



PER INIZIARE / STARTER

CONTADINO -€ 13

Cipolla nostrana in agrodolce, torta di verdure, anelli di cipolla, farinata, pesto artigianale, salsa chimichurri e patè di olive taggiasche.

Sweet and sour onion, Lunigiana vegetables pie, onion rings, farinata, pesto, chimichurri sauce and olives patè bruschetta.

NANA -€ 13

Degustazione salumi e formaggi del territorio, miele della Lunigiana, cipolla nostrana in agrodolce, crostini toscani.

Local cheeses and cold cut selection, jams, sweet and sour onion, Lunigiana honey, Tuscan bruschetta.

NORCINO -€ 13

Degustazione salumi di nostra produzione, crostini toscani.

Our cold cuts selection, Tuscan bruschetta.

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGIO

3 tipi di formaggio / 3 types of cheese - € 12

5 tipi di formaggio / 5 types of cheese - € 18

Selezione di formaggi, confetture, miele della Lunigiana.

Cheeses selection, jams, Lunigiana honey.

MOCETTA ARTIGIANALE 70 g -€ 18

Polpa scelta di vacca nostra selezione, salata, massaggiata e stagionata secondo la tradizione Valtellinese.

Selected pulp of our selection cows, salted, massaged and seasoned according to the Valtellinese tradition.

PATANEGRA 70 g - € 25

Prosciutto Iberico Cinco Jotas 5J

Patanegra ham Cinco Jotas 5J

COPPA BBQ 90 g E FOCACCIA - € 15

Coppa suino italiano affumicata con legno di melo e focaccia lievito madre

Italian pork smoked in apple wood and focaccia

TARTARE DI FASSONA

PIEMONTESE

L 130 g € 13 / XL 260 g € 19

Polpa scelta di bovino adulto Piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone.

Servita con cipolla croccante, capperi, cipollotto, senape di Digione, aceto balsamico di Modena, pesto.

Selected Piedmontese cattle beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, lemon.

Served with crispy onions, capers, scallions, dijon mustard, balsamic vinegar from Modena, pesto.

TONNO DELLA LUNIGIANA - € 13

Polpa scelta di suino Nazionale, fagioli cannellini, cipolla rossa agrodolce, olio extravergine bio, cristalli di sale Maldon, pane croccante aromatizzato alle erbe

Cold pulled pork shoulder, cannellini beans, sweet and sour onion, extra virgin olive oil, Maldon salt flakes, herbed toasted bread crumbs.

LASAGNA DI BISTECCA

Lasagna con ragù artigianale - € 13

Lasagna with homemade meat sauce.

DALLA GRIGLIA / FROM GRILL

ARROSTICINI ARTIGIANALI HANDMADE SKEWERS

AGNELLO NEW ZEALAND - € 25

New Zealand lamb

6 pezzi / 6 pieces

ABANICO PATANEGRA Suino Iberico - € 25

Iberian Pork

6 pezzi / 6 pieces

POLLO NAZIONALE - € 15

CERTIFICATA NO OGM NO ANTIBIOTICI

Sovracoscia di pollo disossata marinata al limone e grigliata

Boneless chicken thigh marinated in lemon and grilled

AGNELLO NEW ZEALAND - € 25 New Zealand Lamb

Bistecchine 300 g

Steaks

TAGLIO SCELTO DI MR. NANA 300 g - € 30

Taglio scelto di bovino ricavato da mezzene extra

Chosen cut by Mr. Nana

LE SCOTTONE

Taglio Fiorentina a partire da kg 1 - € 50 al kg

T-Bone

Taglio Costata a partire da kg 1 - € 45 al kg

Rib steak

Filetto 250 g circa (a porzione) - € 25

Fillet steak

Controfiletto 500 g circa (a porzione) - € 25

Sirloin

FILETTO DI VACCA EXTRA

Extra fine steak

250 g - € 35

ANGUS MIGUEL VERGARA

Bistecca a partire da kg 1 - € 80 al kg

LE ECCELLENZE ITALIANE

LA CHIANTINA - € 70 al kg

a partire da kg 1



LA FASSONA - € 70 al kg

a partire da kg 1

DRY AGED

Frollatura certificata garantita minimo 30 gg
minimum 30 days dry aged

LA NANA

La nostra selezione:

è il frutto dell'esperienza maturata negli anni.

a partire da kg 1 - € 60 al kg

FILETTO DI VACCA FROLLATO / DRY AGED FILLET STEAK

250g circa (a porzione) - € 35

CONTROFILETTO DI VACCA FROLLATO / DRY AGED SIRLOIN

500g circa (a porzione) - € 30

Chiedere al personale la selezione di frollature estreme

Ask our waiter for the daily specials dry aged steaks

WAGYU JAPAN



COTTURA IN TEPPANYAKI

La bontà del wagyu, il manzo giapponese dal manto nero, è riconosciuta in tutto il mondo e risiede nella caratteristica tenerezza delle sue carni dovuta all'accumulo di grassi monoinsaturi nelle fasce muscolari, detta marmoratura.

Il nostro WAGYU è di qualità A5, massimo sia dal punto di vista della purezza genetica sia della marmorizzazione.

WAGYU, Japanese black cattle, renowned worldwide for his exquisite, taste and tenderness, due to the high concentration of monounsaturated fats in his marbled muscles.

Our Wagyu is A5 graded, the highest grade in terms of both genetic purity and marbling.

Sirloin steak - € 35 / 100 g

和牛
wagyu

KOBE



IL MANZO PIU' PREGIATO AL MONDO

Kobe Beef nasce dai bovini di razza pura Tajima, allevati solo ed esclusivamente nella prefettura di Hyogo. La qualità di queste carni dipende dalla genetica dell'animale, dall'alimentazione e dalle tecniche di allevamento. A partire dalla metà dell'VIII secolo circa, i bovini Tajima sono cresciuti in ambienti naturali, caratterizzati da aria pulita, ruscelli limpidi ricchi di campi erbosi che circondano le montagne del distretto di Tajima. La caratteristica che rende unica questa carne è l'estrema marezza, il grasso di grande qualità ricco di omega 3 conferisce una tenerezza e dolcezza senza eguali. Il Manzo di Kobe quindi razza Tajima, è la specialità che la prefettura di Hyogo vanta in tutto il Mondo.

Kobe beef the finest beef in the world Kobe Beef comes from pure-bred Tajima cattle, raised exclusively in Hyogo prefecture. The quality of these meats depends on the animal's genetics, nutrition and farming techniques. Since the mid-eighth century, Tajima cattle have grown in natural environments, characterized by clean air, clear streams full of grassy fields that surround the mountains of the Tajima district. The feature that makes this meat unique is its extreme marbling, the high-quality fat rich in omega 3 gives it unrivaled tenderness and sweetness. Kobe beef, therefore Tajima breed, is the specialty that the prefecture of Hyogo boasts all over the world.

Steak - € 70 / 100 g



CA' NEGRA EXPERIENCE



Nasce dall'audace idea di acquistare una capo intero, con genetica pura Giapponese, allevato secondo la tradizione Giapponese. Nasce e viene allevato in Italia a Venezia.

Lavorare un animale intero non è semplice, ma crediamo nella sostenibilità di questo progetto dove, come una volta acquistiamo da vivo in stalla per offrirvi un'esperienza gastronomica senza precedenti.

CA' NEGRA EXPERIENCE, was born from the bold idea of buying a whole garment, with pure Japanese genetics and bred according to the Japanese tradition. It was born and raised in Venice, Italy. Working a whole animal is not easy, but we believe in the sustainability of this project where, in the past, we buy them alive in the stable to offer you an experience unprecedented gastronomy.

BISTECCA CON OSSO - € 230 al kg

STAGIONATO 5 mesi di attesa per un salume unico 80 g - € 17

CBT i tagli ricchi di collagene cotti a bassa temperatura per 21 ore, 200 g - € 35

GRIGLIA tagli scelti cotti alla brace di carbone Argentino 250 g - € 40

ARROSTICINI artigianali cotti alla brace secondo la tradizione Abruzzese 200 g - € 30

BURGER pane a doppia lievitazione, insalata, pomodoro - 200 g - € 25



CONTORNI / SIDES

Verdure grigliate

Grilled vegetables

Insalata Mista

Mixed salad

Patate al forno

Roasted potatoes

Pannocchia 

Corn on the cob

Patate al cartoccio 

Baked potatoes

Ciliegino al barbecue

Barbecue cherry tomatoes

Patate Fritte

Fried Potatoes

€ 5

Purè affumicato 
smoked mashed potatoes

Spinaci freschi saltati
Sauteed fresh spinach

Purè affumicato con scorza di limone 
Smoked mashed potatoes with lemon peel

DEGUSTAZIONI / TASTING

Focaccia - € 5 

Selezione di focacce a lievitazione naturale
Selection of "focaccia" made with natural yeast

PER I PICCOLI / CHILDREN

SOVRACOSCIA DI POLLO NAZIONALE DISOSSATA COTTA IN SOUS WIDE E GRIGLIATA
CERTIFICATO NO OGM NO ANTIBIOTICI

/ Boneless chicken thigh cooked sous wide and grilled

SVIZZERA DI SCOTTONA / *Beef patty*

PEPITE DI POLLO NAZIONALE / *Chicken nuggets*  
CERTIFICATO NO OGM NO ANTIBIOTICI

Con contorno a scelta / *with one side*

Bambini sino a 10 anni / Children up to 10 years old

€ 12

MENU DEGUSTAZIONE € 60

TARTARE DI FASSONA PIEMONTESE

/ SELECTED PIEDMONTESE CATTLE BEEF

Polpa scelta di bovino adulto Piemontese, sale, pepe, olio extravergine, limone.
Servita con cipolla croccante, capperi, cipollotto, senape di Digione, aceto balsamico di Modena, pesto.

*Selected Piedmontese cattle beef, extra virgin olive oil, salt, pepper, lemon.
Served with crispy onions, capers, scallions, dijon mustard, Modena balsamic vinegar, pesto.*

MOCETTA ARTIGIANALE 70 g

Polpa scelta di vacca nostra selezione, salata, massaggiata e stagionata secondo la tradizione Valtellinese.
Selected pulp of our selection cows, salted, massaged and seasoned according to the Valtellinese tradition.

LASAGNA DI BISTECCA

Lasagna con ragù artigianale - *Lasagna with homemade meat sauce*

TAGLIO DI SCOTTONA / STEAK

“È la femmina di bovino adulto che non ha mai partorito. La marezatura e tenerezza delle sue carni sono uniche.”
The heifer is a female cattle, who never breded, the marbling and tenderness of its meat are unique.

CONTORNO A SCELTA / ONE SIDE DISH

DOLCE DELLA CASA / HOMEMADE DESSERT

Il menu degustazione è servito per tutti gli ospiti del tavolo
The menu will be served for all guests at the table

LA BISTECCA € 25

SOLO A PRANZO (escluso domenica e festivi)
ONLY FOR LUNCH (excluding sundays and holidays)

Bistecca di scottona g 500 circa, Tris di contorni
500 g Heifer strip steak With 3 sides chef choisir

BURGER

DRY AGED BURGER 200g - € 20

Pane al cacao amaro, polpa scelta di scottona frollata 30giorni

Dark cocoa bread, selected dry aged beef patty

BURGER DEL MESE

Ogni mese selezioniamo un burger speciale per voi

Every month we select a special burger for you

Scegli la cottura:
sangue / media / ben cotta

Choose cooking:
rare / medium / well done

Scegli i condimenti:
insalata / pomodori / cipolla rossa caramellata /
mozzarella filante / pancetta croccante

Choose the condiments:
*salad / tomato / ccaramelized red onion / mozzarella fiordilatte
cheese / bacon*

Scegli le salse:
senape / maionese / ketchup / bbq

Choose the sauces:
mustard / mayonnaise / ketchup / bbq sauce

PULLED PORK BURGER “BBQ” - € 20

Pane cacao amaro, coppa di suino Nazionale, injection succo di
mela BIO, affumicata in barbecue con legno di melo BIO,
maionese e salsa bbq

*Dark cocoa bread, national pork, injection of organic apple juice,
smoked on the barbecue with organic cherry wood, mayonnaise and
bbq sauce*

BIRRE / BEER

Gold Hell - 0,50 l

€ 7

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 12,5°
Stile: EXPORT HELL	Punto d'amaro: 18 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/9°
Grado alcolico: 5,4% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Weissie Dunkel - 0,50 l

€ 7

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 11,8°
Stile: DUNKELWEISS	Punto d'amaro: 12 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/8°
Grado alcolico: 5,2% vol.	Saturazione: 6,2 g. CO ₂ /l



Gold Dunkel - 0,50 l

€ 7

Luogo d'origine: SCHEYERN (Baviera) - GERMANIA	Grado sacc.: 12,3°
Stile: EXPORT DUNKEL	Punto d'amaro: 16 IBU
Fermentazione: BASSA	Temp. di servizio: 8/9°
Grado alcolico: 5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Tremens - 0,75 l

€ 15

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 16,1°
Stile: BELGIAN GOLDEN STRONG ALE	Punto d'amaro: 24,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Argentum - 0,75 l

€ 15

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 15,9°
Stile: BELGIAN IPA	Punto d'amaro: 48 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7,0% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Nocturnum - 0,75 l

€ 15

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 16,32°
Stile: BELGIAN DARK STRONG ALE	Punto d'amaro: 24,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Delirium Black - 0,75 l

€ 50

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 22,3°
Stile: OAK AGED	Punto d'amaro: 22 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 12°
Grado alcolico: 11,5% vol.	Saturazione: 5,0 g. CO ₂ /l



Idesbald Blond - 0,33 l

€ 6

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 14,0°
Stile: BELGIAN ABBEY BLOND	Punto d'amaro: 24,5 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 6,5% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



Idesbald Dubbel - 0,33 l

€ 6

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 17,89°
Stile: BELGIAN ABBEY DUBBEL	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 8,0% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



Idesbald Rousse- 0,33 l

€ 6

Luogo d'origine: MELLE - BELGIO	Grado sacc.: 15,88°
Stile: BELGIAN ABBEY AMBER	Punto d'amaro: 23 IBU
Fermentazione: ALTA	Temp. di servizio: 7/9°
Grado alcolico: 7,0% vol.	Saturazione: 5,1 g. CO ₂ /l



Paglia - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: Blanche
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,2% Alc. Vol.
IBU: 16
COLORE: giallo paglierino



Primo Taglio - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: köln style
GRADAZIONE ALCOLICA: 4,4% Alc. Vol.
IBU: 18
COLORE: giallo carico



Maggese - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: APA
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,2% Alc. Vol.
IBU: 34
COLORE: ambrato chiaro



Santa Donna - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: Abbey Ale
GRADAZIONE ALCOLICA: 7,5% Alc. Vol.
IBU: 20
COLORE: ambrato carico



Regina del bosco - 0,50 l

€ 8

STILE DI RIFERIMENTO: Ale alle castagne
GRADAZIONE ALCOLICA: 5,6% Alc. Vol.
IBU: 26
COLORE: dorato carico



DAL BAR

Acqua 0,75 l water	€ 3
Bibite in vetro soft drinks coca cola - coca zero - sprite - aranciata the freddo (limone/pesca)	€ 4
Drinks / Cocktails	€ 8
Succhi di frutta BIO organic fruit juice	€ 4

SELEZIONE DI CAFFE' E DISTILLATI

Richiedi la carta dei caffè e dei distillati da tutto il mondo
per scegliere tra le nostre proposte...

*to taste our special coffes and spirits
please ask the menu at the team...*

GADGET

POLO € 30
polo shirt

CAPPELLO € 13
hat

PORTACHIAVI € 3
keychain

COLTELLO € 30
knife

ALLERGENI



CEREALI CONTENENTI GLUTINE come grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi derivanti e i prodotti derivati
Cereals containing wheat



SEDANO e prodotti a base di sedano
Celery



CROSTACEI e prodotti a base di crostacei
Crustaceans



SENAPE e prodotti a base di senape
Mustard



UOVA e prodotti a base di uova
Eggs



SEMI DI SESAMO e prodotti a base di semi di sesamo
Sesame



PESCE e prodotti a base di pesce
Fish



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di anidride solforosa totale
Sulphur Dioxide (surphites)



ARACHIDI e prodotti a base di arachidi
Peanuts



LUPINI e prodotti a base di lupini
Lupins



SOIA e prodotti a base di soia
Soya



MOLLUSCHI e prodotti a base di molluschi
Molluscs



LATTE e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
Milk



FRUTTA A GUSCIO come mandorle, nocciole, noci, pistacchi e i loro prodotti
Nuts

In caso di allergie o intolleranze, vi preghiamo di informare il nostro personale di servizio, che vi guiderà nella scelta delle pietanze adatte alle vostre esigenze. Alcuni prodotti, per esigenze di preparazione e conservazione, possono essere surgelati.

In case of any food allergy or intolerance, please inform your waiter, that will guide you in the choice of the dishes that are best suiting your needs. Some ingredients, due to preparation and conservation needs, might be deep frozen.
