STEEL

MENU'



LA NOSTRA STORIA

Steel nasce nel 2021 nel cuore del quartiere Talenti, in una suggestiva location in stile moderno industriale, sapientemente progettata per accogliervi e accompagnarvi in un'esperienza di gusto di alto livello.



Abbiamo selezionato le migliori materie prime che, attraverso le mani esperte del nostro chef, siamo riusciti a trasformare in abbinamenti, sensazioni ed emozioni per rendere i nostri piatti davvero unici.



Lasciati trasportare dall'emozione della buona cucina!



SELEZIONE DI CARNI SAKURA

Sakura è il nome che in giapponese indica la fioritura del ciliegio e viene utilizzato per rappresentare visivamente la presenza di grasso intramuscolare nella carne. L'obiettivo principale di questa selezione è quello di offrire carni succose dal sapore genuino e autentico.



La ricerca negli allevamenti non intensivi per la produzione lattiero-casearia porta alla selezione sia in Italia che in Europa di carni la cui perfezione deriva proprio dalla selezione, con la sicurezza tutta europea dei controlli di qualità più esigenti.



La carne Sakura rappresenta la linea d'ingresso della carne Sakura e raggiunge un punteggio da 3 a 6 sulla scala di marmorizzazione di riferimento giapponese per la carne Wagyū e il manzo Kobe.



La carne Yoza rappresenta la linea intermedia della carne Sakura e ottiene un punteggio compreso tra 7 e 9 sulla scala di marmorizzazione giapponese.



La carne Hanami rappresenta la linea superiore della carne Sakura e ottiene un punteggio compreso tra 10 e 12 sulla scala di marmorizzazione giapponese.





ANTIPASTI

TAGLIERE DI SALUMI E FORMAGGI

1/3/7/10 **

POLPETTINE STEEL ALLA BIRRA

TRIS DI POLPETTE (POLLO ALLA CACCIATORA,

BOLLITO, MANZO AL LIMONE)

9

MELANZANA IN PARMIGIANA

1/3/7 **

UOVO CBT SU FONDUTA AL TALEGGIO E FUNGHI DI STAGIONE

FIORI CON ALICI DEL MAR
CANTABRICO E RICOTTA AL
LIME, CON MAIONESE AL BASILICO



FOCACCIA 1 **





CARPACCIO DI MANZO IN DOPPIA

COTTURA CON SALSA AI FUNGHI

13

TARTARE SAKURA CON

STRACCIATELLA, ACCIUGHE DEL MAR

CANTABRICO E TARALLI

11

TARTARE SAKURA CON CIPOLLA

CARAMELLATA E POMODORI SECCHI

11

TARTARE SAKURA CLASSICA

11

BATTUTA DI MANZO





PRIMI

FETTUCCINE AL RAGÙ DI AGNELLO

16

FETTUCCINE RADICCHIO TALEGGIO E NOCI

15

RAVIOLI RIPIENI DI PORCHETTA, PESTO DI BASILICO FATTO IN CASA, DATTERINI CONFIT E CREMA DI STRACCIATELLA

15

SPAGHETTONE CACIO E PEPE
SPAGHETTONE ALLA CARBONARA CON GUANCIALE DI
NORCIA E UOVA BIOLOGICHE
MEZZEMANICHE ALL' AMATRICIANA CON GUANCIALE DI
NORCIA
MEZZEMANICHE ALLA GRICIA CON GUANCIALE DI NORCIA





DALLA GRIGLIA...

TAGLIATA DI MANZETTA PRUSSIANA SAKURA YOZA

MANZETTA PRUSSIANA SAKURA YOZA

Originaria della regione dei Mille Laghi in Polonia, allevata in pascolo estensivo, viene alimentata nella fase finale con barbabietola da zucchero e avena, che donano alla carne un sapore dolce, delicato e succoso.

Età: 30 mesi

COSTATA 7.00 ello MIN. 700g

LA REGGIANA SAKURA HANAMI

Allevata in fattorie selezionate del Consorzio del Parmigiano Reggiano e Grana Padano, il pascolo estensivo e foraggo verdi conferiscono alle carni un sapore intenso e deciso con una morbidezza unica.

Età: 8/10 anni

COSTATA FIORENTINA

8,00 ef/o MIN. 700g 8,00 ef/o MIN. 1,00 Kg

SIMMENTHAL SAKURA HANAMI

Originaria del fiume Simme e allevata anche in altre regioni tra cui la Germania meridionale, viene alimentata al pascolo con integratori di cereali che conferiscono alla carne un sapore forte e intenso.

Età: 8/10 anni

COSTATA 9,00 effo MIN. 700g

ALTRI TAGLI DISPONIBILI CHIEDERE AL PERSONALE

CONTORNO

SECONDI

SMOKED PORK RIBS

19

FILETTO DI MAIALE BARDATO ALLO SPECK CON SALSA DI FRUTTI ROSSI

18

GALLETTO

16

PICANHA CON SALSA CHIMICHURRI

20

GUANCIA DI MANZO BRASATA SERVITA SU LETTO DI PATATE MONTATE ALL'OLIO

20

SALTIMBOCCA ALLA ROMANA SU PATATE MONTATE ALL'OLIO



CONTORNO



FRITTI**

PANINI

1 *

PATATINE CLASSICHE

5

1 *

PATATINE CACIO E PEPE

6

1 *

PATATINE PAPRIKA E MIELE

6

STEEL 1/3/7

(Hamburger, Insalata, Pomodoro, Cheddar, Crispy Bacon)

15

GOLD 1/3/7/10 **

(Pulled Pork, Insalata, Cipolla caramellata)

15

SILVER 1/3/7/10

(Picania, salsa cimiciurri, crema di melanzane)

16

PANINI SERVITI CON PATATINE



I piatti offerti possono contenere sostanze che provocano allergie o intolleranze. Per informazioni rivolgersi allo staff.

Allergeni alimentari:

- 1 glutine
- 2 crostacei
- 3 uova e derivati
- 4 pesci
- 5 arachidi e derivati
- 6 semi di soia
- 7 latte e derivati
- 8 noci
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa e solfiti
- 13 lupini
- 14 molluschi *prodotto surgelato.
- **prodotto abbattibile per garantire la massima freschezza del prodotto e sicurezza alimentare.

NON PERDERTI IL MEGLIO!



SEGUICI SU INSTAGRAM