



Esplorate i confini della nostra esperienza gastronomica attraverso i nostri menù degustazione: vi presentiamo due menù distinti che mettono in risalto due carni straordinarie, il canguro e il coccodrillo.

Sperimentate l'audacia e la diversità culinaria attraverso un tuffo in sapori provenienti da terre lontane: un'opportunità per assaporare nuove e intriganti delizie che riflettono la nostra passione per l'innovazione e l'eccellenza gastronomica.

menù degustazione

C coccodrillo

— su ordinazione —

Comincia il viaggio alla scoperta di cosa si cela sotto la forte armatura squamosa di questo pericoloso predatore.

A metà fra carne e pesce, degusterete il filetto della coda di coccodrillo.

Lo Scioglilingua

C R O C C H E T T E
di C O C C O D R I L L O

Curcuma, Patata, Salsa Yogurt

La carne di coccodrillo è una delle fonti proteiche più potenti in circolazione, non c'è nessuna carne con un valore simile (il 30%). Per di più ha un alto contenuto di potassio, ferro e vitamina B-12 e un basso contenuto di colesterolo e di sodio.

Sudafrican Taco

T A C O
di C O C C O D R I L L O

Rucola, Maionese all'Erba Cipollina

Il coccodrillo di TAZ arriva da uno dei più grandi allevamenti di coccodrilli del Sudafrica, uno degli unici cinque paesi dai quali è permesso importare questa carne nello Stato italiano.

Jurassic Spiedo

S P I E D O
di C O C C O D R I L L O

Zucchina, Melanzana, Peperone,
Patata Dolce

Sebbene questo anfibio sia uno degli animali più antichi sulla faccia della Terra, - si pensa che i suoi antenati nacquero nel Periodo Giurassico - mangiare coccodrillo in Italia è legale solo da Novembre 2021.

55€

Calice di Franciacorta incluso

cangur

TAZ

Australia

S T R A C C E T T I
di C A N G U R O

Fritti al Panko

Nudo e Crudo

T A R T A R E
di C A N G U R O

"Tocca Ferro!"

C O N T R O F I L E T T O
di C A N G U R O

in Ghisa

35€

Calice di Chianti incluso

Simbolo dell'Australia, il canguro ha una carne dagli ottimi valori nutrizionali, dal sapore particolare e molto versatile.

L'allevamento di questo marsupiale è severamente vietato, ne deriva quindi una carne sana e priva di ormoni o antibiotici. Per di più, in Australia prevalgono aree dalla natura semi-incontaminata, dove l'alimentazione della fauna locale non subisce influenze umane.

Dunque, l'approvvigionamento della carne di canguro avviene esclusivamente attraverso la caccia. Quest'ultima è soggetta a un rigido regolamento imposto dal governo australiano, al fine di ridurre al minimo l'impatto sulla specie e sul suo habitat.

La carne di canguro è molto magra, infatti presenta meno del 2% di grassi, il che la classifica tra le carni rosse più sane al mondo. Inoltre, è ricca di ferro, proteine, vitamine del gruppo B, minerali (zinco, ferro), omega 3 e omega 6.