

DRY

Pith Top Selection

AGED

Come nasce la Pith Top Selection

*Scegliamo solo razze di manzo
pregiate, provenienti dai migliori
allevamenti al mondo.*

*Le carni devono avere un'alta
percentuale di marezatura – il grasso
tra i muscoli che in cottura,
sciogliendosi, dona il suo tipico
intenso sapore.*

*Le frolliamo
dai 30 ai 100 giorni.*

Il tempo che conta.

PITH

Tagli della Pith Top Selection con frollature dai 30 ai 100 giorni.

T-Bone

Caratteristico taglio con osso a forma di "T" che separa due muscoli diversi: il filetto, tenero e delicato, e il controfiletto, più gustoso e marezzato.

GIORNI DI FROLLATURA

da 30 a 100 giorni

ALLA BILANCIA

minimo 800 gr

ALLA CASSA

a partire da 7,50 EURO all'etto

CONTORNI

2 contorni compresi



Costata

Taglio saporito dovuto ad un'ottima percentuale di grasso intramuscolare che sciogliendosi in cottura sprigiona gli aromi caratteristici della razza che andrai a scegliere.

GIORNI DI FROLLATURA

da 30 a 100 giorni

ALLA BILANCIA

minimo 800 gr

ALLA CASSA

a partire da 7,50 EURO all'etto

CONTORNI

2 contorni compresi

Chiedi allo staff le razze di manzo disponibili

Tagli con frollature leggere entro 30 giorni.

Rib Eye

Aberdeen Angus Irlandese

Cuore della costata disossato, la parte più pregiata e saporita.

300gr • 25 euro /// 400gr • 34 euro /// 500gr • 40 euro

Chuck Flap

Aberdeen Angus Spagnolo

Muscolo del collo difficile da estrapolare e raro, molto marezzato e succoso.

300gr • 22 euro ~~25 euro~~ /// 400gr • 29 euro ~~34 euro~~ /// 500gr • 35 euro ~~41 euro~~

Flank steak

Aberdeen Angus Spagnolo

Bistecca del sotto pancia, fibra larga, gusto intenso.

300gr • 19 euro /// 400gr • 25 euro /// 500gr • 30 euro

Promozione /// 400gr 1 contorno compreso /// 500gr 2 contorni compresi

PITH