

The BRISKET

★ SMOKEHOUSE ★ MILANO ★

STARTERS

PORK BALL 7 €
Polpette di Pulled Pork ripiene con Cheddar e panatura croccante

NACHOS 8 €
cheddar, pulled pork, jalapeños

TARTARE di Manzo 10 €
100g di filetto al coltello, spremuta d'arancia, senape, erba cipollina, tuorlo di quaglia

BRISKET EMPANADAS 7 €
Panzerotti al forno ripieni di brisket

CRUNCHY FRIED MIX 10 €
Pork ball (pulled pork&cheddar), Chicken Wings, Hot roll (pollo sfilacciato, mozzarella e Jalapeños), Mozzarella stick, Onion rings e Crocchette di cheddar con jalapeños

CHICKEN ROLLS 7 €
Involtini di tortilla con pollo sfilacciato, formaggio fuso e fagioli rossi

BONE MARROW 7 €
Midollo gratinato con pane tostato

PROVOLONE 9 €
alla piastra con rucola e pomodori secchi sott'olio

MAIN

BRISKET 16 €
punta di petto di manzo affumicata cotta Slow & Low alla Texana

PULLED PORK 15 €
maiale sfilacciato affumicato con coleslaw

PORK RIBS 15 €
costine di maiale in salsa BBQ

PORK BELLY 12 €
pancetta croccante affumicata

SAUSAGE MIX 15 €
3 salsicce di nostra produzione (jalapeños, formaggio e classica) con Purè Americano al BBQ

WELCOME TO TEXAS 20 €
brisket, pulled pork, pork ribs, pork belly e salsiccia

FRIED CHICKEN 13€
allete e petto di pollo fritte con panna acida

CRISPY COCKEREL 16€
galletto croccante al mattone con purè americano

TARTARE di Manzo 20 €
200g di filetto al coltello, spremuta d'arancia, senape, erba cipollina, tuorlo di quaglia

GLI "SPECIAL"

FILETTO ALLA GRIGLIA 28€
con chips di patate

FILETTO AL PEPE VERDE 30€
con chips di patate

FILETTO AL MALBEC 30€
con chips di patate

FILETTO INTERO 110€
Alla griglia (1,300 kg- per 4 persone)

LA GRIGLIA

COWBOY STEAK 60 €
Costata di Black Angus Americano (1,100 kg - per 2 persone)

ASADO 25 €
Black Angus Americano

CONTROFILETTO 25 €
Angus Argentino

ENTRAÑA 25 €
Black Angus Americano

SECRETO IBERICO 25€
Taglio di maiale iberico alla griglia

MIXED GRILL 30 €
asado, controfiletto, entraña, secreto, salsiccia

SIDES

PATATA TURBO 4 €
Spirale di patata fritta

PATATE FRITTE
speziate con paprika dolce 5 €
con cheddar e crispy bacon 8 €

PATATE AMERICANE 5 €
Patate dolci fritte

COLESLAW 4 €
Insalata di cavolo rosso

FAGIOLI TEXANI 4 €
Fagioli rossi stufati con bacon

PURE' AMERICANO 5 €
di patate dolci americane leggermente affumicate

SPINACI 4 €
in crema besciamella

PANNOCCHIA 5 €
grigliata con burro alla senape

CAESAR SALAD 7 €
Lattuga, pollo alla griglia, salsa caesar, parmigiano e crostini

Per la presenza di eventuali allergeni potete consultare il nostro "Elenco degli Allergeni Alimentari"

Alcuni ingredienti potrebbero essere congelati

Coperto 2,5 €

DESSERT 6,5€

- Churros con Dulce de Leche
- Brownie al Caramello Salato con gelato alla crema
- Cheesecake al Peanut Butter
- Cheesecake ai Frutti Rossi

- Pecan Pie

Crostata di noci americane pecan e gelato alla crema

- ICE Cream Cup MASCARPONE con salsa di pistacchi, nocciole caramellate e croccanti al cioccolato

- ICE Cream Cup DULCE DE LECHE con biscotti al cioccolato, banane e dulce de leche

- ICE Cream Cup CREMA con fragole fresche, brownie e salsa di cioccolato

♥ LOVE DESSERT ♥ 10€ *Tris di degustazione a scelta*

VULCANO di CIOCCOLATO 7,5€

tortino di cioccolato con cuore tenero e crema inglese

✦ BIRRE DA DESSERT 15 € ✦

- VOCATION - Imperial Frappè - Nera-12% Invecchiata in botti di Bourbon. Sentori di caffè, cioccolato e caramello salato.
- SWEDISH FIKA - Imperial Russian Stout - Nera-12% Sentori di caffè, vaniglia e cacao. Solo poche bottiglie in magazzino.
- KOKOSTOPP - Imperial Stout - Nera-11% Invecchiata in botti di Bourbon con cocco tostato, fave di cacao e vaniglia.

SORBETTI 6€

- ◆ Mandarino e Cointreau ◆
- ◆ Mango e Rum ◆
- ◆ Pompelmo rosa e Gin ◆

VINI DA DESSERT 6€

- ◆ Porto LBV 2015 ◆
- ◆ Pedro Ximénez 12 anni ◆
- ◆ Passito di Pantelleria ◆
- ◆ Ramandolo ◆

G	Cabernet erbacea e secca.	43%	5€
R	Muller Thurgau aromatica e floreale con note di vaniglia.	43%	5€
A	Lagrein fruttata, cioccolato fondente e frutti rossi.	43%	5€
P	Ambra (chardonnay e moscato) speziata, morbida, invecchiata 12 mesi.	42%	6€
P	Blauburgunder ciliegia, lampone e amarena, invecchiata 12 mesi.	40%	7€
E	Cabernet Riserva frutta secca, prugne secche, invecchiata 18 mesi.	42%	8€

The
BRISKET
★ SMOKEHOUSE ★ MILANO ★

PANINI

PANINO ENTRAÑA

13 €

Entraña di Black Angus Americano
Insalata&Pomodoro
Salsa Ranch

PANINO PORK RIBS

11 €

Pork Ribs
Insalata Coleslaw
Salsa BBQ

PANINO PULLED PORK

10 €

Pulled pork
Insalata Coleslaw
Jalapeños e Salsa BBQ

PANINO ANIMELLE

12 €

Animelle croccanti alla griglia
Rucola
Salsa Criolla

PANINO HAMBURGER

10 €

Hamburger di Entrecote
(Angus Irlanda)
Cheddar e Bacon
Insalata&Pomodoro
Salsa Ranch

PANINO POLLO CROCCANTE

10€

Filetti di pollo croccanti
Zucchine grigliate
Pomodori sott'olio
Salsa Yogurt

PANINO TARTARE

12 €

Tartare di filetto
di Angus Argentino
Rucola
Salsa Dijonnaise

PANINO VEGETARIANO

9 €

Zucchine grigliate
Pomodori secchi
Scamorza affumicata
Pesto di porcini
Salsa Yogurt

PANINO BRISKET

10 €

Brisket
Zucchine grigliate
Scamorza affumicata
Salsa Ranch

**THE BRISKET
BRUNCH MENU**

25 €

Coperto Incluso

Il Nostro Brunch include:

- ★ Un Panino a Scelta
- ★ Spremuta di Arancia
- ★ Patatine Fritte
- ★ Uova Strapazzate
- ★ Dessert a Scelta
- ★ Acqua
- ★ Caffè Americano