COCKTAIL BAR AND GRILL

LA CASA DEL DEMONE

MENU

La Casa Del Demone vi augura

Buon Appetito!!!

Per realizzare i nostri piatti collaboriamo con i seguenti

Carne di Angus Argentino*: Gmi Carnes Argentina SRL Novara*
Carne di Black Angus Americano: *GM Carnes Argentina SRL Novara*
Carne di pollo: *Barisone SRL – Rivoli TO*
Carne di maiale e salsiccia: *Barisone SRL – Rivoli TO*
Verdura e frutta: *Metro Torino Moncalieri*
Olio: *Frantoio Venturino Bartolomeo – Imperia*
Pane: *Panetteria Piazza della Republica*
Vari prodotti: *Metro Torino Moncalieri*

ALLERGENI

Le informazioni circa la presenza di sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze sono disponibili rivolgendosi al personale in servizio ed è possibile consultare l'apposita documentazione che verrà fornita a richiesta.

LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)

MOLLUSCHI

SEDANO

GLUTINE
Grano Khorasan,Grano, Farro, Orzo, Avena, Segale

CROSTACEI

SENAPE

UOVA

SOIA

SEMI DI SESAMO

ARACHIDI

PESCE

LUPINI

ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro

FRUTTA A GUSCIO
Mandorle, Nocciole, Noci, Noci di Acagiù, Noci Pecan, Noci del Brasile, Pistacchi, Noci Macadamia o Noci del Queensland

I MENU' DEGUSTAZIONE - min. 2 persone

Menù PATAGONIA - 38 € a persona

1 Empanadas (per persona)

1 Tris di Antipasto (da condividere)

1 Secondo con Contorno (per persona)

a scelta tra:

Entrecote 300g *Sottofiletto 300g* *Entrana 300g*

Dolce & Caffé

Menù SAVANA - 38 € a persona

1 Empanadas (per persona)

1 Tris di Antipasto (da condividere)

1 Secondo con Contorno (per persona)

a scelta tra:

Picanha 400g *Asado 400g* *Vacio 400g*

Dolce & Caffé

Menù del DEMONE - 43 € a persona

1 Empanadas (per persona)

1 Tris di Antipasto (da condividere)

1 Grigliata del Demone x 2 con Contorno

1,3 kg di Angus Argentino:

200g Black Angus (Sottofiletto), 200 g Entrecote, 400 g Asado, 300 g Entrana, 200 g Chorizo (Salsiccia Argentina)

Dolce & Caffé

Coperto e bevande ESCLUSE

ANTIPASTI

JALAPENO ripieni con formaggio cremoso ..... € 6,00
ROSSI (piccanti) / **VERDI** (non Piccanti)*

EMPANADAS 2 pezzi .....€ 8,00
(fagottini di pasta ripieni di carne, peperone, pomodoro, olive, cipolla)

CARPACCIO DI BRESAOLA GIÒ PORRO ..... € 11,00
(rucola, bresaola di Black Angus Giò Porro senza conservanti, parmigiano)

CARPACCIO DI ANGUS MARINATO ..... € 12,00

(Angus Argentino marinato al secco, rucola, Parmigiano)

BATTUTA DI CARNE CRUDA al coltello ..... € 14,00

(filetto Angus Argentino, Parmigiano, pomodorini, rucola)

TRIS di ANTIPASTI ..... € 20,00
(CARPACCIO di ANGUS
Angus Marinato a secco,
BATTUTA di CARNE CRUDA
filetto Angus Argentino,
CARPACCIO di BRESAOLA
Bresaola di Black Angus Giò Porro)

PATANEGRA - 100 gr ..... € 30,00
(Paleta de Bellota 100% Iberico)

- COPERTO € 2,00 -

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.
** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

ANGUS ARGENTINO & BLACK ANGUS

Per le nostre carni alla griglia, "La Casa Del Demone" garantisce la massima qualità, scelta e freschezza.

Tutti i tagli importati appartengono alla quota Hilton, rientrando nell'elenco dei tagli con caratteristiche anatomiche, qualitative e di lavorazione ammesse nelle quantità stabilite dall'Unione Europea.

La razza trattata è tra le migliori disponibili sul mercato: Angus e Black Angus, alimentati in modo naturale.

La carne proviene da bovini giovani allevati al pascolo allo stato brado, sottoposti a rigorosi controlli. Una cura che permette alla carne di Angus e Black Angus di essere riconosciuta in tutto il mondo per la sua qualità, genuinità e naturalità.

LE NOSTRA SELEZIONE DI CARNI FROLLATE

T-BONE/COSTATA DRY AGED *Oltre 20 giorni di frollatura*

Taglio tra 0,800 e 1,200 Kg

LE RAZZE TRATTATE - *in base alla disponibilità settimanale*

SIMMENTHAL SCOTTONA BAVARESE ORIGINE: Germania

Presenta una buona Marezzatura (grasso intramuscolare) che la rende molto tenera, succosa, saporita, ideale per tagli come costate e fiorentine alla griglia. 8,00 €/hg

LA MARCHIGIANA ORIGINE: Italia

La carne di razza Marchigiana è un'eccellenza italiana, famosa per la sua altissima qualità e le sue proprietà nutrizionali. È una carne saporita ma delicata, con una giusta infiltrazione di grasso che la rende particolarmente tenera. 8,00 €/hg

SASHI FREYGAARD CHOCO ORIGINE: Finlandia

La Freygaard Choco proviene da tipiche scottone allevate solo in 7 pascoli finlandesi che nutrono i bovini con un'alimentazione integrata a fave di cacao. 9,00 €/hg

SASHI DIAMOND ORIGINE: Finlandia

L'integrazione dell'alimentazione del bovino di barbabietola da zucchero nella fase finale di allevamento che precede la macellazione, conferisce alla carne note dolci. 9,00 €/hg

GUTREI GALICIA PREMIUM *Rubia Gallega* ORIGINE: Spagna

Una delle migliori carni al mondo, caratterizzata da un grasso di colore tendente al giallo e da una maggiore marezzatura. 10,00 €/hg

TOMAHAWK ORIGINE: Irlanda

Scottona Black Angus Prime. 7,00 €/hg

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

FILETTO

€ 28,00

(Angus Argentino 250 g)
ogni 100g in più **€ 10,00**

SOTTOFILETTO

€ 21,00

(Angus Argentino 300g)
ogni 100g in più **€ 7,00**

ENTRECOTE

€ 23,00

(Angus Argentino 300g)
ogni 100g in più **€ 7,00**

TAGLIATA DI SCAMONE

€ 19,00

(Angus Argentino 350g)

N.B. I prezzi sono comprensivi del contorno a scelta.
Tutti I piatti sono accompagnati dalle nostre salse argentine.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

T - BONE

€ 34,00

(Black Angus 600g)
ogni 100g in più **€ 6,00**

PICANHA

€ 23,00

(Black Angus 400g)
ogni 100g in più **€ 6,00**

COSTATA CON OSSO

€ 27,00

(Black Angus 500g)
ogni 100g in più **€ 6,00**

ENTRANA

€ 21,00

(Black Angus 300g)
ogni 100g in più **€ 6,00**

VACIO

€ 21,00

(Angus Argentina 400g)
ogni 100g in più **€ 6,00**

N.B. I prezzi sono comprensivi del contorno a scelta.
Tutti I piatti sono accompagnati dalle nostre salse argentine.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

ASADO

€ 23,00

(Black Angus 400g)

GRIGLIATA MISTA

€ 20,00

(600g – capocollo, salsiccia di suino, costina, pollo, spiedino misto)

GRIGLIATA DI PICANHA

PER 2 PERSONE

€ 44,00

(Black Angus 800g)

GRIGLIATA DI VACIO

PER 2 PERSONE

€ 42,00

(Angus Argentina 800g)

GRIGLIATA DEL DEMONE

PER 2 PERSONE

€ 54,00

1,3kg Angus Argentino:

200g Black Angus - *Sottofiletto,* 200g Entrecote, 400g Asado, 300g Entrana, 200g Chorizo - *salsiccia argentina*

N.B. I prezzi sono comprensivi del contorno a scelta.
Tutti I piatti sono accompagnati dalle nostre salse argentine.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

DENVER STEAK

€ 27,00

(Trancio di Reale
Black Angus 300g)

COSTINE DI AGNELLO

€ 25,00

(Agnello Patagonia 450g)

PIATTO DI CHORIZO

€ 18,00

(Salsicce argentine 4 pezzi)

PIATTO DI SALSICCIA

€ 16,00

(400g)

PETTO DI POLLO

€ 16,00

(Disossato)

COSCIA DI POLLO

€ 16,00

(Disossata)

N.B. I prezzi sono comprensivi del contorno a scelta.
Tutti I piatti sono accompagnati dalle nostre salse argentine.
Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

CONTORNI

PATATINE FRITTE* ..... € 5,00
PATATE AL FORNO ..... € 5,00
VERDURE GRIGLIATE ..... € 5,00
(verdure di stagione)
PATATE AL CARTOCCIO ..... € 5,00
(patate al forno ripiene
con gorgonzola e burro)

INSALATA VERDE ..... € 5,00
INSALATA MISTA ..... € 5,00
(insalata verde, pomodoro, carote)

MENÙ BIMBI

MENÙ HAMBURGER (al piatto) ..... € 16,00
hamburger di Picanha Black Angus*, patatine fritte*)

MENÙ PEQUENITO ..... € 18,00
(Filetto di Angus alla griglia - 150g, patatine fritte*)

DOLCI

TIRAMISÙ ..... € 5,00

CHEESECAKE ..... € 5,00

CREMA CATALANA ..... € 5,00

PANNA COTTA ..... € 5,00

FLAN ARGENTINO (con Dulce di Leche) ..... € 5,00

SORBETTI E GELATI
(vari gusti) ..... € 5,00

SORBETTO CORRETTO
..... € 6,00

CANTUCCI CON VINO PASSITO ..... € 6,00

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.
** Alcuni prodotti potrebbero essere surgelati*

APERITIVI

SPRITZ (Aperol, Prosecco, Soda) ..... **€ 7,00**
SPRITZ CAMPARI (Campari, Prosecco, Soda)..... **€ 7,00**
HUGO SPRITZ (Hugo, Lime, Menta, Prosecco, Soda).... **€ 7,00**
MiTo (Bitter Campari, Vermouth di Torino) ..... **€ 7,00**
AMERICANO (Vermouth di Torino, Campari, Soda)..... **€ 7,00**
NEGRONI (Gin, Vermouth di Torino, Campari)..... **€ 8,00**

ACQUA / BIBITE / SUCCHI / VINO AL CALICE

ACQUA 0,5 L ..... **€ 2,00**
BIBITE (Bottiglia, alla spina, succhi di frutta) ..... **€ 4,00**
COCCHI BRUT Metodo Classico al calice ..... **€ 6,00**
VINO ROSSO / BIANCO al calice ..... **€ 6,00**

BIRRE ALLA SPINA

	piccola	*media*
PILSNER URQUELL ..... Bionda Rep. Ceca 4,4%	€ 4,00	€ 6,00
ST. BENOIT AMBRATA ..... Belgian Ale 5,9%	€ 4,00	€ 6,00
ST. STEFANUS ..... Birra Belga D'Abbazia 7%	€ 4,00	€ 6,00
GROLSCH WEIZEN ..... Weisse 5,1%	€ 4,00	€ 6,00
FULLER'S IPA ..... Indian Pale Ale 5,2%	€ 4,00	€ 7,00
GUINNESS DRAUGHT STOUT ..... Stout Irlanda 4,2%	€ 6,00	

BIRRE ARTIGIANALI

GRANDA AERO Artigianale senza glutine ..... **€ 6,00**

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

AMARI / LIQUORI / CAFFÉ

AMARI / DIGESTIVI ..... € 4,00

PIEMONTE MOSCATO PASSITO DOC ..... € 5,00
"La Bella Estate"

AMARI PREMIUM ..... € 6,00

CHARTREUSE

- Chartreuse Verte 55% / Jaune 43% ..... € 8,00
- Chartreuse Genepi Intense ..... € 8,00
- Chartreuse Liqueur Delixir 1605 ..... € 10,00

VERMOUTH

- Cocchi Ricetta Originale..... € 6,00
- Carpano Antica Formula..... € 7,00
- Martelletti Vermout Rosso Classico ..... € 7,00
- 9 di Dante Vermouthdi Torino..... € 7,00
- Mulassano Hampden Cask..... € 8,00

CAFFÈ VERGNANO ..... € 2,00

CAFFÈ VERGNANO DOPPIO ..... € 3,00

CAFFÈ VERGNANO CORRETTO ..... € 2,50

LA NOSTRA SELEZIONE DI GRAPPE

LUIGI FRANCOLI - 5 CL

GRAPPA Moscato, Chardonnay, etc ..... € 4,00

BARRIQUE DEL LIMOUSIN ..... € 5,00

CUVÉE D'AUTORE Grappa del Ghemme e..... € 8,00
del Gattinara

RISERVA L'AMBRA DEL MOSCATO ..... € 8,00

RISERVA 88 BARRIQUES ..... € 8,00

ORO DI BAROLO ..... € 8,00

BERTA - 5 CL

TRE SOLI TRE - Nebbiolo ..... € 12,00

ROCCANIVO - Barbera ..... € 12,00

BRIC DEL GAIAN - Moscato ..... € 12,00

MAGIA - Selezione Berta ..... € 15,00

SOLO PER GIAN - Barbera, Nebbiolo, Moscato ..... € 18,00

SELEZIONE DEL FONDATORE "PAOLO BERTA"..... € 20,00

N.B. : per la carta completa dei vini o dei distillati (whisky, rum, vodka, cognac, armagnac, tequilla, mezcal, gin, brandy) vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala

I Cocktail da abbinare alle nostre Carni € 10,00

VERDE SIGILLO

"Un incantesimo botanico di luce e mineralità, custode di un sapore che non si dimentica"

Estratto di Cetriolo, Hendrick's Gin, Sherbet di Agrumi, Sherry Fino, Spray alla Rosa

ECLISSI di RUBINO

"Un incantesimo di dolcezza acidità consacrato dalle uve del Torrontés"

Pisco infuso alle Fragole, Sherbet di Fragole, Sciroppo di Torrontés, Stilla Bunt

PATTO DORATO

"L'oro non si promette, si beve"

Tequila, Estratto di Peperone Giallo, Lime, Ancho Reyes Rosso, Riduzione di Aceto di Mele, Crusta di sale con Peperoncino e Paprika

MONKEY PENICILLIN

"Un sapore unico per accompagnare le nostre carni, agli amanti del Whisky e non solo

Scotch Whisky aromatizzato alla Picanha, Lime, Honey Mix allo zenzero, Ardbeg 10

SINFONIA delle OMBRE

"Il duetto sacro di due spiriti di canna, celebrato nel chiaroscuro del frutto della passione e della terra grezza"

Cachaça Silver, Cachaça Umburana, Lime, Panela, Passion Fruit

CENERE & NETTARE

"Rappresenta la dualità tra l'affumicato del Mezcal e il dolce acido della fragola"

Cordial di Fragole e Pomodoro Giallo, Mezcal, Vermouth Dry

N.B. : per la carta completa dei vini o dei distillati (whisky, rum, vodka, cognac, armagnac, tequila, mezcal, gin, brandy) vi preghiamo di rivolgervi al personale di sala