Le nostri carni vengono accompagnate
da salsa BBQ fatta in casa

LA GRIGLIA
FROM THE GRILL

Our meats are accompanied by homemade BBQ sauce

Rib-Eye di controfiletto argentino
Argentinian Rib Eye
GR. 220
€ 23

Filetto di Angus beef irlandese
Irish Angus Beef tenderloin
GR. 200
€ 26

Tagliata di scamone
Sliced beef rump
GR. 250
€ 19

Pluma* di suino di pura razza iberica
Pure iberian pork pluma
GR. 180
€ 18

Spuntatura di petto con osso "Jacob's Ladder"
Brisket on the bone "Jacob's Ladder"
GR. 450
€ 21

STARTERS

Tartare di manzo "anni 80"
guarnita con cappero, cetrioli, cipollina, prezzemolo, acciuga e tuorlo d'uovo
Beef tartar garnished with caper, cucumbers, spring onion, parsley, anchovy and egg yolk
€ 16

Maio Caesar salad
lattughino, crostini di pane casereccio, pollo grigliato, scaglie di parmigiano e salsa Caesar
Romaine lettuce, croutons, grilled chicken, parmesan shaves and Caesar sauce
€ 14

Focaccia home made
con prosciutto di Langhirano e bocconcini di mozzarella di bufala
Home made focaccia bread with ham from Langhirano and buffalo mozzarella bites
€ 15

MAKE YOUR OWN "MADE IN ITALY" BURGER

Hamburger* di pura razza Fassona Piemontese
con pane fatto in casa e patatine fritte
Pure Fassona beef burger from Piedmont with homemade bread and french fries

NORMAL GR. 160 **€ 16**
THE BEAST GR. 320 **€ 21**

ALLERGENI PANE
BREAD ALLERGENS

LE GUARNIZIONI GARNISHES

Fontina valdostana d'Alpeggio Dop
Fontina Valdostana dop

Guanciale di Sauris affumicato
Smoked "guanciale" from Sauris

Pomodoro fresco
Fresh tomato

Cipolla rossa di Tropea caramellata
Caramelized red onion from Tropea

Uovo fritto biologico
Organic fried egg

Insalata novella riccia
Salad

CONTORNI
SIDES

€ 5
€ 7

Insalata mista di stagione
Mixed salad

Patatine fritte*
French fries

Verdure grigliate
Grilled Vegetables

Patate novelle arrostite
Roasted Potatoes

Spinaci al burro
Butteres Spinach

Pannocchie al burro salato
Corn on the cob and salted butter

BABY'S MENU

Cheese burger
con patatine fritte* + cookies al cioccolato+ bibita a scelta
Cheese burger with french fries + chocolate cookies + soft drink*
€ 13

DESSERT

Gelato* artigianale
Alla crema di arachidi e panna montata
Hand made ice cream with peanut cream and whipped cream
€ 7

Tiramisù
ai frutti di bosco
Tiramisù with fruits of the forest
€ 7

Tortino al Fondente
di cioccolato e coulis di mango
Dark chocolate cake with creamy heart and mango sauce
€ 7

Sorbetto*
Lime e alloro
Lime and laurel sherbet
€ 7

* gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati per esigenze di servizio.

WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT

NICE TO MEAT YOU

www.be-steak.com
Be Steak - La Rinascente Milano