

From the Grill

OUR DRY-AGED STEAKS ARE ON THE BONE AND ARE FOR TWO PEOPLE TO SHARE.

THEY ARE SERVED ON A HOT SALT PLATE AT THE TABLE.

CHECK WITH OUR STAFF MEMBERS WHAT IS THE MINIMUM CUT FOR EACH BREED - RIB STEAK OR T-BONE -

ON THE BONE DRY-AGED BEEF SELECTION:

Shorthorn - UK £130 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓○○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓○○
Flavour / Intensità ✓✓✓✓○

‡ Benuara, Cusumano
‡ Cabernet Sauvignon, Tasca
‡ Chianti, Badia a Passignano

Sashi - Finland £150 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓✓○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓✓○
Flavour / Intensità ✓✓✓○○

‡ Torcicoda, Tomaresca
‡ Chianti Classico Riserva, Antinori
‡ Tignanello, Antinori

Marango - Italy £150 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓○○○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓○○
Flavour / Intensità ✓✓✓✓○

‡ Torcicoda, Tomaresca
‡ Cabernet Sauvignon, Tasca
‡ Osar, Masi

Simmental - Poland £140 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓○○○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓○○
Flavour / Intensità ✓✓✓○○

‡ Cygnus, Tasca
‡ Amarone Classico, Masi
‡ Barolo Bussia, Prunotto

Black Angus - Spain £150 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓✓○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓○○
Flavour / Intensità ✓✓✓✓○

‡ Valpollicella Superiore, Zenato
‡ Sagana', Cusumano
‡ Rosso Del Conte, Tasca

Rubia Gallega - Spain £160 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓✓○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓○○
Flavour / Intensità ✓✓✓✓○

‡ Cygnus, Tasca
‡ Amarone Classico, Masi
‡ Baffonero, Rocca di Frassinello

WAGYU SELECTION:

Spanish Wagyu - Spain £280 per Kg

Marbling / Marezzatura ✓✓✓✓○○
Softness / Tenerezza ✓✓✓✓○○
Flavour / Intensità ✓✓✓✓○

‡ Cabernet Sauvignon, Tasca
‡ Orma IGT, Bolghieri
‡ Sassicaia, Bolgheri

A5 Wagyu - Japan £60 per 100g

Marbling / Marezzatura ✓✓✓✓✓
Softness / Tenerezza ✓✓✓✓✓
Flavour / Intensità ✓✓✓✓✓

‡ Cont'Ugo, Tenuta Guado al Tasso, Antinori
‡ Mille e una Notte, Donnafugata
‡ Masseto, Bolgheri

CHATEAUBRIAND ON HOT SALT STONE

Italian filet and choice of side £105 (500 gr)

Dry aged depending on availability £22 per 100 gr

Pepper sauce 5 | Wine sauce 5 | Cheese fondue 5