

# **LA PRATERIA** **STEAKHOUSE**

## **MENU**

## STARTERS

### STEAK TARTARE

Battuta di garronese, sale grigio, rucolina e Castelmagno

16

### SMOKED SALMON BAGEL

Pane bagel con salmone affumicato, crema acida al finocchietto, capperi e cipolla rossa \*

18

### BANG BANG SHRIMP

Gamberetti fritti croccanti ricoperti da una maionese cremosa, dolce e piccante

16

### BEEF CARPACCIO

Carne di manzo cruda, scaglie di Grana Padano e sedano

16

### CAESAR SALAD

Lattuga romana, scaglie di reggiano, crostini, limone, uova, acciughe e salsa Caesar  
Con Pollo (Chicken) +5 / Con Gamberi (Shrimp) +7 \*

12

### TUNA SALAD

Tonno appena scottato servito su insalatine verdi, pomodorini ciliegia, crostini e salsa guacamole \*

22

## SPECIALTIES

Served with Amazing Fries

Piatti serviti con patatine fritte ricoperte di mais

### BISON FILLET

Bisonte americano, marinato e servito con salsa alla senape

16

### PULLED PORK

Spalla di suino sfilacciata con insalata di cavolo e carote, servito in un soffice panino \*

16

### BURGER (250gr)

Black Angus servito su pane dolce al sesamo con cipolla, lattuga e pomodoro \*

16

### CHEESE BURGER (250gr)

Black Angus servito su pane dolce al sesamo con bacon, cipolla, pomodoro, lattuga e formaggio cheddar \*

18

### PORK RIBS

Costato di maiale marinato nella nostra salsa BBQ "La Prateria" e cotto a bassa temperatura

18

### STEAK MILANESE

Costoletta di vitello impanata, pomodorini ed insalata

21

### BBQ CHICKEN

Petto di pollo alla griglia marinato nella nostra salsa BBQ "La Prateria"

16

### BRISKET

Punta di petto di manzo cotta a bassa temperatura con cipolla rossa, cetriolini e la salsa BBQ "La Prateria"

16

## SIDES

### MASHED POTATOES

Purè di patate

6

### GRILLED COB

Pannocchia arrostita

6

### FRENCH FRIES

Patatine fritte \*

5

### ONION RINGS

Anelli di cipolla fritti \*

6

### BAKED POTATO

Patate al cartoccio con panna acida

6

### GRILLED VEGETABLES

Verdure grigliate

8

### MINI MIX SALAD

Insalatina mista

6

### AMAZING FRIES

Patate fritte ricoperte di mais \*

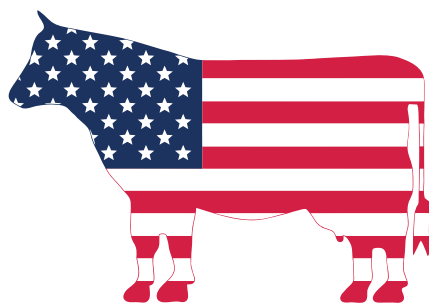
6

**Notice:** Prices are in euro. Bread and table setup cost of 2,5 euro will be added to the bill

N.B. I prezzi di questo menù sono in euro. Il costo per il coperto ed il pane è di 2,5 euro

**Frozen products** – Dishes marked with (\*) are prepared with raw materials frozen or deep-frozen at origin.

Prodotti surgelati – I piatti contrassegnati con (\*) sono preparati con materia prima congelata o surgelata all'origine.








# LA PRATERIA STEAKHOUSE

## PRIME BEEF

Served with Amazing Fries

Piatti serviti con patatine fritte ricoperte di mais

<b>TENDERLOIN</b> (250 gr.) 	29
Filetto di Black Angus - Taglio magro e tenerissimo	
<b>SIRLOIN</b> (300 gr.) 	28
Sottofiletto di Black Angus - Taglio molto saporito	
<b>NEW YORK STRIP</b> (350 gr.) 	29
Sottofiletto di Black Angus - Taglio saporito	
<b>RIB EYE</b> (350 gr.) 	25
Costata disossata di Black Angus - Taglio molto saporito	
<b>RUMP STEAK</b> (300 gr.) 	24
Tagliata di Black Angus - Taglio molto saporito	
<b>BIG RIB</b> (700 gr.)	27
Costata irlandese con osso - Taglio saporito	
<b>T-BONE</b> (700 gr.)	27
Costata irlandese in osso con filetto e controfiletto - Taglio saporito	
<b>PORTER HOUSE</b> (prezzo al kg.)	55
Costata irlandese con osso alla fiorentina - Taglio grande saporito	
<b>TOMAHAWK</b> (prezzo al kg.)	50
Costata irlandese con osso lungo - Taglio grande saporito	



**BLACK ANGUS USDA CERTIFIED**  
CARNE DI ORIGINE USA CERTIFICATA

## DESSERTS

### APPLE PIE

Torta di mele con zucchero di canna e spezie servita con gelato alla crema

8

### RED VELVET CHEESECAKE

Torta composta da strati di crema al formaggio ed impasto soffice di colore rosso \*

8

### FABULOUS CHOCOLATE CAKE

Torta al cioccolato multistrato \*

8

### NUTELLA FRUIT WAFFLE

Cialda belga croccante con Nutella e frutta fresca

9

### TIRAMISU'

8

### PANNA COTTA

7

### CREME BRULEE

7

### ICE CREAM

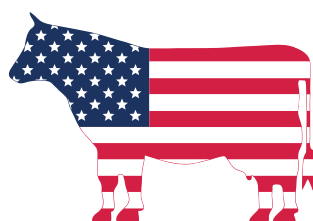
Assortimento di gelati

6

### FRUIT SALAD

Macedonia di frutta

7



## TASTING MENU MENU DEGUSTAZIONE

### STEAK TARTARE

Battuta di garronese, sale grigio, rucolina e Castelmagno

### SIRLOIN

Sottofiletto di Black Angus  
Taglio molto saporito (300 gr.)

### DESSERT

Un dolce a scelta

45 per person  
a persona

**Allergens** - The customer is asked to inform the dining room staff of the need to consume foods free of certain allergenic substances before ordering. During preparations in the kitchen, cross-contamination cannot be ruled out. Therefore our dishes may contain the following allergenic substances pursuant to EU Reg. 1169/11

Allergeni - Il cliente è pregato di comunicare al personale di sala la necessità di consumare alimenti privi di determinate sostanze allergeniche prima dell'ordinazione. Durante le preparazioni in cucina, non si possono escludere contaminazioni crociate. Pertanto i nostri piatti possono contenere le sostanze allergeniche ai sensi del Reg. UE 1169/11