

MENU STEAKHOUSE

STEAKHOUSE

Tutte le nostre selezioni di carne sono frollate e cotte al carbone

All our meat selections are matured and charcoal cooked

FIorentina DI BOVINO PIEMONTESE	12 € etto
<i>Fiorentina of Piedmontese beef</i>	
LOMBATA DI KARIMA	12 € etto
<i>Karima loin</i>	
LOMBATA DI SASHI	14 € etto
<i>Sashi loin</i>	
T-BONE OEDSLACH	12 € etto
<i>T-Bone Oedslach</i>	
COSTATA TOMAHAWK WAGYU	22 € etto
<i>Wagyu Tomahawk rib</i>	
GALLETTO 400GR	28 €
<i>Cockerel</i>	
FILETTO AMERICANO 300G	32 € etto
<i>American fillet 300g</i>	
WAGYU GIAPPONESE	50 € etto
<i>Japanese Wagyu</i>	
MANZETTA PRUSSIANA	15 € etto
<i>Prussian heifer</i>	
ANGUS AMERICANO	10 € etto
<i>American Angus</i>	
RUBIA GALLEGA	12 € etto
<i>Rubia gallega</i>	

Tutte le nostre carni sono servite con contorni

All our meats are accompanied by vegetables

CONTORNI

VEGETABLES

INSALATA CETRIOLO, AVOCADO E MISTICANZA	12 €
<i>Cucumber, avocado and mixed salad</i>	
INSALATA POMODORO, OLIVE, CAPPERI E CIPOLLA	14 €
<i>Tomato, olives, capers and onion salad</i>	
PATATE AL FORNO	8 €
<i>Baked potatoes</i>	
VERDURE GRIGLIATE	12 €
<i>Grilled vegetables</i>	
VERDURA A FOGLIA RIPASSATA	8 €
<i>Sautéed leafy vegetables</i>	
PATATE FRITTE CON FONDUTA DI PARMIGIANO E TARTUFO	12 €
<i>Fried potatoes with parmesan and truffle fondue</i>	



CITYSEA

Chef Natale Giunta