

In Rare abbiamo integrato tutto quello che nel corso degli anni ci ha sorpreso, emozionato, confortato e insegnato. Attraverso l'utilizzo di ingredienti, tecniche, ricette e materiali provenienti da tutto il mondo uniamo diverse culture e tradizioni.

RARE BEYOND STEAK

RARE

RARE

BEYOND STEAK

In caso di allergie e intolleranze rivolgersi al personale in sala

Coperto	3.00
Acqua Panna / S.Pellegrino	2.50
Caffè	2.00

MENÙ DEGUSTAZIONE

Immergiti in un percorso di degustazione che celebra l'essenza della nostra cucina. Un viaggio gastronomico pensato per offrirti il meglio delle nostre proposte.

Introduzione agli Antipasti

I Protagonisti

Declinazione di Purè

Piccolo Dessert

55.00

Minimo due persone.
Incluso acqua, coperto e caffè.
Menù da considerarsi per tutti i componenti del tavolo.

Su richiesta è possibile arricchire l'esperienza con un abbinamento di vini studiato dal nostro sommelier

GLI ANTIPASTI

Tagliere di salumi * 1	16.00 / 25.00
Selezione di salumi misti Leonardi e Ciardullo con Parmigiano 36 mesi	
Jamon Iberico * 1	22.00
100% Bellota, prodotto e selezionato da Pedro Nieto	
Tarta - Rare * 3-10	15.00
Tartare di bovino battuta al coltello, condita con capperi, cipolla rossa, cetriolo agrodolce, senape in grani e bottarga di cortile	
Tartare orientale * 1-6-8-11-12	16.00
Tartare di Black Angus battuta al coltello, con Shiso, croccante al wasabi e salsa teriyaki	
Tartare Fumè * 1-3-4-7-8-10-13	16.00
Tartare di Black Angus con olio agrumato affumicato, maionese di acciuga e vinaigrette di scalogno bruciato	

Midollo e battuta * 1	16.00
Diafisi alla griglia con pane croccante e battuta di manzo, olio e sale	
Polpette in brodo * 7-8-9	14.00
Polpette di pesto di tortellini con brodo di gallina vecchia	
Solo Ragù * 1-7-9-10	13.00
Cocotte di ragù con besciamella e pane tostato	
Tiradito di Cuore * 8-9	16.00
Tiradito di cuore di manzo marinato, con salsa aijo, noci amazzoniche e battuta di verdure al lime, e mango	
Hummus * 1-7-8-9-11	14.00
Hummus di ceci, semi di frutta secca, pane arabo e verdure di stagione	
Carpaccio di verdura di stagione * 3-6-7-8	13.00
Verdura di stagione cotta a bassa temperatura con panna acida e salsa verde	

RARE STREET FOOD

Camembert impanato e fritto * 1-3-5-7-8	6.00
Crocchette di jamon iberico * 1-3-5-7-8	8.00
Trippa cacio e pepe * 1-7-9	6.00
Tigelle di pulled pork * 1-6-7-8-10	7.00
Mini pastrami bun * 1-3-6-7-8-10	7.00

I PRIMI DEL RARE

Gnocchi di patate * 1-3-7	14.00
Gnocchi di patate piastrati serviti con salsa cacio e pepe, e crema di zucca	
Lasagna * 1-3-7	14.00
Lasagna al forno con ragù di Black Angus e besciamella brulè	
Passatelli * 1-3-6-7-9-10-12	14.00
Passatelli asciutti con ragù di cinghiale, salsa di aglio nero e grue di cacao	

I MAIN COURSE

Filetto al pepe * 7	20.00
Filetto bovino frollato nel Whiskey, con salsa ai 7 pepi	
Picanha * 1	25.00
Picanha di Black Angus alla griglia con farofa, chimichurri, pico de gallo	
Short Ribs * 1 - 6 - 7 - 10	19.00
Costola di Black Angus affumicata al barbecue e rosti di patate	
Miso Beef * 1 - 6 - 8 - 11 - 12	22.00
Spiedino di filetto bovino laccato al miso con daikon marinato e porri grigliati	
Canard * 1 - 3 - 7 - 9 - 12	25.00
Petto d'anatra alla brace, glassato all'aceto balsamico e funghi di stagione	
Camembert * 1 - 7	18.00
Camembert gratinato, patate, miele di castagno e cipolle agrodolci	
Black Steak Sandwich * 1 - 3 - 6 - 7 - 11	18.00
Black Angus grigliato, salsa chimichurri, pomodorini BBQ, salsa cren e cipollina all'aceto balsamico. Servito con patate fritte	

I ROVENTI

SULL'OSSO: COSTATE E FIORENTINE

Secondo disponibilità e pezzatura, 30gg min. di frollatura

Scottona selezione Rare

5.50 / etto

La nostra selezione settimanale

Black Angus

7.00 / etto

Eleganza e tenerezza,
con una marezzatura unica

Vaca Vieja galiziana

7.00 / etto

Il sapore autentico della carne, vacche vecchie allevate
allo stato brado tra le miti e piovose colline galiziane,
alimentate con erba e cereali freschi

LE TAGLIATE * 7

Accompagnate da burro alla paprika e verdure di stagione

Scottona selezione Rare

23.00

Tagliata di scottona secondo selezione RARE

Flat Iron Steak

24.00

Flat Iron Steak di Black Angus frollata minimo 30 giorni,
taglio ricavato dalla spalla, comunemente chiamato
cappello del prete. Sapore deciso, con note ferrose

Bavetta

22.00

Bavetta di Black Angus alimentato a cereali,
taglio ricavato dalla pancia, con buona struttura
ma piacevole tenerezza

Secreto

20.00

Tagliata di Maialino Iberico, allevato allo stato brado
alimentato con frutta secca, saporito e succulento

I CONTORNI

I PURÉ * 7 - 12 - 9	5.00
Classico	
Limone Fermentato	
Tartufo	
Fondo Bruno	
Patate al forno	5.00
Patate fritte * 8	5.00
Verdure di stagione alla griglia	5.00
Chips di verdure miste * 8 - 9	5.00
Insalata di stagione * 12	5.00

1. Cereali e derivati contenenti glutine come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut. L'elenco si estende anche ai loro ceppi ibridati e ai prodotti derivati.

2. Crostacei e prodotti derivati

3. Uova e prodotti derivati

4. Pesce e prodotti derivati

5. Arachidi e prodotti derivati

6. Soia e prodotti derivati

7. Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)

8. Frutta a guscio ovvero mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia e tutti i prodotti da essi derivati

9. Sedano e prodotti derivati

10. Senape e prodotti derivati

11. Sesamo e prodotti derivati

12. Anidride solforosa e solfiti solo se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO₂ (usati come conservanti)

13. Lupino e prodotti derivati a base di lupino

14. Molluschi e prodotti derivati a base di molluschi