

La Steak House nasce dalla grande passione di Max per il barbeque. Una grande passione che porta con se un bagaglio di anni di studio e sperimentazione nonchè esperienze sostenute ad alti livelli anche tra le cucine di Alajmo.



Una Specializzazione come le cotture low e slow e la cottura a grill reverse vengono messe nel piatto insieme a materie prime di altissima qualità e carni di prima scelta.

||||| BIRRE

TIPOPILS € 4,50
birrificio italiano
(tipopils)

CANGRANDE € 4,50
mastino
(helles)

ALTALUNA € 4,90
mastino
(blanche)

SIBILLA € 4,90
toccalmatto
(saison belga)

VuDù € 4,90
birrificio italiano
(dunkel weizen)

MONACO € 4,90
mastino
(amber lager)

HOP.E € 5,50
mastino
(american ipa)

NIGREDO € 4,90
birrificio italiano
(dark ipa)

SOFT DRINK

SPRITZ € 3,00

AMERICANO € 5,00

NEGRONI € 5,00

COCKTAIL

GIN TONIC € 5,00
Gin, Tonica

MARGARITA € 5,00
Tequila, Contreaou, Succo di lime

VODKA TONIC € 5,00
Vodka, Tonica

MOJITO € 5,00
Rum, Zucchero canna, Menta, Lime, Soda

CUBA LIBRE € 5,00
Coca cola, Rum

CAIPIROSKA € 5,00
Vodka, Lime, Zucchero

MOSCOW MULE € 5,00
Vodka, ginger, Lime

BLOODYMARY € 4,00
Succo pomodoro, Vodka, Limone, Tabasco, Pepe, Worcestershire, Sale

STARTER

Polpette di Max € 5,90

Polpettine di manzo, salsa aioli e bagnetto rosso

.....

taRtare € 8,00

Tartare, olio affumicato, origano Sicilia

.....

Capocollo e Stracciatella

€ 8,00

Capocollo, Stracciatella Pugliese, Pane di laterza

.....

Tagliere di formaggi € 6,90

Tagliere di formaggi, dal fresco allo stagionato, marmellate e miele

.....

Battuta € 7,00

Battuta al coltello di chianina, maio curry

.....

Focaccia alla griglia:

“margherita” € 9,00

Focaccia grigliata, pomodoro, bufala pugliese ...

.....

BURGER

New York Amburg Steak € 8,90

Hamburger 160g, Scamorza affumicata, misticanza, guanciaie, cipolla caramellata al balsamico, salsa bbq, patate fritte

————— ◆ —————

Classic burger € 7,90

Hamburger 160g, pomodoro, lattuga, cetriolini, senape, patate fritte

————— ◆ —————

Cheese burger € 8,90

Hamburger 160g, lattuga, scamorza affumicata, parmigiano, pecorino, ketchup, patate fritte

————— ◆ —————

Baby burger € 6,90

Hamburger 100g, pomodoro, lattuga, cetriolini, maionese, patate fritte

Pulled Pork sandwich € 8,90

Guancetta di patanegra sfilacciata, Scaglie di parmigiano, guanciaie, misticanza, salsa bbq, patate fritte

————— ◆ —————

Vegan burger € 6,90

Hamburger di legumi, pomodoro, lattuga, cetriolini, miso, patate fritte

————— ◆ —————

Brisket sandwich € 8,90

Punta di petto affumicata, iceberg, mozzarella fior di latte, maionese al curry, patate fritte

————— ◆ —————

Chicken burger € 7,90

Sovracoscia di pollo frita, iceberg, scamorza, pomodoro, cetriolini, mortadella, maio alla senape, patate fritte

GRILL

Jack Daniel Beef ribs € 12,60

Coste di manzo affumicate con il legno delle botti di jack daniel e cotte low and slow

Texas Pork ribs € 9,50

Costine di maiale affumicate stile Texas, sale e pepe, poi cotte low and slow

Il galletto alla brace € 8,90

Morbidissimo galletto cotto low and slow, poi grigliato sulle braci di legna

Persian Kebab € 8,50

Manzo e agnello, ricetta persiana, servito sulla spada, dovrai poi sfilarlo con il pane pita in dotazione

La tagliata di pollo € 8,80

Low and slow, il pollo morbido e succulento come non mai

Il filetto € 16,90

160g del miglior filetto in circolazione, marinato sottovuoto e poi cottura grill reverse

La bistecca alla fiorentina € 4,90/hg

Non può mancare, la cottura grill reverse ti sorprenderà, tagli da 350g, e da 1,2kg

La tagliata di anatra € 13,70

Crocante, morbida e succosa con la cottura grill reverse

Lo stinco di maiale € 8,90

Salamoia, marinatura, cottura low and slow, poi lo grigliamo, da provare!!

CONTORNI E INSALATE

• Patate e Batate doppia cottura € 4

Patate di montagna e Batate (patate americane colorate) al forno e fritte

• La pannocchia € 4

Pannocchia di mais cotta a vapore e grigliata con il burro fuso

• Coleslaw € 4

Insalata di cavolo cappuccio, cipolla, senape e panna acida

• Patate fritte € 3

Patate McCain fritte in olio di arachidi

• Fagioli (lo chiamavano Trinità) € 4

Come quelli di Terence Hill nel celebre film

• Insalata tutto crudo € 4

Misticanza e tutto quello che offre la stagione

• Insalata tutto cotto € 6

Verdure grill, salsa tartare vegana, riso nero

• Caesar salad pollo e uova € 7

Misticanza, aioli, parmigiano, pollo low and slow, uova sode

COPERTO € 1,50

BAR

Caffè fusari	€ 1,50
Acqua 0,75 ml	€ 1,50
Coca cola 0,33 ml	€ 2,00
Aranciata 0,33 ml	€ 2,00
Chinotto 0,33 ml	€ 2,00
The pesca / Limone 0,33 ml	€ 2,00

DISTILLATI E VINI DOLCI

Grappa € 4,00
Rum agricole "Longueau" 40,0° € 5,00
Rum giamaicano "Jamaica MM 2007" 66,4° € 5,00
Whiskey giapponese Mars Maltage "Cosmo" 43,0° € 5,00
Cognac "Remi Landie re" VSOP 40,0° € 5,00
Mezcal "La Herencia de Sánchez" 42,0° € 5,00
Marsala sup ris Oro "Pellegrini" DOC 18,0° € 3,00
Recioto della Valpolicella "Trabucchi" 2007 13,0° € 6,00

Dessert

Tiramisù € 4,90

Il dessert trevigiano
in versione cucchiaino

New York

Cheese cake € 4,50

La torta in versione
New York, provala!!

Crema brûlée € 3,50

crema inglese bruciata
al momento

Apple Pie € 3,90

La torta americana
per eccellenza

Carta dei Vini

BOLLICINE

Prosecco "Adami - dei Casel" extra dry D.O.C.G. 11°	€ 16,00
Pinot nero "Giorgi - l'IO" 11,5°	€ 17,00
Franciacorta "Miolo - Villa Crespia" brut 11°	€ 22,00
Lambrusco "Battagliola Grasperossa" dosage 15 DOC 12,0°	€ 16,00

BIANCHI

	Glass	Bottiglia
Lugana "Villabella" DOC 12,5°	€ 3,00	- € 16,00
Gewurztraminer "K. Martini & Sohn" DOC 13,5°	€ 4,00	- € 20,00
Ribolla Gialla "Zof" DOC 12,5°	€ 3,00	- € 16,00
Sauvignon Blanc "Saint Clair" 12,5°	€ 4,00	- € 22,00
Malvasia "Vosca" DOC 14,5°	€ 4,00	- € 20,00
Pinot Bianco "Giorgio Grai" 13°	€ 4,00	- € 20,00
Hermes bianco "Omina" 13,5° 2014	€ 4,50	- € 23,00

ROSSI

	Glass	Bottiglia
Valpolicella ripasso "Villabella" DOC 14°	€ 5,00	- € 20,00
Barabàn "Eolia" DOC 12,5°	€ 2,50	€ 12,00
Rosso veronese "Villa Cordevigo" 15°	€ 4,50	- € 24,00
Primitivo "Papale - Varvaglione" DOC 13,5°	€ 44,00	- € 20,00
Amarone "Villabella" RISERVA 2010 15°	€ 49,00	
Brunello "Martinozzi" 2013 14°	€ 45,00	
Hermes rosso "Omina" 12,5° 2013	€ 4,50	- € 23,00
Syrah "Omina" 13° 2014	€ 4,50	- € 23,00
Montepulciano "Omina" 13,5° 2014	€ 4,50	- € 23,00

Bianco
della casa
€ 2.50

Rosso
della casa
€ 2.50