

MENU OFYR

LE COSTATE

LA SIGNORA ROSSA

10.00€
L'ETTO

La Regina delle terre del Parmigiano Reggiano.
Dry Aged almeno 30 giorni.

SAPORE ★★★★★

MAREZZATURA ★★★★★

INTENSITÀ ★★★★★

TENEREZZA ★★★★★

LEI D'ITALIA

8.50€
L'ETTO

Vacca 4l, nata in Italia, cresciuta in Italia, amante dell'Italia, e amica dell'Italia. Dry Aged almeno 30 giorni.

SAPORE ★★★★★☆

MAREZZATURA ★★★★★☆

INTENSITÀ ★★★★★☆

TENEREZZA ★★★★★☆

VACCA D'IRLANDA

8.00€
L'ETTO

I migliori tagli provenienti dalle vaste e rigogliose terre d'Irlanda.
Dry Aged almeno 30 giorni.

SAPORE ★★★★★☆

MAREZZATURA ★★★★★☆

INTENSITÀ ★★★★★☆

TENEREZZA ★★★★★☆

HOKORI

9.50€
L'ETTO

"ORO GRASSO", la risposta italiana al Wagyu giapponese.
Dry Aged almeno 30 giorni.

SAPORE ★★★★★☆

MAREZZATURA ★★★★★☆

INTENSITÀ ★★★★★☆

TENEREZZA ★★★★★

BALDRACCA

8.50€
L'ETTO

Vacca Italiana a doppia attitudine, Latte e Carne (Dual Breeding).
Dry Aged almeno 30 giorni.

SAPORE ★★★★★☆

MAREZZATURA ★★★★★☆

INTENSITÀ ★★★★★☆

TENEREZZA ★★★★★☆

SAPORE:

Espressione di gusto, di carattere e di sapidità della Carne.

INTENSITÀ:

Persistenza e durata del gusto. Maggiore è la frollatura, maggiore è l'intensità.

MAREZZATURA:

Quantità e distribuzione del grasso intramuscolare.

TENEREZZA:

Morbidezza della Carne al taglio e alla masticazione.

MENU OFYR

ALTRI TAGLI DI CARNE

CHIEDI CONFERMA DELLA DISPONIBILITÀ AL PERSONALE DI SALA DURANTE L'ORDINAZIONE.

T-BONE DA CIRCA 1 KG

DA 7.00€ A 10.00€
L'ETTO

Fiorentina di scottona bavarese, taglio posteriore del bovino caratterizzato dalla presenza di uno dei tagli più nobili del bovino, sua maestà il filetto. Frollatura dry aged 30 giorni.

TOMAHAWK DA CIRCA 1 KG

DA 7.00€ A 10.00€
L'ETTO

Costata di bovino francese ricavata dal quarto anteriore del bovino il suo nome e la sua grandezza ricordano l'ascia dei nativi americani.

PICANHA

DA 7.00€ A 10.00€
L'ETTO

Intero Codone di Angus argentino. Famoso in tutto il mondo per il gusto ricco e per il perfetto connubio tra parti grasse e parti magre.

COSTATA SASHI DA 700 GR A 1 KG

9.00€
L'ETTO

In Giappone con il termine "Sashi" si intende la marezzatura delle carni che deve risultare omogenea e uniforme. Ricavata da bovini finlandesi rappresenta uno dei massimi esponenti europei in quanto a tenerezza e gusto. Frollatura dry aged 45 giorni.

COSTATA SHAKU DA 700 GR A 1 KG

7.50€
L'ETTO

Costata selezione Shaku, gusto deciso e con un'ottima marezzatura Frollatura dry aged 60 giorni.

NOTE

La nostra selezione di carni Ofyr prevede diverse pezzature, a seconda del taglio di carne desiderato i tempi di cottura possono variare. Per conoscere le pezzature presenti e i tempi di cottura chiedi al nostro personale di sala.

TUTTI I TAGLI DEL MENU OFYR VENGONO ACCOMPAGNATI DA ENTREE E CONTORNO