

MENÙ

DAI FIOI

• AL MARCÀ •

TREVISO



L'ARTE DELLA BRACE E DELLA TRADIZIONE

Qui il fuoco incontra la tradizione,
la brace diventa arte e la tavola un luogo di festa.

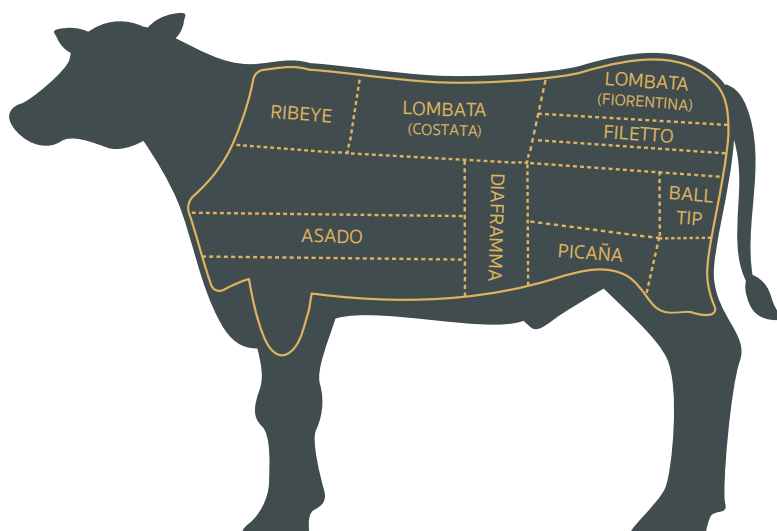
La nostra cucina nasce dalla passione per le **migliori selezioni di carni italiane e internazionali**, con uno sguardo privilegiato verso il Sud America, terra che più di ogni altra ha fatto della grigliata un rituale di condivisione.

Accanto alle grandi griglie, non mancano i **piatti della tradizione veneta**, rivisitati con rispetto e autenticità, per raccontare le radici della nostra terra.

Ogni portata è pensata per condurre l'ospite in un percorso che unisce **gusto, convivialità e spirito di festa**, perché da noi il piacere del cibo si accompagna sempre alla gioia dello stare insieme.



I NOSTRI TAGLI DI CARNE



● DIAFRAMMA

Italiano: Diaframma

Sudamericano: Entraña / Entraña fina

Veneto: Sbrissolòn

Taglio ricavato dal muscolo respiratorio che separa torace e addome. Ricco di ferro e dal sapore intenso, è un classico della parrilla argentina.

● LOMBATA (COSTATA E FIORENTINA)

Italiano: Lombata – nel taglio **costata** con osso, nel taglio **fiorentina** con filetto incluso

Sudamericano: Bife ancho (costata) / Bife de chorizo con lomo (fiorentina)

Veneto: Costata / Fiorentina

Taglio nobile della schiena. La costata include l'osso e la parte grassa che la rende succosa, la fiorentina unisce controfiletto e filetto divisi dall'osso a "T".

DAI FIOI

• AL MARCÀ •

TREVISO



I NOSTRI TAGLI DI CARNE

● FILETTO

Italiano: Filetto

Argentino: Lomo

Veneto: Fileto

È il taglio più pregiato e tenero del bovino, ricavato dalla parte interna della lombata, poco sollecitata nei movimenti dell'animale.

Morbido e delicato, ideale per cotture brevi e al sangue.

● BAVETTA DI MANZO

Italiano: Bavetta di manzo

Argentino: Vacio de res

Veneto: Bavéta de manzo

Taglio pregiato del diaframma, noto per la sua fibra lunga e il sapore intenso.

Morbida e succosa, viene cotta alla griglia per esaltarne l'aroma autentico e la naturale mazzatura. Perfetta per chi ama la carne dal gusto deciso.

● ASADO BANDERITA

Italiano: Punta di petto con osso in strisce

Sudamericano: Asado de tira (banderita nella versione a strisce sottili)

Veneto: Costine tagliàe fini

Costine tagliate in strisce trasversali, con osso e carne alternati.

È l'emblema dell'Asado, croccante all'esterno e succoso all'interno.



I NOSTRI TAGLI DI CARNE

● BALL TIP

Italiano: Fesa esterna

Sudamericano: Colita de cuadril

Veneto: Coda de scamone

Il ball tip è un piccolo muscolo allungato (simile a un cono), ricavato dalla parte anteriore dello scamone. È un taglio **magro ma molto saporito**, con fibre compatte e una minima marezzatura, adatto per una cottura veloce o tagliata, da consumarsi al sangue.

● RIBEYE

Italiano: Entrecôte / Costata senza osso

Argentino: Ojo de bife

Veneto: Costata disossà

Taglio dalla parte anteriore della lombata, caratterizzato da venature di grasso che lo rendono succoso e ricco di sapore. Perfetto per la griglia.

● CHORIZO

Italiano: Salsiccia speziata

Sudamericano: Chorizo criollo

Veneto: Luganega / Salsisa

È la **salsiccia tipica argentina**, preparata con carne di maiale (a volte mista a manzo) insaporita con paprika, aglio e spezie. Ha un gusto deciso e affumicato, ed è uno degli elementi immancabili della **parrilla**. È un cibo popolare e festoso, perfetto da condividere in compagnia.



ALLERGIE O INTOLLERANZE

Gentile cliente, se soffre di **ALLERGIE** o **INTOLLERANZE** alimentari richiedi informazioni al nostro personale.

Sappia che per gli alimenti offerti in questo locale non è possibile escludere che abbiano subito un contatto con gli allergeni.

La carne somministrata è conforme alle prescrizioni del regolamento CE853/2004

Le nostre carni vengono **frollate nelle celle di maturazione a norma di legge**, garantendo sicurezza alimentare, tracciabilità e il miglior sviluppo di sapori e tenerezza.

Tutti i prodotti che trovate nel nostro menù sono **selezionati e lavorati direttamente da noi**.

Alcuni piatti possono prevedere l'uso di materie prime **preventivamente abbattute o congelate**, esclusivamente per rispettare gli standard igienico-sanitari e tutelare al meglio la vostra sicurezza.

La qualità è sempre al primo posto:
ciò che serviamo è il frutto di un lavoro attento e artigianale,
pensato per offrirvi un'esperienza gastronomica autentica e sicura.

COPERTO 4,00 €



ANTIPASTI

LINGUA ALLA VENETA LINGUA DI VITELLA CON SALSA VERDE VENETA, VERDURE E AROMI (3, 4, 9, 10)	14,00 €
SFORMATINO AGLI ASPARAGI VERDI FONDUTA DI GRANA PADANO 15 MESI, CROCCANTE DI GRANA PADANO 15 MESI (1, 3, 7)	14,00 €
CAMEMBERT AOP AL FORNO 250 GR - PER CONDIVISIONE  CAMEMBERT A PASTA CRUDA E MIELE DI CASTAGNO, NOCI E TARTUFO (7, 8)	28,00 €
LOMO GOURMET SASHIMI FETTINE DI FILETTO URUGUAIANO CON RIDUZIONE DI ACETO BALSAMICO, FOIE GRAS E SALE MALDON	34,00 €
CARPACCIO DI ZUCCHINE  FETTINE DI ZUCCHINE GRIGLIATE CONDITE CON SALSA DI SOIA, SESAMO BIANCO E SALSA NOCCIOLA (6, 8, 11)	14,00 €
BATTUTA DI CARNE AL COLTELLO BATTUTA DI FILETTO DI WAGYU AL COLTELLO CONDITA CON SALE, PEPE DI SICHUAN, OLIO, PAPRIKA DOLCE, MAYO ALLA PAPRIKA, CHIPS DI RISO VENERE (3)	22,00 €
TARTARE BATTUTA DI FILETTO DI WAGYU AL COLTELLO CONDITA CON SALE, SALSA WORCESTER, TABASCO PEPE DI SICHUAN, OLIO, TUORLO D'UOVO, CAPPERI, SCALOGNO, SENAPE IN GRANI (3,10) 	24,00 €
CHORIZO TIPICA SALSICCIA ARGENTINA 60% CARNE DI MANZO, 40% CARNE DI MAIALE 	12,00 €
PATANEGRA 5 STELLE JAMÓN DE BEJOTA 100% IBERICO 42 MESI 5 STELLE (7)	34,00 €
EMPANADAS	5,00 € cad.
<ul style="list-style-type: none">• TRADIZIONALE CARNE AL COLTELLO (1, 3, 7) • VEGETARIANA (1, 3, 7)  • SPECIALE DEL MESE 	

DAI FIOI
• AL MARCÀ •
TREVISO



IN GRIGLIA

DIAFRAMMA / ENTRAÑA 400 GR.

TAGLIO INTERCOSTALE DI BLACK ANGUS AUSTRALIA

32,00 €

COSTATA / BIFE DE ANCHO

-SELEZIONE E PROVENIENZA DEI TAGLI VISIBILI NELLA NOSTRA CELLA DI FROLLATURA-

Da 7 €/hg a 9 €/hg

FIorentina / BIFE DE ANCHO CON LOMO

-SELEZIONE E PROVENIENZA DEI TAGLI VISIBILI NELLA NOSTRA CELLA DI FROLLATURA-

Da 7 €/hg a 9 €/hg

FILETTO / LOMO 220 GR.

FILETTO DI MANZO URUGUAY GRAIN FED

34,00 €

ASADO BANDIERITA

COSTINE DI BLACK ANGUS COME DA TRADIZIONE SUDAMERICANA

29,00 €

Il nostro staff vi consiglierà secondo la migliore disponibilità del momento.



IN GRIGLIA

RIBEYE 350 GR.	32,00 €
ENTRECOTE SENZA OSSO NAMIBIA / ARGENTINA / URUGUAY	
BALL TIP 250 GR.	28,00 €
TAGLIATA PUNTA DI NOCE BLACK ANGUS USA GREATER OMAHA	
BAVETTA 350 GR. / 700 GR.	350 GR. - 32,00€
TAGLIO LUNGO E PIATTO RICAVATO DAL MUSCOLO DEL DIAFRAMMA	
	700 GR. - 55,00€
GRIGLIATA MISTA / PARRILLA	34,00 €
CHORIZO, ASADO, EÑTRANA, TAGLIATA	



DALLA CUCINA

BIGOLI IN SALSA DI ACCIUGHE / RAGU D'ANATRA 16,00 €
PASTA FRESCA AL TORCHIO


RAVIOLI AI FUNGHI PORCINI 22,00 €
PASTA FRESCA RIPIENA TIRATA A MANO CONDITA CON BURRO DI DOBBIACCO AL TIMO,
PORCINI SAUTÈ (1, 3, 7)

RAVIOLI DI BURRATA AGLI ASPARAGI VERDI  20,00 €
PASTA FRESCA RIPIENA TIRATA A MANO CON BURRATA E ASPARAGI VERDI (1, 3, 7)

SPAGHETTONE CON GORGONZOLA DOLCE, NOCI E MIRTILLI FRESCHI 18,00 €
UN EQUILIBRO PERFETTO TRA CREMOSITÀ E NOTE BOSCHIVE (1, 7)

PETTO D'ANATRA IN RIDUZIONE 25,00 €
PETTO D'ANATRA RIDOTTO AL BALSAMICO, ARANCIA E INDIVIA BELGA (7)

PETTO DI POLLO IN PADELLA 18,00 €
PETTO DI POLLO SPADELLATO CON FUNGHI PORCINI, MAIS BABY, ZUCCHINE E SALSA DI SOIA (6)

SPADELLATA DI VERDURE BABY  16,00 €
VERDURINE DI STAGIONE

GUANCETTA DI MAIALE 22,00 €
GUANCETTA DI MAIALE CON PATATE ALL'OLIO E ASPARAGI BIANCHI PANCETTATI



CONTORNI

PATATE NOVELLE TIMO E LIME 5,00 € 

INSALATA MISTA DI STAGIONE 5,00 € 

CONTORNO DI STAGIONE 5,00 € 

SALSE DI ACCOMPAGNAMENTO

CHIMICHURRI

PREZZEMOLO FRESCO TRITATO, AGLIO, PEPERONCINO, ACETO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PAPRIKA (12) 

CRIOLLA

PEPERONI, POMODORI, CIPOLLA, ACETO, PEPERONCINO, OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA, PAPRIKA (12) 

Ogni piatto è completato dalle salse di accompagnamento,
pensati per armonizzare ed esaltare i sapori della carne.

*Per esigenze alimentari particolari (vegetariane, halal, intolleranze o altre)
il nostro staff sarà lieto di consigliarti le migliori opzioni.*

DAI FIOI
• AL MARCÀ •
TREVISO



DOLCEZZE PER IL PALATO

BOCADITO CON DULCHE DE LECHE

4 € Cad.

DULCHE DE LECHE SU BISCOTTO RICOPERTO DI CIOCCOLATO (1, 3, 7, 8, 12)

SORBETTO O SGROPPINO

4,50 €

SORBETTO O SGROPPINO AL GUSTO LIMONE (12)

IL NOSTRO GELATO

8,00 €

GELATO ALLA VANIGLIA BURBON AFFOGATO AL RHUM (7, 3, 12)

TIRAMISÙ

6,00 €

RICETTA TRADIZIONALE TREVIGIANA (1, 3, 7, 12)

TORTINO AL CIOCCOLATO 70%

7,00 €

CON CREMA INGLESE, CARMELLO SALATO E GEL AI FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)

MILLEFOGLIE

7,00 €

CON CREMA PASTICCERA E FRUTTI DI BOSCO (1,3,7)

Gli allergeni indicati si riferiscono agli ingredienti principali.
Per altri dolci di pasticceria,
chiedere al personale di sala l'elenco aggiornato degli allergeni.



BEVANDE

Caffe espresso - Miscela Selezione Kimbo	1,50 €
Caffe deca - Miscela Selezione Kimbo	1,50 €
Orzo, Gingseng	1,70 €
Acqua Minerale Naturale e Frizzante Laurisia	3,00 €
Bevande (Coca Cola, Fanta, Tè Limone o Pesca)	3,50 €
Succhi di frutta	3,50 €
Spritz (Aperol, Campari, Select, Cinar)	4,00 €
Gin Tonic	10,00 €
Ginetto	6,00 €
Gin Premium - Navy Strenght	12,00 €
Amari	4,00 €
Grappa Bianca Nardini / Nardini Riserva	5,00 €
Grappa 903 Barrique	5,00 €
Grappa Storica Nera	6,00 €

LISTA ALLERGENI

Elenco Allergeni (Reg. UE 1169/2011)

1. **Cereali contenenti glutine** (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati
2. **Crostacei** e prodotti a base di crostacei
3. **Uova** e prodotti a base di uova
4. **Pesce** e prodotti a base di pesce
5. **Arachidi** e prodotti a base di arachidi
6. **Soia** e prodotti a base di soia
7. **Latte** e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
8. **Frutta a guscio** (mandorle, nocciole, noci, anacardi, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia) e prodotti derivati
9. **Sedano** e prodotti a base di sedano
10. **Senape** e prodotti a base di senape
11. **Semi di sesamo** e prodotti a base di semi di sesamo
12. **Anidride solforosa e solfiti** in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l
13. **Lupini** e prodotti a base di lupini
14. **Molluschi** e prodotti a base di molluschi



