

COCKTAIL BAR AND GRILL



MENU

*La Casa Del Demone vi augura
Buon Appetito!!!*

Per realizzare i nostri piatti collaboriamo con i seguenti fornitori :

Carne di Angus Argentino: *GM 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 Repubblica*

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 in termini di scelta e freschezza.

Tutti i tagli importati sono appartenenti alla quota Hilton rientrando nell'elenco di tagli aventi caratteristiche anatomiche, di qualità e lavorazione ammesse nelle quantità stabilite all'interno dell'Unione Europea.

La razza trattata è la migliore disponibile sul mercato: bovino Angus e Black Angus, alimentato in modo naturale.

La carne proviene da bovini giovani allevati in pascoli allo stato brado, sotto un controllo rigoroso ed accurato che permette alla carne di Angus e Black Angus di essere riconosciuta in tutto il mondo come alimento di prima qualità, naturale e genuino.

LE NOSTRA SELEZIONE DI CARNI FROLLATE

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



7,50 €/ hg

*Taglio tra
0,900 e 1,100 Kg*

LE RAZZE TRATTATE - *in base alla disponibilità settimanale*

GUTREI GALICIA PREMIUM

ORIGINE: Spagna

Caratterizzata da un grasso di colore tendente al giallo e da una maggiore infiltrazione (marezzatura)

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.

SASHI PRUSSIAN GOLD

ORIGINE: Finlandia

L'integrazione dell'alimentazione del bovino di barbabietola da zucchero nella fase finale di allevamento che precede la macellazione, conferisce al gusto della carne note dolci

LA BALDRACCA

ORIGINE: Italia

E' una vacca ITALIANA a doppia attitudine, LATTE e CARNE (Dual Breeding). E' certificato che questa tipologia di animali hanno una carne più salubre rispetto ad altre carni.

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.

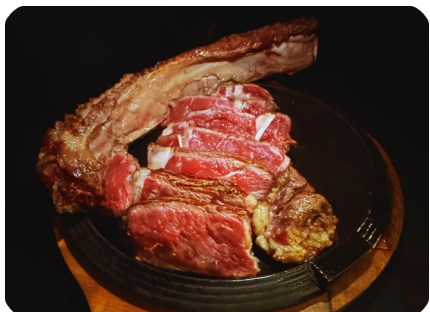
Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.



T - BONE

€ 34,00

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



TOMAHAWK

€ 60,00

(1 Kg di Scottona Premium)
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
(melanzane, zucchine, peperone)
- 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)	€ 6,00
SPRITZ MARACUJA	
(Vermouth, Lime, Maracuja, Prosecco, Soda)....	€ 6,00
SPRITZ alle VIOLETTE	
(Liquore alla Violetta, Prosecco, Soda).....	€ 6,00
HUGO SPRITZ	
(Hugo, Lime, Menta, Prosecco, Soda)	€ 6,00
GIN TONIC (Con Tonica Fever Tree)	€ 8 - 15

ACQUA / BIBITE / SUCCHI / VINO AL CALICE

ACQUA 0,5 L	€ 2,00
BIBITE (Bottiglia, alla spina, succhi di frutta)	€ 4,00
LIMONATA / CHINOTTO / MANDARINATA	€ 4,00
RED BULL	€ 5,00
PROSECCO AL CALICE	€ 5,00
VINO ROSSO / BIANCO al calice	€ 5,00

BIRRE ALLA SPINA

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

BIRRE ARTIGIANALI

GRANDA AERO Artigianale senza glutine	€ 6,00
GRANDA GHOSST Artigianale - Triple 	€ 6,00
GRANDA KEI OS IPA Artigianale IPA 	€ 6,00
GRANDA SWEETCH Artigianale – Bianca 	€ 6,00

Vi preghiamo di comunicarci eventuali allergie ed intolleranze alimentari.

AMARI / LIQUORI / CAFFÉ

AMARI / DIGESTIVI	€ 4,00
LIQUORI (Bayles, Amaretto, Frangelico, etc) ...	€ 5,00
PIEMONTE MOSCATO PASSITO DOC	€ 5,00
"La Bella Estate"	
AMARI PREMIUM	€ 6,00
BAROLO CHINATO	€ 6,00
SHERRY PEDRO XIMÉNEZ PX	€ 6,00
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 del Gattinara	€ 8,00
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

Demon Fizz

Rivisitazione del classico Gin Fizz in note mediterranee

Hendrick's Gin, Liquore Bergamotto, Lime, Sciroppo Zucch.
Canna, Soda

Lima Sour

Il cocktail Peruviano Pisco Sour con un tocco Argentino

Pisco Tabernero Quebranta, Lime, Sciroppo Zucch. Canna,
Essenza di Vino Malbec Argentina

Churly Bloody Maria

*Bloody Mary in versione Messicana con Mezcal al Chimichurri
(spezia argentina per accompagnare le carni)*

Mezcal Alipus infuso al Chimichurri, Succo Pomodoro
condito, Bitter al Sedano, Worcestershire, Lime

Devillinha

La nostra rivisitazione della Caipirinha

Yaguara Premium Cachaca, Lime, Liquore Yerba Mate,
Zucchero Muscovado

Black Paloma

La nostra dissetante interpretazione del classico Paloma

Rooster Rojo Tequila Premium, Lime, Sciroppo di Agave,
Soda Fever Tree al Pompelmo Rosa, Crusta di Sale Nero

Spicy Margarita

Il classico Margarita rivisitato, secco, aromatico, piccante

Rooster Rojo Ahumado, Ancho Reyes (liquore al
peperoncino poblano - messico), Triple Sec, Lime, Sciroppo
di Agave, Sale Affumicato

Monkey Penicillin

*Un sapore unico per accompagnare le nostre carni per
gli amanti del whisky e non solo*

Whisky Monkey Shoulder aromatizzato alla
Picanha Fat Washed, Limone, Miele, Zenzero,
Essenza Ardbeg 10 Years

*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*