

RETRO
osteria veneta

SPECIALISTI DELLA CARNE



LA SCOTTONA
BAVARESE



PAESE D' ORIGINE E ALIMENTAZIONE

La scottona bavarese è una razza bovino tipica della Baviera ed è una delle più apprezzate per l' attenzione riservata durante l' allevamento.

Viene alimentata solamente con cereali (70% orzo, avena e grano, 30% favino) e senza l'aggiunta di farine animali.

Ma non solo: dall'alimentazione sono esclusi tutti gli anabolizzanti tipici degli allevamenti intensivi.

COM'E'?

Abbiamo quindi una carne di ottima qualità genuina già all'origine.

Morbidezza e sapore garantiti.

FROLLATURA

da 25 a 65 giorni

PREZZO

60€ al kg

SASHI BEEF FINLANDIA



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Nasce e viene allevata in Finlandia
con alimentazione a base di erba
nella stagione calda e di
fieno nella stagione invernale.

COM'È?

Per proteggersi dalle rigide
temperature in cui vive,
il manzo acquisisce un livello di
grasso intramuscolare molto elevato.
Durante la cottura, questo si scioglie,
dando alla carne un gusto ed
una morbidezza straordinari.

FROLLATURA

minima di 30/60giorni

PREZZO

Costata 5.5/etto
Fiorentina 6/etto

SCOTTONA
POLACCA



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

I bovini provengono da piccoli allevamenti della parte più settentrionale e orientale della Polonia e seguono un' alimentazione a base di barbabietola da zucchero.

COM'E'?

Adatta a tutti i palati:
l'alto livello di marezzatura rende questa carne morbidissima e dal gusto deciso.
Un must del nostro menù.

FROLLATURA

dai 30 ai 50 giorni.

PREZZO

Costata 4.8/etto
Fiorentina 5/etto

SIMMENTAL
BAVARESE



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Nasce nelle Alpi bavaresi tra svizzera e
Germania da una selezione
di vacche da latte di età tra 4/7anni
che si cibano solo di erba e fieno

COM'È?

Carne con un gusto molto intenso
dovuto al fatto che ha prodotto latte
per tutto il tempo e la carne
ne ha assorbito le caratteristiche
in termini di gusto e morbidezza.
Marezzatura elevata.

FROLLATURA

minima 40 giorni

PREZZO

85€ al kg

WAGYU GIAPPONESE



ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Direttamente dal distretto di Kagoshima vi presentiamo quella che è considerata la carne pù pregiata al mondo.

Il manzo viene alimentato solo con erba e fieno e vive, coccolato, in un ambiente di assoluta tranquillità.

COM'È?

Wagyu? Semplicemente la carne più pregiata al mondo, da provare almeno una volta nella vita.

FROLLATURA

15/30 giorni

PREZZO

33/etto

(disponibili porzioni anche da 50 gr)

CHIANINA

I.G.P.



ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Nasce e viene allevata in Toscana,
nella famosa zona della Val di Chiana
presso l'Azienda San Giobbe.

Viene alimentata con orzo, paglia, fieno
secondo i principi del "ciclo chiuso"
e del "km 0" per garantire una carne
controllata ed impareggiabile
dal punto di vista del gusto
e delle proprietà nutrizionali.

COM'È?

è una carne magra e delicata.

FROLLATURA

minima di 20 giorni

PREZZO

Costata 5.5/etto - Fiorentina 6/etto

LA REGGIANA

LA CARNE DI PARMA



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

100% carne di parma, frisone e meticci
utilizzate per la produzione di latte per il
parmigiano reggiano.

Viene nutrita con un'alimentazione
a secco di solo fieno e cereali,
senza nessun impiego di insilati
e di mangimi concentrati.

Questo garantisce il sapore gustoso
e genuino della carne di un tempo.

COM'È?

Questa manza di 30/36 mesi
ha una carne morbida e succulenta,
dal sapore delicato ed elegante

FROLLATURA

minima 30 giorni

PREZZO

80 € al kg

VACA PUTA



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Stella affermata della spagna,

La Vaca puta

Nasce da una selezione elevatissima di varie razze (asturiana, cachena, avilena negra, rubia).

Razze che a livello mondiale fanno la differenza in termine di allevamento e livello di qualità delle carne.

Allevamento brado. Grassfed.

COM'È?

Il suo grasso è la sua caratteristica principale: si scioglie durante la cottura regalando un gusto intenso e persistente

FROLLATURA

60-150 giorni

PREZZO

85€ al kg

RUBIA GALLEGA



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

La rubia gallega è una razza autoctona della Galizia una delle razze più famose al mondo.

Allevata in piccoli granaderi (fattorie) famigliari.

Allevamento allo stato brado ed alimentazione ad erba.

Vacche vecchie da 10 a 15 anni.

Grassfed.

COM'È?

Gusto deciso, da veri intenditori.

Sapore unico.

FROLLATURA

40-150 giorni

PREZZO

105 € al kg

MINHOTA BARROSA



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Razze storiche di bovini del Portogallo dove, grazie alla natura e alla posizione molto favorevole di questo territorio, gli animali sviluppano dei sapori unici nelle loro carni.

Allevamento allo stato brado, alimentazione ad erba.

Vacche vecchie da 10 a 15 anni.

Grassfed.

COM'È?

Gusto deciso, da veri intenditori.

Sapore unico.

FROLLATURA

40-150 giorni

PREZZO

105 € al kg

PULEDRO CANADESE



PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Da sempre il Canada produce e lavora le migliori selezioni di puledro al mondo.

Questi, si cibano principalmente di erba e fieno dando alla carne una sua identità.

COM'è?

Carne tenera, digeribile,
povera di grassi
e ricca di ferro e omega 3.

FROLLATURA

15-30 giorni

PREZZO

Costata 4.5/etto

Fiorentina 4.8/etto

HEREFORD
IRLANDA



"La Celtica"

PAESE D'ORIGINE ED ALIMENTAZIONE

Il territorio irlandese è composto per il 70% da pascoli e prati circondati da corsi d'acqua. Grazie a questo habitat naturale, gli allevamenti di bovini irlandesi sono fra i più famosi al mondo. Il grasso giallo della razza Hereford è dovuto all'alimentazione a base di sola erba.

Grassfed.

COM'È?

Una carne che si contraddistingue per il gusto deciso e leggermente aromatico. Marezzatura presente.

FROLLATURA

25-60 giorni

PREZZO

70€ al kg