kemado

menù pensati per te:

prova di tutto,
affidati a noi.

basic

4 carni: sapori rustici e decisi

4 tapas
uovo pochado a 65°C

top blande - scottona
coppa casertana - maialino nero
ribeye - black angus
miniburger di scottona

dessert

39.90

premium

5 carni: delicate e poco frollate

4 tapas
tartare di manzetta

filetto - manzetta della masuria
ribeye - black angus
controfiletto - manzetta della masuria
vaca vieja - picanha
dessert

59.90

exclusive

6 carni: consigliate a chi ama la carne

6 tapas

maialino nero
top blande - scottona
ribeye - black angus
cuberoll - angus irlandese
vaca vieja - picanha
sirloin - wagyū hida A5

dessert

79.90

kobe

5 carni: i migliori prodotti al mondo

5 tapas
maialino alla birra

filetto - manzetta della masuria
controfiletto - manzetta della masuria
cuberoll - angus irlandese
ribeye - wagyū hida A5
filetto - wagyū hida A5

dessert

104.90

vuoi fare di testa tua?

stuzzica con le tapas o la selezione di salumi. per la carne scegli 4 tagli, almeno 250g a persona.

per cominiciare

surtido de tapas mix di tapas per 2 persone	18.00
uovo pochado patate croccanti, chorizo e salsa queso	13.00
tartare di manzetta salsa cantalupo, mayo al miso e nocciole	18.00
maialino alla birra frutta gialla al sakè e foglie saltate	19.00
carpaccio wagyū champignon, ponzu e crumble di lamponi	29.00

salumerìa

degustazione di salumi la nostra selezione di embutidos spagnoli	19.00
jamón serrano e formaggi jamón serrano gran riserva e formaggi spagnoli	20.00
jamón jabugo "pata negra" jamón iberico 100% - di ghianda bellota - huelva	22.00

i contorni

las bravas patate a spicchio con buccia e salsa brava	6.00
champignon saltati alla soia a secondo della stagione	6.00
insalata di cavolo fresca e croccante	5.00

le nostre carni dal mondo

la hida wagyū

€ /hg

più esclusiva del kobe, quella di hida è la più nobile e preziosa delle wagyū giapponesi. leggenda narra che questi manzi vengano massaggiati, bevano sakè e ascoltino musica classica. non sappiamo quanto ci sia di vero, ma di sicuro la loro carne è strepitosamente deliziosa

ribeye - wagyū hida A5 l'occhio di costatta, succulento e dal sapore avvolgente	38.00
sirloin - wagyū hida A5 la bassa lombata ci regala un gusto intenso e persistente	44.00
filetto - wagyū hida A5 taglio nobile, la fine marezzatura corona la sua purezza	54.00

aggiungi un assaggio di wagyū, anche da 100 gr.

selezione di carni

€ /hg

cuberoll - angus irlandese nutrite con erba, mais e foraggi naturali, allevate liberamente per tutto il corso della loro esistenza	17.90
filetto - manzetta dei laghi un taglio magro, delicato, è sufficiente una breve scottatura per apprezzarne la tenerezza	14.90
controfiletto - manzetta dei laghi succulento e morbido, con la consistenza ed il sapore tipico delle migliori carni polacche	13.90
vaca vieja - picanha una selezione di manze da tutto il mondo, un sapore intenso e persistente che conquista	12.50
ribeye - black angus nutrite tra le montagne dell'abruzzo, il pascolo conferisce a queste carni un'importante morbidezza	10.90
top blande - scottona morbido e saporito. ricavato dalla spalla, la sua tenerezza accarezza il palato	9.90
coppa di maialino questo taglio è vincente grazie alla sua succulenza. Il tocco del sale al matcha lo esalta al massimo	8.90
miniburgers di scottona sono preparati secondo una antica ricetta della macelleria bifulco	6.90