

Guinceri

Scelta minima: € 150,00 a persona

Antipasti

- Il Pastrami che non ti aspetti (portata che può essere anche come secondo piatto) € 50,00
Piatto che prende spunto dal Pastrami Americano, ma rivisto dal Guinceri sia nella carne, sia nella tipologia di cottura.
Allergeni: Latticini, Glutine, Uovo
- Club Sandwich ai 3 Prosciutti Pregiati € 50,00
Pane in cassetta fatto in casa con Patanegra Vdg (stagionato 5 anni), Prosciutto di Cinta e Prosciutto di Wagyu (progetto VdG unico in Italia).
Allergeni: Glutine, Uovo
- Prosciutto pregiato Patanegra Spagna selezione Via di Guinceri 5 anni € 33,00
Regione Salamanca, Metodo Bellota 100% allevamento a Ghianda e maturato 60 mesi
- La tartare di Kobe € 36,00
- Tartare di Piemontese pregiata € 22,00
- Giardiniera in pezzi grandi all'Olio EVO € 12,00
Giardiniera realizzata dalla Chef Cristina secondo un'antica ricetta della nonna
Allergeni: Sedano

Primi Piatti

- Risotto Carnaroli 'Acquerello' con tartare di Manzo pregiato Piemontese alle Nocciole € 42,00
Prima di una seconda portata sostanziosa, può essere anche sufficiente per 2 persone
Allergeni: Lattosio, Frutta a Guscio
- Risotto Carnaroli 'Acquerello' al ragù di Kobe e fonduta di Parmigiano € 38,00
Ragù bianco di Kobe saporito ed equilibrato, incontra il Parmigiano delle Vacche Rosse
Allergeni: Lattosio, Sedano
- Lasagne di Kobe € 38,00
Millefoglie fatto in casa al Ragù Bianco di Kobe e fonduta di Grana delle Vacche Rosse
Allergeni: Uovo, Latticini, Glutine, Sedano
- Risotto Fog Carnaroli 'Aironi' affumicato al Patanegra di nostra proprietà Guinceri € 35,00
(stagionato 5 anni)
Con il vero Suino Patanegra, quindi molto saporito
Allergeni: Lattosio

Guincerì

• Carni pregiate Italiane selezionate personalmente da Fabry •

Reggiana Superiore Selezione Fabrizio Moccia Al Kg. € 110,00

Vacca Vecchia Reggiana pura, produttrice del latte che dà il Parmigiano Vacche Rosse

Taglio Fabry CowBoy Steak Al Kg. € 105,00

Il cuore di una Costata Extra selezionata da Fabry

Apple Meat Al Kg. € 100,00

Carne magra tenera e succosa sfumata con Calvados e Mele

Fassona Madama Bianca Piemontese Al Kg. € 95,00

Il meglio tra le carni magre Italiane

Fiorentina Guincerì selezioni Italia classica Al Kg. € 75,00

Le nostre selezioni base

Costata Guincerì selez. Italia Al Kg. € 70,00

Le nostre selezioni base

• La Selezione Spagna secondo Fabry •

Le selezioni pregiate di carne Spagnole ed Europee di Fabry Al Kg. € 130,00

Carni selezionate da Fabry nelle Fincas spagnole. Gli animali della selezione possono essere di razze spagnole o nord Europee. Tutte le carni adottano il metodo di allevamento Bellota certificato; Le razze a disposizione saranno illustrate dai nostri collaboratori e saranno visibili negli appositi maturatori.

• Le carni da provare almeno una volta nella vita •

Carni pregiatissime e rare che possono arrivare da tutti i pascoli del mondo

Rubia Gallega Al Kg. € 150,00

Considerata la migliore carne in osso del mondo. Vacche vecchie Galiziane maturate almeno 70/80 giorni

Selezioni Vacche Rare Al Kg. € 150,00

Selezioni di Vacche Rare a seconda della disponibilità

Kobe Japan A5 Certificata, porzione minima 100 grammi a persona Per Etto € 80,00

Wagyu A5 9+, porzione minima 100 grammi a persona Per Etto € 45,00

Proveniente da vari prefetture Giapponesi

Alcune tipologie di carni potrebbero non essere disponibili a causa della non reperibilità sul mercato; saremo comunque in grado di proporre valide alternative alle vostre richieste.

• Contorni •

Patate Biologiche al Tartufo Stagionale € 18,00

Allergeni: Lattosio

Giardiniera € 8,00

Allergeni: Sedano

Verdure alla griglia € 7,00

Patate arrosto € 7,00