

## **Bo.Ma. SPECIAL EDITION**

***Costata di Frisona Unika Golden age (1 mese di frollatura)***

**€9,00 l'etto**

**Minimo 800 gr.**

***Ribs di maiale BBQ con salsa Smokey by Bo.Ma***

***con patata al cartoccio cacio e pepe.***

**€18,00**

***Picanha di manzo Unika***

***rughetta, pomodorini e aceto balsamico***

**€20,00 circa 220 gr. o €9,00 l'etto**

***Galletto in salsa cacciatora e carboni di ciliegio***

***con melanzane marinate***

**€16,00**

***Bo.Ma country burger con pomodori, lattughino e 532 mayo***

**€15,00**

***Abbacchio allo scottadito con olio alle erbe***

**€16,00**

***Filetto di manzo DK***

**€22,00 circa 250 gr. o €8 l'etto**

***Cube Roll di manzo DK***

**€22,00 circa 300 gr. o €7,50 l'etto**

***La frollatura è così importante?***

*Sì. E' un processo di maturazione della carne dopo la macellazione, avviene in apposite celle frigorifere che conferiscono maggior morbidezza, un profumo più intenso di carne e più digeribilità.*