



**COPERTO E SERVIZIO €2,00**  
**ACQUA MICROFILTRATA €2,00**

## **Aperitivo**

Bollicine con stuzzicherie della casa **€ 5,00**

## **Taglieri**

**Tagliere di jamon Serrano** Gran Riserva 24 mesi tagliato al coltello, prosciutto di Parma e Culatello di Parma artigianale **€ 18,00**

**Tagliere di Culatello di Parma Artigianale** con melone **€ 16,00**

## **Antipasti**

**Tartare di battuta** al coltello di Fassona piemontese **€ 12,00**

**Girello di Fassona** piemontese cotto alla griglia con salsa tonnata e salsa rossa alle acciughe **€ 12,00**

**Tomino alla griglia** con noci, miele e bacon croccante **€ 8,00**



## Primi Piatti

<b>Tjarin</b> ai 30 tuorli con ragù di carne	<b>€ 12,00</b>
<b>Raviolini</b> del Plin al burro nocciola	<b>€ 12,00</b>
<b>Gnocchi</b> al Castelmagno	<b>€ 15,00</b>

## Le tagliate

<b>Tagliata</b> di Fassona Piemontese (3hg)	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliata</b> di Fassona Piemontese alle erbe provenzali (3hg)	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliata</b> di Fassona Piemontese con crema di formaggi (3hg)	<b>€ 16,00</b>
<b>Tagliata di pollo</b> con pomodorino, rucola, grana, e crostini di pane croccante, olio EVO (3hg)	<b>€ 16,00</b>



**Porzione Normal: 3 hg Porzione Big: 5 hg**

## **Carni dal Mondo**

<b>Sirloin</b> Flap di bovino di Black Angus irlandese, taglio della pancia del bovino	<b>Normal € 19,00 big € 31,00</b>
<b>Costolette</b> alla brace Irlandesi	<b>€18,00</b>
<b>Fiorentina o T-Bone</b> Irlandese Taglio con filetto, sottofiletto e il classico osso a "T"	<b>€ 5,50 all'etto</b>
<b>Fiorentina o T-Bone</b> di Fassona piemontese	<b>€ 5,50 all'etto</b>
<b>Fiorentina o T- Bone di Black Angus Finlandese (SASHI)</b>	<b>€ 5,50 all'etto</b>
<b>Pluma</b> di Patanegra Iberico, taglio tra collo e lombo di maiale	<b>Normal € 25,00 big € 34,00</b>
<b>Diaframma</b> Taglio tra polmoni e fegato di bovino	<b>€ 15,00</b>
<b>Animelle</b> Ghiandola di bovino	<b>Normal € 18,00 big € 30,00</b>
<b>Picanha</b> di Black Angus Irlandese, Taglio posteriore di bovino - codone	<b>Normal € 19,00 big € 31,00</b>
<b>Picanha</b> di Black Angus Argentino, taglio del posteriore-codone	<b>Normal € 19,00 big € 31,00</b>



**Porzione Normal: 3 hg Porzione Big: 5hg**

**Costata di Black Angus irlandese con osso** € 5,00 all'etto

bovino alimentato allo stato brado di solo manto erboso umido e cereali

**Costata di Black Angus Finlandese (Sashi)** € 5,50 all'etto

bovino alimentato allo stato brado di solo erba e cereali. Carne con importanti infiltrazioni di grasso. Tenera e molto gustosa

**Costata di Fassona Piemontese** € 5,50 all'etto

bovino che si presta bene sia nell'allevamento in box che allo stato brado o semi brado, alimentato a cereali verdi o essiccati foraggi, legumi, trame muscolare molto magra e tenera.

**Bistecca di Sottofiletto di Black Angus Irlandese** Normal € 20,00  
big € 30,00

**Bistecca di Sottofiletto di Black Angus Argentino** Normal € 20,00  
big € 30,00

**Bistecca di Sottofiletto di Fassona Piemontese** Normal € 20,00  
big € 30,00

**Filetto di Fassona Piemontese** Normal € 26,00  
big € 39,00

**Filetto di Black Angus Irlandese** Normal € 28,00  
big € 41,00



## Piatti gourmet

<b>Filetto</b> di Black Angus Irlandese con erbe provenzali e lardo iberico	<b>€ 30,00</b>
<b>Filetto</b> di Maiale iberico in crosta di pistacchi	<b>€ 25,00</b>
<b>1/2 Polletto</b> alla griglia	<b>€ 15,00</b>
<b>Sottofiletto</b> di Black Angus Irlandese con colatura di cheddar e cipolle caramellate	<b>€ 25,00</b>

## Contorni

<b>Contorni di giornata</b> - chiedi al nostro personale di sala -	<b>€ 5,00</b>
<b>Patate al forno</b> con salsa brava, maionese al pepe, salsa mucca pazza	<b>€ 5,00</b>
<b>Insalata verde</b>	<b>€ 4,00</b>
<b>Insalata mista</b> Insalata, rucola, cipolle, mais. olive	<b>€ 5,00</b>



## Speciale Fast food

(Tutti i nostri hamburger sono serviti con contorno di patate al forno)

<b>American Big Burger</b> di Black Angus Irlandese (2 hamburger da 150g) Peperoni, cipolle alla griglia e crema di formaggi, insalata iceberg, maionese, pomodoro	<b>€18,00</b>
<b>Hamburger</b> di Black Angus Irlandese (1 hamburger da 150g) Bacon grigliato, pomodoro, insalata iceberg e maionese	<b>€ 12,00</b>
<b>Cheeseburger</b> di Black Angus Irlandese (1 hamburger da 150g) Bacon grigliato, crema di formaggi e cheddar cheese, insalata iceberg e maionese	<b>€ 15,00</b>
<b>Smoke Burger</b> di Black Angus Irlandese ( 1 hamburger da 150g) Bacon grigliato, cipolle caramellate, provola affumicata e salsa BBQ	<b>€ 15,00</b>
<b>Cheeseburger double</b> di Black Angus Irlandese ( 2 hamburger da 150g) Cheddar cheese doppio, crema di formaggi, bacon croccante, insalata iceberg, cipolle caramellate e salsa mucca pazza	<b>€ 18,00</b>
<b>EggBurger</b> di Black Angus Irlandese (1 hamburger da 150 gr) bacon grigliato, cipolle caramellate, cheddar, uovo, salsa mucca pazza, insalata iceberg	<b>€ 18,00</b>
<b>Lomito</b> (filetto di Black Angus argentino taglio scaloppato) Pane croccante, maionese al pepe, chimichurri, pico de gallo, insalata iceberg	<b>Normal € 15,00</b> <b>Big € 26,00</b>



## Speciale Menu

<b>Menu Kids</b>	<b>€ 15,00</b>
1 Hamburger (150g) con contorno di patate al forno + coca cola 20cl	
<b>Menu Light</b>	<b>€ 16,00</b>
1 Primo a scelta + dolce + acqua + caffè	
<b>Menu Mucca Pazza</b> (minimo 2 persone)	<b>€ 38,00</b>
Tre diversi tagli di carne a scelta tra i nostri tagli (900g di carne circa) + acqua + caffè	
<b>Menu Business</b>	<b>€ 26,00</b>
Antipasto o primo a scelta (escluso tagliere), secondo a scelta tra tagliate e fast food + acqua + caffè	

**I MENU' SONO PIATTI DEGUSTAZIONE.**



Si utilizzano gli asterischi a fianco l'ingrediente per definire il congelato (\*)

**Prodotti surgelati** – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.

**Materie prime / Prodotti abbattuti in loco** – Alcuni prodotti freschi di origine animale, così come i prodotti della pesca somministrati crudi, vengono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantire la qualità e la sicurezza, come descritto nel Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04 e Reg. CE 853/04.

**Allergeni** – Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11

pesce e prodotti a base di pesce, molluschi e prodotti a base di molluschi, crostacei e prodotti a base di crostacei, cereali contenenti glutine, uova e prodotti a base di uova, soia e prodotti a base di soia, latte e prodotti a base di latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano e prodotti a base di sedano, lupini e prodotti a base di lupini, arachidi e prodotti a base di arachidi, senape e prodotti a base di senape, semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.

Chiedi in caso di intolleranze il libro degli ingredienti al nostro personale di sala .





*Gentile Ospite benvenuto!!!,*

*Desideriamo comunicarti che la preparazione delle nostre pietanze rispetta la rigorosa valutazione nella scelta delle materie prime oltre al rigoroso rispetto dei tempi di cottura, pertanto sono serviti solo piatti cucinati sul momento.*

*Questa attenzione potrebbe comportare alcuni tempi di attesa.*

*Per apprezzare ogni taglio al meglio delle sue caratteristiche ti invitiamo a seguire i suggerimenti di cottura del Nostro Personale di Sala e chef.*

*La Mucca Pazza Brasserie si unisce alla campagna di sensibilizzazione antispreco e ti suggerisce di chiedere al personale di sala il nostro packaging per il take away dei vostri piatti avanzati da portare comodamente a casa come buona pratica anti spreco alimentare.#ilcibononsibutta.*

*Vi ringraziamo per il tempo dedicato alla lettura di queste poche righe e per la scelta della nostra brasserie.....vi auguriamo una cena rilassante e buon appetito!*

