
12. Anidride solforosa e solfiti
13. Lupini
14. Molluschi