# LA MASSIMA ESPRESSIONE DELLA CARNE

DUPON
MEAT HOUSE

# STARTER MEAT HOUSE

## DEGUSTAZIONI DUPON SELECTION

- ***100% IBERICA SELECTION*** **- Salumi Spagnoli 100% Bellota - Consigliato x2 persone**
  **Maiali 100% Iberici allevati in libertà, alimentati solo con Ghiande Bellota:**
  Pata Negra - Chorizo - Lomo **18,9**

- ***MANZO SELECTION*** ***- TRIS di Salumi di Manzo - Consigliato x2 persone***
  - Controfiletto Black Angus Salmonato, affumicato a freddo con legno di faggio & bacche di ginepro
  - Sottofesa di Black Angus Affumicato con legno di faggio lavorato in Toscana
  - Prosciutto di manzo Spagnolo I.G.P. Riserva **15,9**

- ***ITALIA SELECTION*** **- Salumi & Formaggi - Consigliato x2 persone**
  Prosciutto Riserva 18 mesi Laziale, Salamino Perugino, Salame & Capocollo Toscani, Mortadella I.G.P.
  Pecorino Scoparolo, Ricotta cotta, miele e confettura di pere Home Made **13,9**

- **BOMBETTE ***
  5 Polpettine di carne e cheddar avvolte nel bacon, glassate con salsa BBQ **5,9**

- **Carpaccio di Black Angus**
  su letto di rucola e verdure croccanti **10,9**

- **Roast-Beef di Picanha**
  con millefoglie di polenta fritta e fonduta al tartufo **10,9**

# BRUSCHETTE CON ...

1 fetta di Pane Grande Impero

- **Pulled Pork**, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa affumicata **3,5**
- **Carpaccio di Picanha Frollata 60gg** con burro afffumicato **3**
- **Lardo di Pata Negra**, miele e rosmarino fritto **3**

# TARTARE
## DI MANZO NAZIONALE
**100 gr**

**Tartare da 150 gr + 3,5**

- **Carbotartare**
  Tartare con zabaione alla carbonara, guanciale croccante e scaglie di uovo bilanciato **11,9**

- **Purezza sull'Osso**
  Tartare in purezza con cipolla rossa di Tropea caramellata, sale Maldon,
  fiore di cappero e citronette **8,9**

- **Fresh**
  Tartare con crema di avocado al lime **11,9**

- **CheeseCake salata**
  Tartare su cheesecake salata di taralli,
  droga rossa e terra di olive nere **10,9**

= I PIÙ RICHIESTI

= VEGGY

DUPON MEAT HOUSE

# PRIMI HOME MADE

Pasta all'uovo fatta in casa

### DALLA GALIZIA 13,9
Tortelli Home Made con farcia al ragù di Rubia Gallega su fonduta di San Simon D.O.P.

### FIOCCHETTI IN TEXAS 12,9
Fiocchetti Home Made con farcia di brisket e burrata su pesto di droga rossa e zest di limone

### FETTUCCINE CON LODE 11,9
Fettuccine Home Made con Ragù Scientifico di Black Angus U.S.A. preparato in 36 ore

### BURRO & MANZO 12,9
Tonnarello burro affumicato,
battuta di manzo e timo

### MEDITERRANEO 10,9
Tonnarello al pesto di droga rossa,
burrata e terra di olive nere

## NOVITÀ SPADINE DUPON 200GR

con Chips & Salsa

- **SPADINA DI SALSICCIA ALLA LACRIMA, HOME MADE**
  i nostri viaggi in Spagna hanno incontrato i sapori dei nostri nonni Calabresi facendo nascere una salsiccia alla paprika dolce salsa di peperoni dolce e semi di finocchio.
  Perfetta da condividere con gli amici
  **Accompagnata con chips e maionese all'aglio bruciato entrambe fatte in casa 14,9**

- **SPADINA DI DIAFRAMMA**
  Un taglio di carne poco utilizzato ma dalle grandi peculiarità, più tenace di un filetto ma con un sapore molto più deciso e intenso.
  **Accompagnata con chips e salsa chimicurry fatte in casa 16,9**

- **SPADINA DI FILETTO DI MANZO**
  Il taglio pià amato e conosciuto, il filetto è una garanzia per gusto tenerezza e succosità.
  **Accompagnato con chips al rub di paprika dolce ricetta Dupon e salsa DDQ 18,9**

= I PIÙ RICHIESTI

= VEGGY

# CUBE ROLL

**A PESO**

consigliamo minimo 300gr a persona

## GIAPPONE

**PREMIUM WAGYU** *A5 / 10+* 35 /etto

*Tenerezza 10 - Succosità 10 - Intensità 10*

Un puro diamante culinario. Assaggiare questa carne è un privilegio per pochi.

## AUSTRALIA

**WAGYU** RANGERS VALLEY WX *9+* 25 /etto

*Tenerezza 9 - Succosità 9 - Intensità 9*

WX di Rangers Valley è Wagyu, incrociata con le migliori genetiche per creare qualcosa di nuovo e unico per chi è alla ricerca di qualcosa di raro ed esclusivo.

## IDAHO U.S.A.

**WAGYU** SNAKE RIVER FARMS *BLACK GRADE* *6+* 15 /etto

*Tenerezza 9 - Succosità 9 - Intensità 8*

Snake River Farms riunisce gli allevatori di Wagyu delle grandi praterie dell'Idaho, nel Nord-Ovest degli U.S.A. Il loro Wagyu è un incrocio tra un bovino Japanese Black e un American Black Angus.

## NEBRASKA U.S.A.

**BLACK ANGUS** 9 /etto

*Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 8*

Il Nebraska è insignito dell'appellativo "The Beef State", ovvero il miglior Stato dove produrre carne negli USA. Filiera certificata dall'USDA e dall'AMS NHTC Program che ne attestano il benessere animale e la sicurezza alimentare.

## AUSTRALIA

**BLACK ANGUS** 7 / etto

*Tenerezza 8 - Succosità 7 - Intensità 7*

Alimentazione 100% naturale, pascola libero nelle grandi praterie. Mantiene inalterato il patrimonio genetico scozzese pur avendo dimensioni inferiori.

## ARGENTINA

**BLACK ANGUS** 5 / etto

*Tenerezza 7 - Succosità 7 - Intensità 6*

Allevato nelle sconfinate pianure delle Pampas, gode di un clima eccezionale e un'alimentazione naturale, ottenendo una carne di ottima qualità per gusto e tenerezza.

# MEAT HOUSE TASTE

**FILETTO FLAMBÈ**

su vellutata di patata & lardo affumicata, con lardo di pata negrà flambé **23,9**

**GRIGLIATA MEAT HOUSE**

Salsiccia affumicata 100gr, reale di Black Angus U.S.A. 200gr, francesina di pollo 200gr e 5 Arrosticini di pecora Abbruzzesi **19,9**

**BEEF TATAKI**

Bavetta di manzo tataki, mela Smith e mandorle tostate, su letto di rucola **17,9**

## TAGLIATE

**Reale di Black Angus U.S.A. 350 Gr**

**PICANHA FROLLATA**

con Picanha frollata, 60 gg olio e sale **19,9**

**HONEY PATA NEGRA**

con Lardo di Patanegra, miele e rosmarino **20,9**

**INASPETTATA**

con salsa verde, maionese all'aglio bruciato e velo di cipolla rossa di Tropea arrostita **18,9**

# FROLLATE

## COSTATE & T-BONE A PESO

SCOPRI TUTTI I TAGLI IN VETRINA E FATTI CONSIGLIARE DAL NOSTRO STAFF

- **RUBIA GALLEGA DISCARLUX** *Vacca SPAGNOLA da 8 anni in su*

  La Rubia Gallega, considerata una delle migliori carni bovine al mondo, ha grande personalità grazie al suo aroma intenso e indimenticabile. Racchiude tutti i profumi e gli aromi della terra d'origine. Allevamenti allo stato brado, in modo naturale. Gusto forte e deciso non per tutti.

  *Tenerezza 6 - Succosità 7 - Intensità 10*

  Costata 8/etto
  T-Bone 8,5/etto

- **BLACK ANGUS MR BEEFY** *Scottona ITALIANA di max 24 mesi*

  Carne delicata e morbida, la marezzatura le conferisce un sapore elegante e deciso, classificandola tra le carni più pregiate. Gli animali vivono in ambienti sani, puliti e areati, con un alimentazione basata su amido e fieno di buona qualità.

  *Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 8*

  Costata 7/etto
  T-Bone 7,5/etto

- **SASHI AAA** *Scottona FINLANDESE di max 24 mesi*

  Carne completamente grass fed, scottone solo di razza Ayshire, alimentate con uso eslusivo di erba. Nate, allevate e macellate in Finlandia, dove l'utilizzo di ormoni e antibiotici è vietato.

  *Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 7*

  Costata 6,5/etto
  T-Bone 7/etto

- **SWAMI** *Scottona DANESE di max 24 mesi* *Selezione Italiana*

  Capi con marezzatura molto pronunciata vivono una terra, umida e molto piovosa con vaste distese d'acqua, sia dolci che salate, e un clima ventoso ma non troppo rigido d'inverno e fresco d'estate. Il terroir ideale perché i bovini, Jersey / Holstein, possano sviluppare quella marezzatura che rende così prelibate le loro carni.

  *Tenerezza 8 - Succosità 8 - Intensità 7*

  Costata 6,5/etto
  T-Bone 7/etto

- **SAKURA** *Scottona POLACCA di max 24 mesi* *Selezione Italiana*

  Dalla selezione attenta e accurata delle migliori carni rosse di Manzo e Scottona nasce la Sakura "Fioritura", una carne caratterizzata da una forte marezzatura.
  La presenza di grasso muscolare dona morbidezza e sapore.

  *Tenerezza 8 - Succosità 7 - Intensità 6*

  Costata 5/etto
  T-Bone 5,5/etto

## ORDINA LA COTTURA REVERSE 4H IN ANTICIPO AL PERSONAL GRILLER

## LA COTTURA PERFETTA DELLA CARNE IN FORNO E POI SULLA BRACE

DUPON MEAT HOUSE

# FRITTI HOME MADE

* prodotto abbatuto e surgelato homemade

- **Stick di pollo croccante al Panko*** 
150 gr di pollo serviti con la nostra salsa DDQ **5**

- **Crocchetta di Pulled Pork*** 
3 crocchette ripiene di sfilacci di maiale e patate con salsa affumicata **6**

- **Chips di patate fresche con tris di salse Home Made** 
Meat House, Dupon e Affumicata **5**

Aggiungi Cacio & Pepe +1 Aggiungi Rub Paprika +1

- **Mini Empanadas Dupon Style*** 
4 empanadas con farcia di carne accompagnate dalla nostra salsa DDQ **6**

# CONTORNI

- **Cicoria Fresca Ripassata** aglio, olio e peperoncino **5**
- **Patata alla brace** condita con burro alle erbe **4,5**
- **Insalata mista** lattuga, rucola e pomodorini ciliegino **4**
- **Verdure grigliate al josper** zucchine, melanzane, peperoni **6,5**

# INSALATE MEAT HOUSE

- **Chicken Salad** 
Pollo fritto, lattuga, pomodoro ciliegino e scaglie di Parmiggiano Reggiano 24 mesi **8,9**

- **Carnivora** 
Roast-beef di Picanha, insalata, rucola, verdure croccanti, scaglie di Pecorino Scoparolo **9,9**

= I PIÙ RICHIESTI

= VEGGY

DUPON MEAT HOUSE

DUPON MEAT HOUSE

# BEVANDE

- Acqua microfiltrata naturale / frizzante 70cl 1,5
- Acqua in vetro Tullia / frizzante 75cl 3
- Coca-Cola / Coca-Cola Zero / Fanta / Sprite in vetro 33cl 3
- Coca-Cola alla spina 30cl / 50 cl 3,5 / 4,5

# BIRRE ALLA SPINA

- **Paulaner Urtyp (5,5°) 30cl / 50 cl** 3 / 5,5
  *Birra chiara di colore oro intenso, delicatamente luppolata e con leggero sentore di malto. Gli aromi molto caratteristici, con accenni di erbe aromatiche e un leggero aroma di the ne conferiscono una marcia in più.*

- **Paulaner Salvator (7,9°) 30cl / 50 c** 3 / 6
  *È una birra Doppelbock caratterizzata da un colore ramato brillante e da un aspetto limpido, nonché da una densa schiuma. Il profumo richiama intensamente il malto ed il pane tostato, il sapore presenta una leggera punta di luppolo ed un finale alcolico.*

- **Tre Fontane Trappista (8,5°) 35 cl** 6
  *Birra ad alta fermentazione prodotta con la ricetta della Comunità dei Monaci Trappisti delle "Tre Fontane", situati in un monastero contemplativo nel cuore di Roma. Birra color oro intenso, dal sapore incisivo e moderatamente fruttato, con note astringenti di eucaliptus.*

* prodotto abbatuto e surgelato homemade

= I PIÙ RICHIESTI

= VEGGY

DUPON MEAT HOUSE TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN EURO €

## GESTIONE DEGLI ALLERGENI

NEL RISPETTO DEL Reg. CE 1169-2011 E DEL D.Lgs. 231-2017
Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.
Di seguito l'elenco delle sostanze e prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzate in questo esercizio come riportato nell'allegato II del Reg. CE 1169-2011.
*SE SEI UN SOGGETTO ALLERGICO CHIEDI INFORMAZIONI AL PERSONALE DI SALA PRIMA DI EFFETTUARE L'ORDINAZIONE*

GLUTINE
CROSTACEI
UOVA
PESCE
ARACHIDI
FRUTTA A GUSCIO
SEDANO
SENAPE
SOIA
LATTE E DERIVATI
SEMI DI SESAMO
ANIDRIDE SOLFOROSA
LUPINI
MOLLUSCHI

VINCITORE 2020

Braciami ancora

RISTORANTE

# DUPON MEAT HOUSE

MONTEROTONDO

**BEST RESTAURANT LAZIO 2020**

www.braciamiancora.com

## FOLLOW US!

## WWW.DUPON.IT

TUTTI I PREZZI SI INTENDONO IN EURO €

## PATATINE MEDIE SEMPRE INCLUSE NEL PREZZO

## PATATINE EXTRA LARGE SOLO 1,5€ IN Più

### PULLED PORK BBQ

- Il Bun con il Pulled Pork come vogliono gli Americani: Maiale sfillaccito cotto 8 ore al BBQ, insalata (coleslaw) di cavolo cappuccio rosso e bianco, carotine e cipollotto fresco, condita con salsa White Dupon **13,9**

### MASTER BUN

- Hamburger selezione Dupon 200gr, burrata 125gr, alici del Cantabrico e fiori di zucca pastellati **16,9**

### BRISKET BBQ

- Punta di Petto di Manzo affumicata e cotta 12 ore al BBQ, esaltata con cipolla rossa di Tropea caramellata, rucola e salsa Tiger Home Made **13,9**

### SPECIAL PORK

- Maiale sfilacciato 125gr, cheddar, bacon, cipolla stufata, lattuga, pomodoro e salsa Affumicata **13,9**

### NEW BOMBETTA BUN

- Da uno dei nostri piatti più amati, nasce il Bombetta Bun! Il panino con una MAXI Bombetta da 220gr composta da 10 fette di bacon e la nostra farcia segreta, cipolle stufate e salsa DDQ **15,9**

### TOWER MEAT HOUSE

- 2 hamburger selezione Dupon 200gr, doppia lattuga, doppio pomodoro, doppio cheddar, doppio bacon, doppia cipolla rossa di Tropea caramellata, uovo al tegamino e salsa Dupon **17,9**

### NEW KING TOP BEEF

**32,9**

Cuberoll 200gr di **Wagyu** Australiano WX 5+

*UN PURO DIAMANTE CULINARIO. ASSAGGIARE QUESTA CARNE È UN PRIVILEGIO PER POCHI. IL SUO SAPORE, LA SUA TENEREZZA E IL SUO PROFUMO NE FANNO UN'ESPERIENZA GUSTATIVA INDIMENTICABILE.*

### DRY DUPON

- Hamburger da 200gr di carne Frollata da noi, lattuga, pomodoro, bacon, cheddar, cipolla rossa di Tropea caramellata, uovo al tegamino e salsa Dupon **14,9**

## GUSTA AL MEGLIO LE PATATINE AGGIUNGENDO LE NOSTRE SALSE

**SALSE HOME MADE**

DUPON · DDQ · TIGER · MEAT HOUSE · MAIONESE · KETCHUP DI DROGA ROSSA · AFFUMICATA · WHITE

1 Salsa: 0,80 | 3 Salse: 1,9 | 6 Salse: 2,9

### SPECIAL DUPON

- Hamburger selezione Dupon 200gr, uovo al tegamino, lattuga, pomodoro, cheddar, bacon, cipolla rossa di Tropea caramellata e salsa Dupon **12,9**

### SUPER DRY AGED

- Hamburger da 200gr di carne Frollata da noi, melanzana pastellata, droga rossa e provola affumicata **14,9**

### CRUNCH

- Hamburger selezione Dupon 200gr, bacon, cheddar, stick di chips, uovo al tegamino e salsa Meat House **12,9**

### EXTRA BACON

- Hamburger selezione Dupon 200gr, doppio bacon, cheddar e salsa Dupon **9,9**

### EVERGREEN

- Hamburger selezione Dupon 200gr, cheddar, lattuga, pomodoro e salsa Meat House **10,9**

*ALLERGENI*

GLUTINE · CROSTACEI · UOVA · PESCE · ARACHIDI · FRUTTA A GUSCIO · SEDANO · SENAPE · SOIA · LATTE E DERIVATI · SEMI DI SESAMO · ANIDRIDE SOLFOROSA · LUPINI · MOLLUSCHI

# FREESTYLER
Crea un Bun nel tuo stile!

**SOLO DAL LUNEDì AL GIOVEDì**

- **Carne** + *5 condimenti* + *salse* + *Patatine M* 10,9
- **DOPPIA Carne** + *5 condimenti* + *salse* + *Patatine M* 14,9
- **Hamburger Dry Age** + 5 condimenti + salse + Patatine M 13,9
- **2 Hamburger Dry Age** + 5 condimenti + salse + Patatine M 18,9

***scegli la CARNE***

Salsiccia affumicata 150gr,
Hamburger selezione Dupon 200gr,
Pulled Pork 125gr

***scegli i CONDIMENTI***

Lattuga, Rucola, Cicoria ripassata,
Pomodori, Cipolla caramellata, Bacon,
Pomodori secchi, Cheddar, Provola.
*Ogni condimento in più + 0,50*

SCEGLI LE **PATATINE XL** SOLO 1,5€ IN Più

**Salse:** Maionese Home Made / Ketchup / BBQ / Senape / Tabasco

DUPON MEAT HOUSE

# BUNS
**INCLUSE PATATINE**

per te **5 €**
con il codice
**STORE**

**SCARICA L'APP**

(coupon valido solo sulla nostra app, ordine minimo di 25 euro)

VINOLONOW SPEZZA MONOTONIA LA SPEZZA LA MONOTONIA

**SPEZZA LA MONOTONIA** **GUSTACI ANCHE A CASA!**

# Rossi di Grande Struttura

*cantina Dupon: più di 40 referenze*

GRANDE Struttura

DUPON
MEAT HOUSE

## Lombardia

- **SFURSAT DI VALTELLINA D.O.C.G.**
  *16% - Nino Negri* — 67

## Veneto

- **AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO D.O.P.**
  *16% - Bolla* — 44
- **"COSTASERA" AMARONE DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.G.**
  *15% - Masi* — 58
- **"COSTASERA RISERVA" AMARONE DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.G.**
  *15,5% - Masi* — 69
- **"MAZZANO" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.**
  *15% - Masi* — 130
- **"CAMPOLONGO" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.**
  *15% - Masi* — 135
- **"COSTASERA" AMARONE CLASSICO DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.G.**
  *15% - Masi* — 119
- **AMARONE DELLA VALPOLLICELLA D.O.C.**
  *15,5% - Tenuta Chicchieri* — 59
- **AMARONE DELLA VALPOLLICELLA CLASSICO D.O.C.G.**
  *15% - Bertani* — 104 | MAGNUM 209 | JEROBOAM 399

## Piemonte

- **BAROLO D.O.C.G.**
  *14,5% - Mauro Molino* — 64
- **BAROLO D.O.C.G.**
  *14,5% - Poderi Gianni Gagliardo* — 49
- **BARBARESCO D.O.C.G.**
  *14% - Sordo* — 42
- **"SPERSS" LANGHE NEBBIOLO D.O.C.**
  *14% - Gaja* — 290

## Toscana

- **ORNELLAIA D.O.C.**
  *13,5% - Tenuta dell'Ornellaia* — 199 | MAGNUM 440
- **DESIDERIO**
  *14,5% - Avignonesi* — 69
- **"GRANDI ANNATE" NOBILE DI MONTEPULCIANO**
  *14,5% - Avignonesi* — 79 | MAGNUM 159
- **GRIFI I.G.T.**
  *15% - Avignonesi* — 69
- **50 & 50 I.G.T.**
  *13,5% - Avignonesi* — 99 | MAGNUM 290 | JEROBOAM 540
- **FLACCIANELLO DELLA PIAVE I.G.T.**
  *15% - Fontodi* — 110

- **SASSICAIA**
  *14% - Tenuta San Guido* 290

- **BUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  *13% - Biondi Santi* 129

- **MORMORETO**
  *14,5% - Frescobaldi* 75 — MAGNUM 150

- **"LUCENTE" LUCE DELLA VITE**
  *13,5% - Frescobaldi* 55

- **VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO D.O.C.G.**
  *13,5% - Salcheto* 25 — MAGNUM 59 — JEROBOAM 99

- **NOBILE DI MONTEPULCIANO RISERVA D.O.C.G.**
  *14% - Salcheto* 39

- **"SALCO" NOBILE DI MONTEPULCIANO**
  *14% - Salcheto* 47

- **BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  *14,5% - Tenuta Silvio Nardi* 55

- **"VIGNETO MANACHIARA" BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  *14,5% - Tenuta Silvio Nardi* 79

- **BRUNELLO DI MONTALCINO**
  *15% - Mastrojanni* 69

- **BRUNELLO DI MONTALCINO BIO**
  *14,5% - Col D'orcia* 49

- **"SOLENGO" TOSCANA I.G.T.**
  *13,5% - Argiano* 72

- **SAFFREDI I.G.T.**
  *15% - Fattoria le Pupille* 90

- **GIUSTO DI NOTRI**
  *14,5% - Tua Rita* 90

- **ROSSO DEI NOTRI**
  *14,5% - Tua Rita* 33

## Umbria

- **MONTIGNANELLO**
  *16% - Leonucci* 47

- **ROSSO DI MONTEFALCO D.O.C.G.**
  *14% - Bocale* 25

- **SAGRANTINO DI MONTEFALCO D.O.C.G.**
  *15,5% - Bocale* 29

## Lazio

- **CESANESE DEL PIGLIO D.O.C.**
  *14,5% - Marcella Giuliani* 25

- **"DIVES" CESANESE DEL PIGLIO D.O.C. SUPERIORE**
  *14,5% - Marcella Giuliani* 39

## Campania

- **NERONE I.G.T.**
  *13% - Kamemort* 20
- **AVERNO D.O.C.**
  *13,5% - Kamemort* 27
- **EPIFANICO D.O.C.**
  *13,5% - Kamemort* 44

## Puglia

- **"SESSANTANNI" PRIMITIVO DI MANDURIA**
  *14,5% - San Marzano* 38
- **COLLEZIONE CINQUANTA**
  *14,5% - San Marzano* 34 — MAGNUM 68
- **NEGRAMARO F**
  *14,5% - San Marzano* 38 — MAGNUM 76

## Sicilia

- **MILLE E UNA NOTTE**
  *14% - Donnafugata* — MAGNUM 129

## ARGENTINA

- **CHEVAL DE ANDES**
  *15% - Mendoza* 99

# Rossi di Media Struttura

*cantina Dupon: più di 50 referenze*

MEDIA Struttura

DUPON
MEAT HOUSE

## Friuli Venezia Giulia

- **"CONFINIS" PINOT NERO** 26
  *13% - Francesco Rotolo*
- **"CONFINIS" FILOROSSO** 26
  *13% - Francesco Rotolo*

## Trentino Alto Adige

- **TERRE DI SAN LEONARDO** 29
  *13% - Tenuta San Leonardo*
- **SAN LEONARDO** 79 MAGNUM 180
  *13% - Tenuta San Leonardo*
- **TEROLDEGO ROTALIANO SANGUE DI DRAGO** 43
  *13% - Marco Donati*
- **"JURA" PINOT NERO RISERVA D.O.C.** 31
  *14% - Nals Margreid*
- **"ANGARA" PINOT NERO D.O.C.** 28
  *13,5% - Nals Margreid*
- **"SAND" LAGREIN D.O.C.** 27
  *13,5% - Nals Margreid*
- **"GRIES" LAGREIN DOC RISERVA** 39
  *13,5% - Nals Margreid*

## Veneto

- **"BROLO" CAMPOFIORIN** 34
  *14% - Masi*
- **RIPASSO CAMPOFIORIN** 28
  *13% - Masi*
- **VALPOLLICELLA SUPERIORE BASE RIPASSO D.O.C.** 28
  *13,5% - Tenuta Chiccheri*
- **VALPOLLICELLA SUPERIORE RIPASSO D.O.C.** 36
  *14% - Tenuta Chiccheri*

## Piemonte

- **AMORMIO BARBERA D'ASTI D.O.C.G.** 24
  *14% - Bellicoso Antonio*
- **"PAULIN" DOLCETTO D'ALBA** 31
  *13,5% - Poderi Gianni Gagliardo*
- **"SAN PONZIO" NEBBIOLO D'ALBA SUPERIORE D.O.C.** 36
  *14,5% - Poderi Gianni Gagliardo*

## Abruzzo

- **"ILLUMINATI" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.C.G.** 42
  *14,5% - Zanna*
- **"TESTAROSSA" MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.** 34
  *14% - Pasetti*

# Toscana

- **TIGNANELLO**
  *14% - Antinori* — 89
- **"IL BRUCIATO" GUADO AL TASSO**
  *14,5% - Antinori* — 35
- **"MILLEPASSI" BOLGHERI ROSSO SUPERIORE**
  *14,5% - Donna Olimpia 1898* — 55
- **BOLGHERI D.O.C.**
  *14,5% - Donna Olimpia 1898* — 34
- **BOLGHERI SUPERIORE D.O.C.**
  *14,5% - Podere Roseto* — 59
- **PRINCIPE BOLGHERI D.O.C.**
  *14% - Podere Roseto* — 35
- **NEARCO**
  *14,5% - Col D'orcia* — 34
- **"OLMAIA" SANT'ANTIMO D.O.C.**
  *14,5% - Col D'orcia* — 56
- **ROSSO DI MONTALCINO BIO**
  *14,5% - Col D'orcia* — 30
- **LE SERRE NUOVE D.O.C.**
  *14% - Tenuta dell'Ornellaia* — 65 | MAGNUM 149
- **LE VOLTE I.G.T.**
  *14% - Tenuta dell'Ornellaia* — 38 | MAGNUM 85 | JEROBOAM 179
- **"CRANO" CORTONA SYRAH D.O.C.**
  *13,5% - Baldetti* — 34
- **CHIANTI CLASSICO D.O.C.G.**
  *14,5% - Fontodi* — 44
- **LE DIFESE I.G.T.**
  *13,5% - Tenuta San Guido* — 39
- **GUIDOALBERTO I.G.T.**
  *14% - Tenuta San Guido* — 65 | MAGNUM 140 | JEROBOAM 250
- **"NIPOZZANO VECCHIE VITI" CHIANTI RUFINO RISERVA D.O.C.G.**
  *13,5% - Frescobaldi* — 39
- **ROSSO DI MONTALCINO D.O.C.G.**
  *13,5% - Tenuta Silvio Nardi* — 28 | MAGNUM 59
- **LE PUPILLE 2016 I.G.T.**
  *14% - Fattoria le Pupille* — 109
- **MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**
  *13,5% - Fattoria le Pupille* — 24
- **MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G. RISERVA**
  *14% - Fattoria le Pupille* — 29 | MAGNUM 59
- **"BELLAMARSILIA" MORELLINO DI SCANSANO**
  *13,5% - Poggio Argentiera* — 25
- **"CAPATOSTA" MORELLINO DI SCANSANO D.O.C.G.**
  *13,5% - Poggio Argentiera* — 29

## Umbria

- **MONTIANO** 69
  *14,5% - Famiglia Cotarella*
- **"DELLA LUNA" I.G.P.** 24
  *14% - Poggio al Lupo*

## Lazio

- **CAPOLEMOLE I.G.T.** 27
  *14,5% - Marco Carpineti*
- **TUFALICCIO I.G.T.** 27
  *13% - Marco Carpineti*
- **NOTTURNO DEI CALANCHI I.G.T.** 36
  *13,5% - Paolo e Noemi D'amico*

## Puglia

- **"TALÒ" PRIMITIVO DI MANDURIA** 26
  *14% - San Marzano*
- **"TALÒ" NEGRAMARO** 24
  *13,5% - San Marzano*
- **"TALÒ" MALVASIA NERA** 24
  *13,5% - San Marzano*

## Sicilia

- **"CALANITA" FRAPPATO I.G.T.** 22
  *12,5% - Duca di Salaprusta*
- **"SCIARANERA" PINOT NERO I.G.T.** 28
  *13% - Duca di Salaprusta*
- **"PASSO DELLE MULE" NERO D'AVOLA I.G.T.** 25
  *13,5% - Duca di Salaprusta*

## Sardegna

- **BARRUA I.G.T.** 59
  *15% - Agripunica*
- **MONTESSU I.G.P.** 38
  *14,5% - Agripunica*

## ARGENTINA

- **CORBEC** 46
  *15% - Masi*

## Bianchi
## di Grande Struttura

*cantina Dupon: 4 referenze*

DUPON
MEAT HOUSE

## Trentino Alto Adige

- **"SIRMIAN" PINOR BIANCO D.O.C.**
  *14% - NALS MARGREID* 38

## Toscana

- **CERVARO DELLA SALA I.G.T.**
  *12,5% - ANTINORI* 59
- **"BRAMITO DELLA SALA" CHARDONNAY I.G.T.**
  *12,5% - ANTINORI* 33

## Lazio

- **"CALANCHI DI VAIANO" CHARDONNAY**
  *12% - PAOLO E NOEME D'AMICO* 27

# Bianchi
# di Media Struttura

*cantina Dupon: oltre 20 referenze*

DUPON
MEAT HOUSE

MEDIA Struttura

## Trentino Alto Adige

- **"STELLE" REALING RENANO TRENTINO D.O.C.** 27
  *13% - MARCO DONATI*
- **"PENON" ALTO ADIGE PINOT BIANCO D.O.C.** 25
  *13,5% - NALS MARGREID*
- **"STEIN" SAUVINON D.O.C.** 27
  *14% NALS MARGREID*
- **"FELS" KERNER D.O.C.** 28
  *14% NALS MARGREID*

## Friuli Venezia Giulia

- **"ZUC DI VOLPE" SAUVIGNON D.O.C.** 36
  *12,5% VOLPE PASINI*
- **RIBOLLA GIALLA D.O.C.** 24
  *12,5% VOLPE PASINI*
- **"ZUC DI VOLPE DELLE MURA" RIBOLA GIALLA D.O.C.** 34
  *12,5% VOLPE PASINI*
- **"CONFINIS" RIBOLLA GIALLA** 24
  *12,5% FRANCESCO ROTOLO*
- **"CONFINIS" SAUVIGNON** 24
  *12,5% FRANCESCO ROTOLO*

## Toscana

- **"POGGIO DELLE GAZZE" SAUVIGNON I.G.T.** 59
  *13% ORNELLAIA*
- **"CONTE DELLA VIPERA" SAUVIGNON** 38
  *12,5% ANTINORI*
- **"VETTE" SAUVIGNON** 27
  *13% TENUTA SAN LEONARDO*

## Umbria

- **TREBBIANO SPOLETINO D.O.C.** 26
  *13,5% BOCALE*

## Marche

- **"YLICE" VERDICCHIO DEI CASTELLI DI JESI** 29
  *13% PODERO MATTIOLI*

## Abruzzo

- **"ULISSE" PECORINO TERRE DI CHIETI I.G.P.** 27
  *13% TENUTA ULISSE*

## Lazio

- **BELLONE MARTINO V** 17
  *13,5% MARTINOV*

## Campania

- **PARTHENOPE** 20
  *13,5% KAPEMORT*
- **SYBILLA** 27
  *13,5% KAPEMORT*
- **MEGARIDE** 27
  *13,5% KAPEMORT*

## Sicilia

- **LU CATARRATTO** 34
  *12,5% GAETANO DI CARLO*

## Sardegna

- **ROSAMARA "ROSÈ"** 28
  *13% COSTARIPA*
- **"PIEVECROCE" LUGANA D.O.C.** 25
  *13,5% COSTARIPA*

DUPON
MEAT HOUSE

# Bollicine

## Friuli Venezia Giulia

• "CUVEE SOLICUM EXTRA DRY" PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
*11,5% COLLI DEL SOLIGO*
20

• "CUVEE SOLICUM BRUT" PROSECCO SUPERIORE D.O.C.G.
*11,5% COLLI DEL SOLIGO*
20

• "VALPOLLICELLA" PROSECCO SUPERIRORE D.O.C.G.
*11,5% CATERINA SCALCO*
24

## Trentino Alto Adige

• "PERLE" TRENTO SPUMANTE BRUT
*12,5% FERRARI*
49

## Lombardia

• FRANCIACORTA COUVE PRESTIGE
*CA DEL BOSCO*
54

• FRANCIACORTA BRUT GRANDE CUVÈE "ALMA"
*12,5% BELLAVISTA*
54

• "LA FIORITA" FRANCIACORTA DOCG METODO CLASCICO BRUT NATURE
*12,5% CALICANTO*
49

## FRANCIA

• "LE ROSÈ" CHAMPAGNE D.O.C.
*12,5% LANSON*
67

• "BLACK LABEL" CHAMPAGNE BRUT AOC
*12,5% LANSON*
56

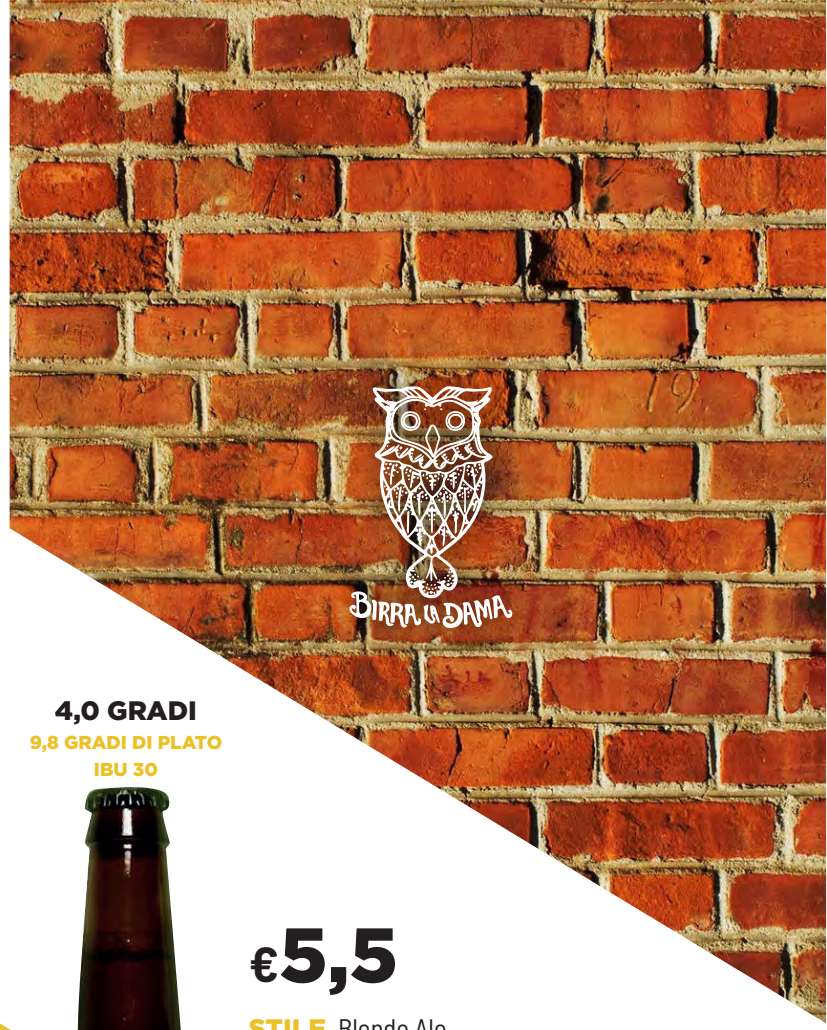
# LA FUMAROLA

**STILE** Rauch Ale
**TEMP DI SERVIZIO** +8°/+10°
**FERMENTAZIONE** Alta
**DESCRIZIONE**
Birra d'ispirazione anglotedesca, dal corpo deciso e dalle piacevoli note affumicate. Sentori di malto e legno di faggio, accompagnate da una leggera luppolatura.

**COLORE** Ambra carico di riflessi ramati e rosso rubino
**AROMA** Note di miele di castagno e di affumicato
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si consiglia di abbinare a piatti decisamente ben strutturati, antipasti di salumi stagionati o affumicati anch'essi, formaggi dalle note mediamente forti semi stagionati, carni di maiale come salsicce, stinghi e manzo maturo, paste con condimenti dai sapori intensi.

**€6**

**6,5 GRADI**
**16,5 GRADI DI PLATO**
**IBU 21**




**8,5 GRADI**
**18GRADI DI PLATO**
**IBU 20**

**€6**

**STILE** Belgian Ale
**TEMP DI SERVIZIO** +8°/+12°
**FERMENTAZIONE** Alta
**DESCRIZIONE**
In pieno stile belga, ispirata a quelle d'abbazia. Dal corpo robusto ed un importante tenore alcolico, troviamo note melate e di frutta maturs e secca.

**COLORE** Ambra carico con riflessi ramati, arancio
**AROMA** Sentori di malto, miele e frutta matura
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si consiglia di abbinare piatti corposi, antipasti di salumi stagionati, formaggi stagionati, e secondi di carne matura come manzo adulto e toro, o intense come agnello, arrosto e selvaggina. Con le paste ben si sposa con condimenti grassi e corposi. Essendo una birra particolarmente amara, le resine dei luppoli selezionati facilitano l'eliminazione del grasso dal palato, pulendo in maniera piena la bozza, lasciandola pronta per una nuova beva.

# LA CIAO FRANK

**4,0 GRADI**
**9,8 GRADI DI PLATO**
**IBU 30**

**€5,5**

**STILE** Blonde Ale
**TEMP DI SERVIZIO** +5°
**FERMENTAZIONE** Alta
**DESCRIZIONE**
Birra d'ispirazione americana, dal sentore leggero e dal gusto delicato e ben bilanciato. Si distingue per il suo gradevole aroma fruttato equilibrato da agrumi del garda che le donano una freschezza ed enfatizza la facile beva.

**COLORE** Giallo paglierino, leggermente velata
**AROMA** Note delicate di agrumi e frutta a pasta gialla.
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Birra dalla facile beva, che ben si accompagna a piatti leggeri e freschi, come verdure, paste con condimenti leggeri anche con pomodoro, pizza. Ottima come aperitivo, ideal da bere nelle giornate calde ed afose

# LA ZARDI' 46

# LA BIONNA

**STILE** Stuttgart Pils
**TEMP DI SERVIZIO** +5°/+7°
**FERMENTAZIONE** Bassa
**DESCRIZIONE**
Birra in stile tedesco (Stoccarda), dal corpo delicato e dalla facile beva. Dalle note maltate e sentore di luppolo fresco.
**COLORE** Giallo paglierino, leggermente opalescente.
**AROMA** Sentori di luppolo fresco e note agrumate.
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Birra dalla facile beva, che ben si accompagna a piatti leggeri e freschi, com verdure e pesci bianchi cotti a vapore o alla griglia, antipasti di carni biache, terrine di carne e pesce al forno, salumi poco stagionati, formaggi freschi, fritture di verdure e di pesce, paste con condimenti leggeri, anche con pomodoro, pizza. Ottima come aperitivo.

**€5,5**

**5,5 GRADI**
**14,5 GRADI DI PLATO**
**IBU 28**

**5,5 GRADI**
**14,4 GRADI DI PLATO**
**IBU 65**

**€6**

**STILE** American IPA
**TEMP DI SERVIZIO** +6°/+8°
**FERMENTAZIONE** Alta
**DESCRIZIONE**
Birra in stile inglese, dall'aroma intenso e dal gusto decisivo. Si distingue per il suogradevole aroma e per il suo corpo equilibrato. Caratterizzata dall'impiego di luppoli americani.
**COLORE** Ambra carico con riflessi ramati
**AROMA** Note spiccate di resina ed agrume
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si consiglia di abbinare piatti corposi, antipasti di salumi stagionati, formaggi stagionati, e secondi di carne matura come manzo adulto e toro, o intense come agnello, arrosto e selvaggina. Con le paste ben si sposa con condimenti grassi e corposi. Essendo una birra particolarmente amara, le resine dei luppoli selezionati facilitano l'eliminazione del grasso dal palato, pulendo in maniera piena la bozza, lasciandola pronta per una nuova beva.

# LA T-IPA

# LA ROMA BRESCIA

**STILE** Indian pale Lager
**TEMP DI SERVIZIO** +5°/+7°
**FERMENTAZIONE** Bassa
**DESCRIZIONE**
Birra in stile americano, dall'aroma intenso e dal gusto deciso, spinto verso l'amaro. Si distingue per una amaricatura gradevole, avvolgente e presente, che arriva subito dopo le dolci note di malto iniziali. Il luppolo è iul vero protagonista.
**COLORE** Oro carico
**AROMA** Note spiccate di resina ed agrume
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si consiglia di abbinare piatti corposi, antipasti di salumi stagionati, formaggi stagionati, e secondi di carne matura come manzo adulto e toro, o intense come agnello, arrosto e selvaggina. Con le paste ben si sposa con condimenti grassi e corposi. Essendo una birra particolarmente amara, le resine dei luppoli selezionati facilitano l'eliminazione del grasso dal palato, pulendo in maniera piena la bozza, lasciandola pronta per una nuova beva.

**€5,5**

**5,5 GRADI**
**14,5 GRADI DI PLATO**
**IBU 70**

**5,5 GRADI**
**14,5 GRADI DI PLATO**
**IBU 18**

**€6**

**STILE** London Porter
**TEMP DI SERVIZIO** +7°/+10°
**FERMENTAZIONE** Alta
**DESCRIZIONE**
In pieno stile inglese (Londra), con delicate note di cereale torrefatto, Sentori di caffè, cacao. liquerizia e cioccolato. Dal corpo leggero e dalla facile beva.
**COLORE** Marrone scuro, con riflessi rosso rubino
**AROMA** Sentori di caffè, liquerizia, cacao.
**ABBINAMENTO GASTRONOMICO**
Si consiglia di abbinare piatti mediamente corposi, antipasti di salumi e formaggi semi stagionati, secondi di carne di vitello e vitellone, carni mature come manzo adulto, agnello ed arrosti. Con le paste, ben si sposa con condimenti mediamente grassi e corposi. Le note torrefatte e biscottate la rendono abbinabile a dolci quali biscotti, torte in pastafrolla, gelati, semifreddi. Birra non particolarmente amara, molto equilibrata e dal facile accostamento.

# LA BRUNA