



Menn



MACELLERIA - BISTECCHERIA

HAMBURGHERIA - DRY AGED GRILL

*Da oltre 70 anni di esperienza di carne buona, genuina e sana.
La Macelleria Tosciri continua a portare la sua esperienza nelle vostre tavole da oltre quattro generazioni, cominciata nel lontano 1950, e da allora è diventato sinonimo di carni fresche e genuine provenienti da animali propri o locali, nutriti solo con foraggi locali e pascolati nella sana natura sarda. Con il tempo la famiglia Tosciri ha fatto della propria attività un vero e proprio marchio di carne sana e genuina, seguendo in prima persona la crescita degli animali nei propri allevamenti.*



Dal 2017 la Macelleria Tosciri diventa anche una Braceria, per portare nelle vostre tavole tutta la nostra esperienza nel cucinare la carne. Da noi trovate carni di alta qualità, salumi, formaggi, vino, miele, mirto tutto di produzione propria della nostra Azienda Biologica certificata, tutto rigorosamente di prima qualità.



Macelleria Tosciri offre carni suine, bovine, equine, pollo e agnello.

A dispetto delle solite carni piene di anabolizzanti che si trovano ovunque, la nostra filosofia è di dare al cliente la possibilità di consumare carne senza alcun pensiero per la loro salute. La Macelleria Tosciri rappresenta una garanzia per tutti clienti che da anni ci seguono e si fidano di noi per la qualità dei nostri prodotti. La Braceria nasce dall'idea e dalla passione di Marcello Tosciri, abile Macellaio che ama far gustare le migliori carni cucinate per i suoi ospiti.

IL MACELLAIO

IL TRUCCO PER GUSTARE L'HAMBURGER
AL MEGLIO DAL MACELLAIO

HAI CAPITO, USA LE MANI!!!!!!

1. ENTRAMBE LE MANI BEN SALDE SUL PANINO
2. I POLLICI E I MIGNOLI DEVONO STARE SUL FONDO DELL'HAMBURGER
3. LE DITA CENTRALI BEN FISSE SULLA METÀ DEL PANINO
4. PRESA SALDA MA NON COSTRITTIVA: NON STRINGERE TROPPO
5. MORDI E BUON APPETITO!!!!!!



DAL MACELLAIO LAVORIAMO IN UNA CUCINA DOVE VENGONO UTILIZZATI ALLERGENI: GLUTINE, UOVA, SOIA, LATTICINI, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI DI SESAMO, SENAPE

NON POSSIAMO ESCLUDERE CONTAMINAZIONI.

PER DUBBI E CHIARIMENTI RIGUARDO GLI ALLERGENI RIVOLGERSI ALLO STAFF.

NELLA NOSTRA CUCINA PUOI TROVARE:
ARACHIDI E DERIVATI
FRUTTA A GUSCIO
LATTE E DERIVATI
SESAMO - GLUTINE
SENAPE - UOVA E DERIVATI

IL MACELLAIO STORIES

FATTI UNA FOTO CON I BURGERS DEL MACELLAIO
MENZIONA @IL_MACELLAIO_ARBATAK
E VERRAI REPOSTATO NELLE NOSTRE STORIES
E NON DIMENTICARE DI SEGUIRCI!



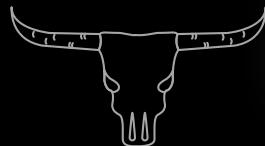
IL MACELLAIO ARBATAK



@IL_MACELLAIO_ARBATAK



**SOLO
A PRANZO**



IL MACELLAIO

CREA IL TUO BURGER

1: SCEGLI IL PANE

-PANE HAMBURGER CLASSICO.....1,5€

-PANE HAMBURGER NERO CON CARBONE VEGETALE.....1,5€



PANINO CON FETTINA
PANE INFARINATO
200 GR FETTINA MANZO
O CAVALLO O POLLO
€ 5,00

2: SCEGLI LA CARNE

-HAMBURGER 150 GR5€

-HAMBURGER BLACK ANGUS 250 GR.....10€

-HAMBURGER DI SCOTTONA 250 GR.....10€



PANINO CON LA SALSICCIA
PANE FRANCESINA
SALSICCIA MISTA
€ 6,00

3: AGGIUNTE

-POMODORO.....0,50€

-LATTUGA0,50€

-CIPOLLA FRESCA O CARAMELLATA.....0,50€

-CETRIOLI FRESCO O MARINATO.....0,50€

-RUCOLA0,50€

-KETCHUP - MAIONESE - SENAPE - ALIOLI -BBQ.....0,50€

-CHEDDAR0,50€

-VERDURE GRIGLIATE1€

-UOVO1€

-BACON.....1€



PANINO VEG
PAN BRIOCHE
VERDURE GRIGLIATE
,LATTUGA, POMODORO
FORMAGGIO,
UOVO
€ 7,00

CONTORNI

PATATINE FRITTE5,00

PATATE ARROSTO5,00

ANELLI DI CIPOLLA5,00

INSALATA4,00

INSALATA CON POLLO.....10,00

INSALATA CON FORMAGGIO....10,00

INSALATA CON BURRATA.....14,00

VERDURE GRIGLIATE.....6,00

FIORI ZUCCHINA FRITTI.....10,00

PATATINE CON CHEDDAR
E BACON€8,00



PATATINE CON SALSA AL
TARTUFO FRESCO NERO
PREGIATO.....€8,00



PORK PATATOS

PATATE ARROSTO GUARNITE CON
PULLED PORK , CHEDDAR E
GRANELLA DI BACON

€15



ANTIPASTI

TUTTI NOSTRI ANTIPASTI SONO PRODOTTI HOME MADE

ANTIPASTO SALUMI PAX 2€13,00

ANTIPASTO FORMAGGI PAX 2.....€13,00

ANTIPASTO MISTO PAX 2.....€25,00

IL MACELLAIO

RIBS U.S.A.

RIBS DI SUINO COTTE ARROSTO,
AFFUMICATE, MARINATE E CARAMELLATE AL
GUSTO BBQ CON INSALATA COLESLOW E
PATATE FRITTE



€ 22

BEEF RIBS

SUCCULENTE COSTINE DI BOVINO COTTE A
BASSA TEMPERATURA , MARINATE CON IL
NOSTRO RAB, AROMATIZZATE AL
CANNONAU E MIRTU SERVITO CON
INSALATA COLESLOW



€ 20

GRIGLIATA

450 GR DI CARNE MISTA
(DAI 3 A 5 TIPI DI CARNE IN BASE LA
DISPONIBILITÀ DEL BANCO)
CON PATATA ARROSTO



€ 18

ALETTE DI POLLO

POLLO GIALLO RUSPANTE COTTO A
LENTA COTTURA SPEZIATO CON IL
NOSTRO RAB, E CARAMELLATE CON
SALSA MANGO E JALAPENO



€ 16

TAGLIATA

400 GR DI POLPA DI BOVINO PRIMO TAGLIO,
FESA, NOCE, SCAMONA, CON RUCOLA,
GRANA E GLASSA DI ACETO BALSAMICO



€ 16

TAGLIATA DI CONTROFILETTO

400 GR DI CONTROFILETTO
DI SCOTTONA/ADULTO SU UN LETTO DI
RUCOLA CON SCAGLIE DI GRANA E GLASSA
DI ACETO BALSAMICO



€ 18

TAGLIATA DI PICANHA

400 GR DI PICANHA SU UN LETTO DI RUCOLA
CON SCAGLIE DI GRANA E LA GLASSA
DI ACETO BALSAMICO

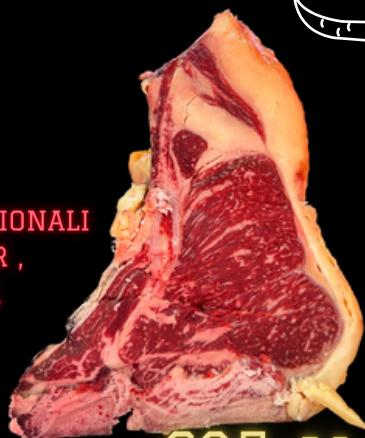
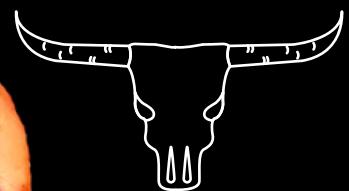


€ 20

IL MACELLAIO

BISTECCHE

SERVIAMO UNA VASTA SELEZIONE DI BISTECCHE LOCALI, NAZIONALI ED ESTERE, FROLLATE DA 35 A 90 GGMINIMO TAGLIO 0,500 GR , RICORDIAMO CHE LE BISTECCHE VENGONO TAGLiate A MANO, E IL PESO PUO' VARIARE DA QUELLO RICHIESTO



CLASSIC STEAK

COSTATA DI BOVINO NAZIONALE O SARDO

€35 AL KG

GRAN PREMIO

COSTATA O T-BON DI EQUINO

€35 AL KG

BISTECCA DI FRISONA SELEZIONE IL MACELLAIO 30 GG €40 AL KG
ANIMALE BOVINI DA LATTE ALLEVATI NEL TERRITORIO ITALIANO

BLACK ANGUS

LE COSTATE DI ANGUS DI CUI DISPONIAMO SONO DA BOVINI ESCLUSIVAMENTE ALLEVATI GRASS FEED SOLO AD ERBA, PROVENIENTI DA ALLEVAMENTI SPAGNOLI O IRLANDESI

€45 AL KG

SWAMI BEEF SUPERIOR MARBLED

BOVINI PROVENIENTI DAI PAESI DELL' EST SELEZIONATI PER GRADO DI MAREZZATURA EXTRA +++++

€ 45 AL KG

ORUBBIA SARDA 60 GG "SELEZIONE IL MACELLAIO"

COSTATA DI BUE ROSSO RAZZA SARDA MODICANA

ALLEVATO INTERAMENTE

A STATO BRADO ETÀ MEDIA 9 ANNI

€45 AL KG

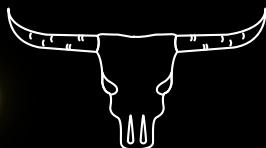
OISHI

DIRETTAMENTE DALLA DANIMARCA, UNICA SELEZIONE 1 SU 100, DA SOLI ALLEVAMENTI GRASSO FED

€50 AL KG

PER ULTERIORI QUALITÀ E VARIETÀ DI CARNE RIVOLGERSI AL BANCO MACELLERIA

IL MACELLAIO IL CRUDO



TARTARE

LE NOSTRE TARTARE SONO BATTUTE A COLTELLO

CLASSICA

FILETTO DI BOVINO - OLIO EXTRA
VERGINE - SALE - PEPE

€ 12



IL MACELLAIO

FILETTO DI SCOTTONA - OLIO EXTRAVIRGIN -
SALE - ROSSO D'UOVO, IL TUTTO SU UN
LETTO DI RUCOLA E GRANA

€15



AGGIUNTA - TARTUFO €3,00
BURRATA € 3,00

MIX DI MINI TARTARE

6 MINI TARTARE DI FILETTO
FANTASIA DEL MACELLAIO, DI CUI 2
CROSTINI CON TARTARE



€20

CARPACCIO

CLASSICO

MAGATELLO DI SCOTTONA MARINATO CON OLIO
EXTRA VERGINE - SALE - PEPE - LIMONE ,IL TUTTO
SERVITO SOPRA UN LETTO DI RUCOLA , GRANA , E
CREMA DI ACETO BALSAMICO IGP



€15

DRY AGED 90+

ECCEZIONALE PICAHNA DI SCOTTONA O FILETTO,
CON FROLLATURA DRY AGED 90 GG CONDITA CON
OLIO EXTRAVIRGIN DI OLIVE , LIMONI LOCALI-
- MIX DI PEPE ROSA E BIANCO



€20

WAGYU WX7+

SUBLIME CARPACCIO DI WAGYU "RANGERS
VALLEY" SU UN LETTO DI RUCOLA E SCAGLIE DI
GRANA, RICOPERTO DA UNA CASCATA
DI FOGLIE ORO 24 K, IL TUTTO CON CREMA DI
BALSAMICO DI VINO CANNONAU

€30



IL MACELLAIO

SPECIALE SARDEGNA



ARROSTICINI DI PECORA
12 ARROSTICINI DI PECORA HOME MADE

€12



POLPETTE DI PECORA
12 POLPETTE DI PECORA COME DA
RICETTA FAMIGLIA TOSCIRI

€12



GRIGLIATA Sarda

450 GR DI CARNE MISTA Sarda Locale
(PECORA - AGNELLO - CAPRETTO, IN BASE
ALLA DISPONIBILITÀ)
+ PATATA ARROSTO

€18



MAIALETTO ARROSTO

500 GR DI MAIALETTO ARROSTO
CON MIRTILLI E PATATA ARROSTO
SOLO SU PRENOTAZIONE
MINIMO 2 PORZIONI

€20



TAGLIATA DI AGNELLO

400 GR DI AGNELLO CON ERBE AROMATICHE
DI SARDEGNA SERVITA SU
PIASTRA CALDA

€18



PECORA BURGER

PAN BRIOCHE - HAMBURGER
DI PECORA 250 GR - RUCOLA -
RICOTTA MUSTIA - SALSA ALIOLI

€12



KEBAB DI PECORA

PIADINA, CARNE DI PECORA,
LATTUGA, POMODORO,
CAROTE, CIPOLLA ROSSA,
SALSA KEBAB E SALSA YOGURT

€10



IL MACELLAIO



N.B. NEI PANINI SPECIALI È
POSSIBILE FARE SOLO 1 MODIFICA
NO PANINO SCOMPOSTO

PANINI SPECIALI



CHEESEBURGER

PAN BRIOSCE , HAMBURGER 150 GR , LATTUGA , POMODORO , KETCHUP, MAIONESE , CHEDDAR, BACON.....	€9,00
DOPPIO 2 HAMBURGER	€13,00

U.S.A.

DOPPIO HAMBURGER BLACK ANGUS + MARMELLATA DI BACON + BBQ JACK DANIELS + DOPPIO BACON + UOVO FRITTO + LATTUGHINO.....	13,00
TRIPLO-3 HAMBURGER	17,00



BURGER IL MACELLAIO

TRIPLO HAMBURGER DI WAGYU DRY AGED 35 GG LATTUGA + POMODORO + CIPOLLA CARAMELLATA + BACON AL MIELE + FORMAGGIO MONTERAY JACK BBQ.....	18,00
---	-------



RODEO

DOPPIO HAMBURGER DI BLACK ANGUS + ANELLI DI CIPOLLA FRITTA + POMODORO + BACON CARAMELLATO + LATTUGHINO + SALSA BBQ JACK DANIEL + CHEDDAR.....	€14,00
TRIPLO 3 HAMBURGER.....	€18,00



BURGER DELLA NONNA



DOPPIO HAMBURGER DI SCOTTONA, DOPPIO BACON FRITTO, FIORI DI ZUCCA IN PASTELLA, LOLLO, SCAMORZA FILANTE E CREMA DI ZUCCHINE E REGGIANO	€15,00
TRIPLO 3 HAMBURGER.....	€19,00

BATTY BURGER

DOPPIO HAMBURGER DI SCOTTONA , TRIPLO BACON, DOPPIO CHEDDAR, LATTUGHINO, CETRIOLINI MARINATI, MAIONESE AL BACON HOME MADE.....	15,00
--	-------



ITALIAN BURGER

DOPPIO HAMBURGER DI SCOTTONA ,BRUCIATINI DI PROSCIUTTO CRUDO, RADICCHIO, POMODORO E KETCHUP ALL'ACETO BALSAMICO HOME MADE	15,00
---	-------

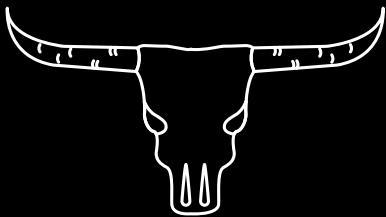
MARCI BURGER

DOPPIO HAMBURGER DI SCOTTONA, RUCOLA, POMODORO, PROVOLONE AFFUMICATO E DELIZIOSA SALSA BBQ HOME MADE	11,00
--	-------



IL MACELLAIO

PANINI SPECIALI



N.B. NEI PANINI SPECIALI È
POSSIBILE FARE SOLO 1 MODIFICA
NO PANINO SCOMPOSTO



KILLER

PULLED PORK + CIPOLLA CARAMELLATA + POMODORO +
CETRIOLI + INSALATA COLESLAW + KETCHUP
+ MAIONESE + MOSTARDA AL MIELE + FORMAGGIO CHEDDAR +
BACON FRITTO + SALSA ALIOLI €14,00



PULLED DOG

PANE HOT DOG, PULLED PORK, INSALATA COLEW SLOW,
CHEDDAR, CIPOLLA, CETRIOLINI MARINATI, SALSA
BURGER €12,00



HOT DOG

PANE HOT DOG, WURSTEL SUINO, CIPOLLA CARAMELLATA,
CHEDDAR FUSO, GRANELLA DI BACON, MOSTARDA, KETCHUP
E MAIONESE €10,00



NIAGARA

PAN BRIOSCE, HAMBURGER 150 GR, LATTUGA, POMODORO,
KETCHUP, MAIONESE, CHEDDAR, BACON CON LA CASCATA DI
CHEDDAR SOPRA 20,00
DOPPIO 2 HAMBURGER 25,00

ANTIPASTO CALDO MIX BBQ

UN ALLEGRO MIX DI RIBS - ALETTE -
BRISKET - PULLED PORK - ANELLI
DI CIPOLLA - FIORI DI ZUCCHINA IN
PASTELLA ED ARROSTICINI DI SUINO
PANATI CON CONTORNO DI INSALATINA
DI COLESLAW (IN BASE LA
DISPONIBILITÀ) €45,00



IL MACELLAIO

PANINI MOSTRUOSI



- SOFFICISSIMO PAN BRIOCHE ARTIGIANALE
- MIX DI HAMBURGER
- PUNTA DI PETTO
- PULLED PORK
- RIBS BBQ,
- LATTUGHINO FRESCO
- POMODORI MARINATI ,
- CETRIOLINI
- MONTERAY JACK BIANCO,
- SALSA BBQ JACK DANIELS ARTIGIANALE



KONG

€ 28



GODZILLA
vs.
KONG

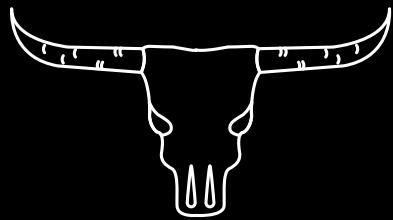
GODZILLA

- SOFFICISSIMO PAN BRIOCHE ARTIGIANALE,
- 5 HAMBURGER DI SUCCULENTA SCOTTONA
- 5 X CHEDDAR,
- 5 X BACON,
- LATTUGHINO
- POMODORO
- CIPOLLA CRISPY ,
- BBQ HOME MADE AI FRUTTI ROSSI



€ 28

IL MACELLAIO



BEVANDE

ACQUA 0,5 CL	1,00
ACQUA 0,5 CL GAS	
ACQUA GAS 1 LT SAN MARTINO.....	2,50
COCA COLA 0,33 CL	2,50
COCA COLA ZERO 0,33 CL	2,50
FANTA 0,33 CL	2,50
SPRITE 0,33 CL	2,50
ESTATHE PESCA/LIMONE 0,33 CL....	2,50
FUZE THE PESCA	3,50
CHINOTTO LURISIA 275 CL	3,50



Bubble Tea

ESTATHE ALLA PESCA + BUBBLE TEA FRAGOLA
ESTATHE LIMONE + BUBBLE TEA FRAGOLA
LATTE + GHIACCIO+ BUBBLE TEA FRAGOLE

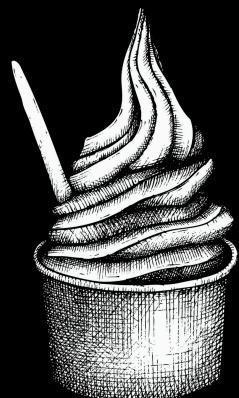
€6



DOLCI HOME MADE BY

Nonna Silvana

TIRAMISU'	6,00
CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO.....	6,00



GELATO

GUSTO FIORDILATTE	€5,00
-------------------------	-------

AGGIUNTE TOPPING:

FRAGOLA, TROPICALE ,CARAMELLO MANGO.....	€6,00
CON POPPING BOBA BUBBLE TEA	€8,00
AFFOGATO AL CAFFE	€7,00
AMARGURA O SANTERIA (ALCOLICI)	€8,00

IL MACELLAIO

BIRRE

HEINEKEN 0,33 CL	3,00
ICHNUSA 0,33 CL	2,50
ICHNUSA CRUDA 0,33 CL	3,00
ICHNUSA NON FILTRAT/AMBRATA 0,33 CL....	3,00
ICHNUSA AL LIMONE 0,33 CL	3,00



BIRRE ALLA SPINA

BICCHIERE 0,25 CL €	3,5
BICCHIERE 0,50 CL €	5,5
BOCCALE 1,5 LT	€ 15



DIGESTIVI

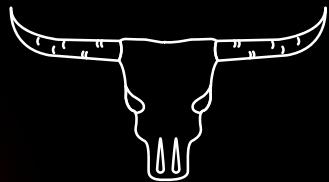
MIRTO	4,00
LIMONCELLO.....	4,00
GRAPPA	4,00
WISKY	5,00
AMARO MONTENEGRO.....	4,00
LIQUORE DI LIQUIRIZIA.....	4,00
JAGERMEISTER	4,00
AMARGURA	4,00
SANTERIA.....	5,00
FERNET BRANCA.....	4,00
BRANCA MENTA.....	4,00
AMARO DEL CAPO	4,00
SAMBUCA	4,00
RUM ZACAPA	8,00
BOMBA CARTA	8,00

BIRRE ARTIGIANALI

BIRRA ROCCE ROSSE NON FILTRATA 5%VOL 33 CL.....	6,00
BIRRA CALA LUNA BLANCHE 4,5 % 33 CL	6,00
BIRRA GOLORITZE BIONDA 5% VOL 33 CL.....	6,00
BIRRA STRONZA DA URLO BLANCHE IBU 20 4,4 % VOL 33 CL.....	6,00
BIRRA STRONZA SENSUALE SAISON IBU 30 5,5 %VOL 33 CL.....	6,00
BIRRA STRONZA PUNGENTE DOUBLE IPA IBU 80 7,5% VOL.....	6,00
BIRRA STRONZA TI AMO BLONDE ALE IBU 25 5,5 %VOL	6,00
MARDUK SEXY POMPIA, FRUIT BEER , 4,5% VOL 50 CL.....	8,00
MARDUK SARDINIAN IPA, 6% VOL 50 IBU 55 , 50 CL.....	8,00
MARDUK BLACK IPA 6,5% VOL IBU 60 , 50 CL	8,00
MARDUK SESSION EXTRA DRY PILSNER 4,5 % VOL 50 CL	8,00
MARDUK ALTBIER BREWERY 6,0 %VOL 50 CL	8,00

IL MACELLAIO

COCKTAIL



Spritz

APEROL SPRITZ	€6,00
CAMPARI SPRITZ	€6,00
ROCCE ROSSE SPRITZ	€8,00
AMARGURA SPRITZ	€7,00
MIRTO SPRITZ	€6,00



MICHELADA

SCIROPPO MANGO E
FRUTTO DELLA
PASSIONE , BIRRA
ICHNUZA , SALE E
PEPE

€7,00

VIOLETTA

€7,00

LIQUORE ALLA
VIOLETTA , SUCCO DI
LIMONE , PROSECCO ,
Sprite , AFFUMICATO
AL ROSMARINO



IL MACELLAIO

Lista Vini



SPUMANTI - VINI FRIZZANTI

CALICE PROSECCO O SPUMANTE	5,00
PROSECCO 750 CL	15,00
SPUMANTE KONE BLACC DE BLANCS EXTRA DRY BIANCO 11 % VOL	15,00
VELLUDU VINO SPUMANTE BRUT BIANCO 12 % VOL 750 CL	15,00
VELLUDU VINO SPUMANTE ROSATO BRUT 12% VOL 750 CL	15,00
LESTRU ISOLA DEI NURAGHI BOVALE VINO FRIZZANTE BIANCO 11% VOL 750 CL	16,00
LESTRU ISOLA DEI NURAGHI BOVALE VINO FRIZZANTE ROSATO 11% VOL 750 CL	16,00

VINI BIANCHI

AUDARYA, CANTINA AUDARYA, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,3750 CL 14% VOL ANNO 2023	12,00
AUDARYA, CANTINA AUDARYA , VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,750 CL14 % VOL ANNO 2023	24,00
IS ARGOLAS, CANTINA ARGOLAS, VERMENTINO DI SARDEGNA DOC 0,750 CL 14,5 % VOL ANNO 2023.....	24,00
KARAGNANJ, VERMENTINO DI GALLURA D.O.C.G. SUPERIORE 0,750 CL 14% VOL ANNO 2023	25,00

VINI ROSSI

LUZZANA ISOLA DEI NURAGHI VINICOLA CHERCHI 14,40 % VOL ANNO 2021	11,00
CAGNULARI ISOLA DEI NURAGHI VINICOLA CHERCHI 13,50 %VOL ANNO 2022	11,00
ROCCA RUBIA, CANTINE SANTADI, CARIGNANO DEL SULCIS DOC 0,375 CL 14,5% VOL ANNO 2022.....	14,00
TALENTU CANTINA SU CUPPOI 13 % VOL 750 CL ANNO 2023	16,00
ARTHANA, CABIDDU TENUTE ORZILLI CANNONAU DI SARDEGNA 14,5 %VOL CL 750 ANNO 2022	18,00
CENTU E 7, TENUTE CENTO E PRUSU CANNONAU DI SARDEGNA 15,5 % VOL 750 CL ANNO 2021	20,00
KIRISI, CANTINA TALAVE', CANNONAU DI SARDEGNA 0,750 CL 15% VOL ANNO 2022	20,00
CANNONAU DI SARDEGNA TENUTE FARAGO 15% VOL CL 750 ANNO 2022	21,00
VELLUDU BOVALE 2019, CANTINA SU CUPPOI TERRALBA 13,50 % VOL CL 750 ANNO 2019	21,00
AMANTHOSU, CANTINE DI TALAVE', CANNONAU, BOVALE, AMANTHOSU, GIRO', MONICA. 0,750 CL 15% VOL	25,00
PINOT NERO , CANTINE CONTE D'ATTIMIS MANIAGO, DOC 0,750 CL VOL 13,0% BIO ANNO 2022	25,00
VALPOLICELLA RIPASSO SUPERIORE 2021 , SANTA SOFIA , 14 % VOL 750 CL ANNO 2021.....	26,00
VELLUDU BOVALE RISERVA 2015 CANTINE SU CUPPOI TERRALBA 14 % VOL 750 CL	26,00
CERETTO , BARBERA D'ALBA D.O.C. PIANA 2021 14,5% VOL 750 CL ANNO 2021	27,00
ROCCA RUBIA, CANTINE SANTADI, CARIGNANO DEL SULCIS DOC 0,750L 14,5% VOL ANNO 2021	28,00
OBRACE , CANTINA SU CUPPOI BOVALE , IGT 14 % VOL 750 CL ANNO 2019	30,00
RUBINUS , ISOLA DEI NURAGHI , TENUTE SMERALDA 15,5% VOL 750 CL ANNO 2021	35,00
BOUSQUET , ARGENTINA , MALBEC 2020 ORGANIC , RESERVE 91 POINTS, 14,5 % VOL ANNO 2020	38,00
ARAO, CARMENERE BLEND 2019 , CLOS DE LUZ , CHILE, RAPEL VALLEY , 14 %VOL 750 CL ANNO 2019	38,00
RHEBOKSKLOOF , SUD AFRICA , PINOTAGE 2019 14% VOL 750 CL ANNO 2019	38,00
HORTOS, CANTINA DORGALLI, UVE AUTOCTONE SARDE E SYRAH, 0,750 CL 15% VOL ANNO 2020	40,00
FUSTEI , CANTINA SU CUPPOI ,SUPERIORE BOVALE 2019 ,15 % VOL 750 CL ANNO 2019	40,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA, GIACOMO MONTRESOR, DOCG, 0,750 CL 15% VOL ANNO 2019	55,00
AMARONE DELLA VALPOLICELLA , SANTA SOFIA CLASSICO 2020 15,5% VOL 750 CL ANNO 2020	60,00

IL MACELLAIO



IF YOU CAN'T
AFFORD TO TIP...
YOU CAN'T AFFORD TO GO OUT AND EAT.
ifyoucantaffordtotip.com

50 SFUMATURE DI... BISTECCA!



Blue - Molto al sangue!

Appena scottata al di fuori, cottura di 1 Minuto x lato.
100% rossa all'interno.
Temperatura al cuore: 10-29 °C
Dovrebbe essere spugnosa e senza resistenza.



Rare - Al sangue!

Appena scottata al di fuori, cottura di 2 min. e mezzo x lato.
75% rossa all'interno.
Temperatura al cuore: 30-51 °C
Dovrebbe essere morbida e spugnosa con una leggera resistenza.



Medium Rare - Medio bassa

Appena scottata al di fuori, cottura di 3/4 min. x lato.
50% rossa all'interno.
Temperatura al cuore: 57-63 °C
Dovrebbe essere abbastanza morbida e spugnosa, e leggermente elastica.



Medium - Cottura Media

Scottata al di fuori, cottura di 4 min. x lato.
25% rossa all'interno.
Temperatura al cuore: 63-68 °C
Dovrebbe essere abbastanza ferma ed elastica.



Medium Well - Medio Alta (oltre il punto di non ritorno)

Cottura di 5 min. x lato.
Leggere sfumature di rosa all'interno.
Temperatura al cuore: 72-77 °C
Dovrebbe essere ferma e leggermente elastica.



Well Done - Ben Cotta!

(ERO una buona bistecca!)

Cottura di 6 min. x lato.
100% brown!
Temperatura al cuore: 77 + °C
Molto ferma e estremamente elastica.

