



# *Menü*



La SteakHouse destinata ad essere sulla bocca di tutti

I nostri principali Ingredienti:

Passione : per un prodotto unico, la Carne...  
Ricerca : qualità, provenienza, caratteristiche...  
Studio : accostamenti, tecniche e cotture...



The SteakHouse destined to be on everyone's mouth

Our main ingredients:

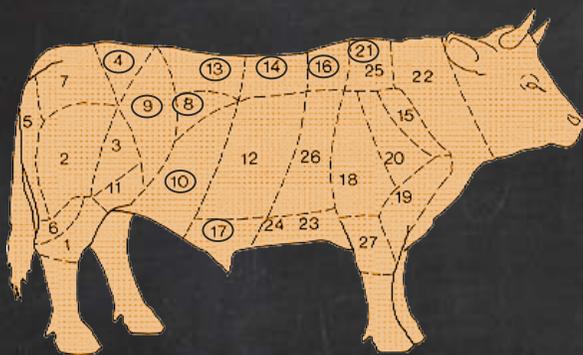
Passion : for a unique product, the Meat...  
Research : quality, origin, characteristics...  
Study : technical, combinations and cooking...

## Principali cose da sapere sulla "Carne"

### A Seconda dell'Età e del Sesso l'animale macellato assume nomi differenti:

- da 5 a 7 mesi: Vitello quasi sempre maschio, alimentato per lo più a latte, carne rosa e molto tenera
- da 8 a 24 mesi: Vitellone sempre maschio, animale in svezzamento, carne proteica e molto pregiata
- da 8 a 24 mesi: Scottone sempre femmina, animale da latte e non, carne proteica e molto pregiata
- da 2 a 4 anni: Manzo maschio castrato o Manzetta/Manza femmina mai gravidata, carne più grassa e saporita
- da 4 a 8 anni: Bue maschio castrato o Vacca femmina alla fine della riproduzione, bestie ormai in estinzione

### I diversi Tagli di Carne :



#### Quarto Anteriore

17. Pancia o Flank Steak
18. Fesone di Spalla
19. Brione o Polpa di Spalla
20. Cappello del Prete o Copertina di Spalla
21. Reale
22. Collo
23. Punta di Petto
24. Fiocco
25. Bianco Costato di Reale
26. Bianco Costato della Croce
27. Geretto Anteriore

#### Quarto Posteriore

1. Geretto Posteriore
2. Fesa o Rosa
3. Noce o Scanello
4. Codone o Picanha
5. Magatello o Girello
6. Pesce o Piccione o Campanello
7. Sotto Fesa o Fetta di Mezzo
8. Filetto
9. Scamone
10. Scalfo o Tasto o Sirloin Flap
11. Spinacino o Punta
12. Bianco Costato di Pancia
13. Sottofiletto o Roast-Beef
14. Costata o Rib-Eye o Entrecote
- 8-13. Florentina - T-Bone
15. Fusello
16. Coste della Croce o Braciola
- 8-13-14-16. Lombata

Tagli di Prima Qualità: Filetto, Sottofiletto, Fesa, Sotto Fesa, Scamone, Picanha, Noce, Magatello

Tagli di Seconda Qualità: Fesone di Spalla, Fusello, Cappello del Prete, Brione, Coste della Croce, Reale, Bianco costato, Pesce

Tagli di Terza Qualità: Spinacino, Punta di Petto, Collo, Geretto, Coda

La Frollatura a Secco:

Dry Aged:

Con Lo Stagionatore presente in Sala dal 2020  
possiamo Frollare le nostre Carni a partire da 21 giorni

*Grazie alla Frollatura a Secco alla Carne si aggiunge Sapore, Aroma e Tenerezza,  
più passano i giorni con Temperatura, Umidità e Ventilazione controllata  
più il taglio diventa una Perla Unica e Prelibata. Questo processo comporta  
perdita di peso e liquidi in eccesso rendendo i tessuti più rilassati e omogenei.*

*Come il buon Vino la Carne ha bisogno di riposare.*

*Il periodo di riposo dipende dal Taglio, dal Grasso, dall'Animale e dalla Cella.*

**LE NOSTRE CARNI FROLLATE**

**21 GIORNI - 40 GIORNI - 60 GIORNI - 90 GIORNI - 120 GIORNI**

Chiedere all'Asador le Disponibilità, i Tagli, i Prezzi e le Caratteristiche

With Lo Stagionatore present in Sala since 2020  
we can hang our meats starting from 21 days

*Thanks to Dry Drying with Meat, flavor, aroma and tenderness are added,  
the more days pass with Temperature, Humidity and Controlled Ventilation  
the more the cut becomes a Unique and Delicious Pearl. This process involves  
weight loss and excess fluids making the tissues more relaxed and homogeneous.*

*Like good wine, meat needs to rest.*

*The rest period depends on the cut, the fat, the animal and the cell.*

**OUR AGED MEAT**

**21 DAYS - 40 DAYS - 60 DAYS - 90 DAYS - 120 DAYS**

Ask the Asador for Availability, Cuts, Prices and Features

- Non si effettuano conti Separati... - Si prega di richiedere sempre il conto al Tavolo... -
- Qualsiasi prodotto fornito direttamente dall'avventore comporta un supplemento di prezzo sul servizio in base alle richieste... -

\*\* Per problemi di Intolleranze o Allergie è presente una lista degli Allergeni, se così fosse si prega di farlo notare all'atto dell'ordinazione anche se l'ingrediente non è presente nelle descrizioni dei piatti, e comunque l'Alternativa s.r.l. non garantisce al cento per cento (100%) la contaminazione degli alimenti all'atto della preparazione... \*\*

- There are no separate accounts ... - Please always ask for the bill at the table ... -
- Any product supplied directly by the assigned customer a price supplement on the service based on requests ... -

\*\* For problems of intolerance or allergies there is a list of allergens, if this is the case, please point out the whole order even if the ingredient is not present in the descriptions of the dishes, and in any case the alternative s.r.l. one hundred percent unsecured (100%)contamination of food during preparation ... \*\*

## Gli Antipasti :

## The Appetizers :

### Salumi Affumicati

100gr. Euro 15,00

*Salume Affumicato stagionato 24 Mesi secondo disponibilità*

*Smoked Brisket aged 24 Months according to availability*

### Tartare di Manzo

100gr. Euro 15,00

*Carne Battuta al Coltello, Tuorlo d'Uovo, Cipolla, Cetriolini, Capperi, Acciughe*

*Beaten Meat with a Knife, with Egg yolk, Onion, Cucumbers, Capers, Anchovies*

### Burger Food

tot. 100gr. Euro 15,00

*Burger Food (\*) dalle nostre migliori carni accompagnato da Pecorino Sardo*

*Burger Food (\*) from our best meats with Pecorino Cheese from Sardinia*

### Tonno Rosso Mezzo Cotto

120gr. Euro 15,00

*Filetto di Tonno Rosso (\*) Scottato accompagnato da Cipolla Rossa Caramellata*

*Red Tuna Fillet (\*) Cooked accompanied by Caramelized Red Onion*

### Gamberi Cruotti

4/5pz. Euro 15,00

*Gamberoni Argentini (\*) degustati da 0° a 40°*

*Argentine Shrimps (\*) cooked from 0° to 40°*

*Per poter mantenere i Sapori Originali delle Carni presenti nei nostri Piatti,  
seguiamo un Processo Rigoroso Naturale prima della Cottura che allunga i Tempi di Attesa....  
Per ovviare a questo consigliamo un piatto di Antipasto...*

*Tutti i Tagli di Carne proposti vengono ricercati e selezionati all'Origine  
dai migliori Produttori e Allevamenti nel Mercato Mondiale...  
Tutti Attestati e Certificati ... Per poter proporre una qualità Ineguagliabile...*

*In order to maintain the original flavors of the meat we follow a natural and rigorous process  
that extends the waiting times, so we recommend an appetizer...*

*All Meat cuts are selected by the best producers and breeders in the world market...  
All certified to offer excellent quality...*

## I Nostri Tagli :

## Our Cuts :

*Taglio molto delicato e unico, alimentazione a base di birra e massaggi.*

*Morbidezza: ★★★★★ Sapore: ★★☆☆ Grasso: ☆☆☆☆ Marezzatura: ★★★★★*



### Filetto di Manzetta Selezionata

*" 220 gr. Filetto King "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★★★★ Flavor: ★★☆☆ Fat: ☆☆☆☆ Moire: ★★★★★*

*Fillet, very delicate and unique cut, feeding based on beer and massages.*

*Chiamato anche Finto Filetto, massaggiato in olio Bio, intenerito e frollato +30.*

*Morbidezza: ★★★★★ Sapore: ★★☆☆ Grasso: ☆☆☆☆ Marezzatura: ★☆☆☆*



### Top Leg Selezione Luxury

*" 250 gr. Scottona Top Leg "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★★★★ Flavor: ★★☆☆ Fat: ☆☆☆☆ Moire: ★☆☆☆*

*Also called Fake Fillet, massaged in organic oil, softened and matured +30.*

*Taglio tipico Usa, ricavato tra coscia e pancia, dalla fibra morbida e gusto deciso.*

*Morbidezza: ★★☆☆ Sapore: ★★☆☆ Grasso: ★☆☆☆ Marezzatura: ★★★★★*



### Arrachera Mexicana

*" 250 gr. Sirloin Flap Wagyuem Kobe "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★☆☆ Flavor: ★★☆☆ Fat: ★☆☆☆ Moire: ★★★★★*

*Typical USA cut, obtained between thigh and belly, with soft fiber and strong taste.*

## I Nostri Tagli :

## Our Cuts :

*L'occhio Centrale della Lombata, marezzato, tenero e saporito con il giusto grasso.*

*Morbidezza: ★★☆☆ Sapore: ★★☆☆ Grasso: ★★☆☆ Marezzatura: ★★☆☆*



### Rib-eye

*" 250 gr. Black Angus Selezionato "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★☆☆ Flavor: ★★☆☆ Fat: ★★☆☆ Moire: ★★☆☆*

*The Central eye of the Loin, marbled, tender and tasty with the right fat.*

*Taglio molto saporito, con uno strato di grasso edibile che dona sapore e piacere.*

*Morbidezza: ★★☆☆ Sapore: ★★☆☆ Grasso: ★★☆☆ Marezzatura: ★★☆☆*



### Picanha di Wagyu

*" 250 gr. Picanha di Wagyu Kobe "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★☆☆ Flavor: ★★☆☆ Fat: ★★☆☆ Moire: ★★☆☆*

*Very tasty cut, with a layer of edible fat that gives flavor and pleasure.*

*Carne di Suino Iberico allevato a Ghianda, rossa come il manzo, molto saporita.*

*Morbidezza: ★★☆☆ Sapore: ★★☆☆ Grasso: ★★☆☆ Marezzatura: ★★☆☆*



### Secreto de Bellota

*" 200 gr. Secreto Iberian de Bellota (") "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★☆☆ Flavor: ★★☆☆ Fat: ★★☆☆ Moire: ★★☆☆*

*Iberian pork meat bred in Acorn, red like beef, very tasty.*

## Le Nostre Bistecche :

## Our Steaks :

---

*Cube Roll con osso scalzato per una cottura eccellente.*

*Morbidezza: ★★★☆ Sapore: ★★★☆ Grasso: ★★★☆ Marezzatura: ★★★☆*



### Tomahawk

*" > 1Kg. Dry Aged "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★★☆ Flavor: ★★★☆ Fat: ★★★☆ Moire: ★★★☆*

*Cube Roll with bone removed for excellent cooking.*

---

*Sotto Filetto con osso e copertina di grasso, per una cottura del taglio perfetta.*

*Morbidezza: ★★★☆ Sapore: ★★★☆ Grasso: ★★★☆ Marezzatura: ★★★☆*



### New York Strip Steak

*" > 800 gr. Costata Luxury "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★★☆ Flavor: ★★★☆ Fat: ★★★☆ Moire: ★★★☆*

*Sirloin with bone and fat cover, for a perfect cut cooking.*

---

*Classico Taglio di Sotto Filetto 60/70% e Filetto 30/40% con osso a forma di T.*

*Morbidezza: ★★★☆ Sapore: ★★★☆ Grasso: ★★★☆ Marezzatura: ★★★☆*



### PorterHouse e T-Bone Steak

*" > 1,2 Kg. Fiorentina Luxury "*

*Cottura: Media/Sangue*

*Cooking: Medium/Blood*

*Softness: ★★★☆ Flavor: ★★★☆ Fat: ★★★☆ Moire: ★★★☆*

*Classic 60/70% Sirloin Cut and 30/40% Fillet with T shaped bone.*

---

*L'Alternativa SteakHouse crea un nuovo Format di Ristorazione.  
Nel 2010 decide di non servire più un Singolo Taglio per ogni avventore,  
ma SOLO ed esclusivamente Piatti MIX, in modo da far conoscere e degustare  
diversi Tagli di carne e Sapori in un'unica esperienza a tutti i presenti al Tavolo  
insieme all'Eccellenza del Gusto e della Tenerezza nelle nostre Bistecche Dry Aged.*

*Creare EMOZIONI è diventata la nostra Missione*

## *I Piatti Mix - The Mix Dishes*

### *Le Differenze*

*"350 gr. circa a persona"*

*"Piatto Mix di Carne servito con Insalata, Pomodorini e Patate"*

*Regular*

### *The Differences*

*"350 gr. about per person"*

*"Meat Mix Dish served with Salad, Tomatoes and Salted Potatoes"*

*Euro 40,00*

---

### *L'Escalation*

*"480 gr. circa a persona"*

*"Piatti Mix di Carne serviti con Insalata, Pomodorini e Patate"*

*Medium*

### *The Escalation*

*"480 gr. about per person"*

*"Meat Mix Dishes served with Salad, Tomatoes and Salted Potatoes"*

*Euro 50,00*

---

### *L'Esperienza*

*"600 gr. circa a persona"*

*"Piatti Mix di Carne serviti con Insalata, Pomodorini e Patate"*

*Large*

### *The Experience*

*"600 gr. about per person"*

*"Meat Mix Dishes served with Salad, Tomatoes and Salted Potatoes"*

*Euro 60,00*

---

### *Baby*

*"200 gr. circa - Piatto Mix ridotto per Bambini sino a 7 Anni"*

*"200 gr. about - Reduced Mix Plate for Children up to 7 Years"*

*Euro 25,00*

---

*- Il Mix di Carne scelto e la Cottura devono essere uguali per tutti i componenti al tavolo.  
Per richieste oltre la Media Cottura, viene servito un Piatto Singolo a parte con Tagli Specifici.*

*Alcuni Tagli abbinati nello stesso Piatto Mix comportano una Differenza di Prezzo -*

*- The chosen Meat Mix and Cooking must be the same for all components at the table.  
For requests beyond Medium Cooking, a separate Single Dish is served with Specific Cuts.  
Some combined cuts in the same Mix Plate involve a Price Difference -*

*"L'Alternativa SteakHouse creates a new Catering Format.  
In 2010 he decided to no longer serve a Single Cut for each customer,  
but ONLY and exclusively a MIX Dishes in order to make known and taste  
different Cuts of meat and flavors in a single experience for everyone present at the Table  
together with the Excellence of Taste and Tenderness in our Dry Aged Steaks.*

*Creating EMOTIONS has become our Mission*

## Le nostre Proposte - Our Proposals

### L'Essenziale

*"350 gr. circa a persona"*

*"Antipasto Mix + Piatto Mix servito con Insalata, P.P. e Patate"*

*Regular*

### The Essential

*"350 gr. about per person"*

*"Appetizer Mix + Mix Dish served with Salad, Tomatoes and Potatoes"*

Euro 55,00

### L'Emozione

*"480 gr. circa a persona"*

*"Antipasto Mix + Piatti Mix serviti con Insalata, P.P. e Patate"*

*Medium*

### The Emotion

*"480 gr. about per person"*

*"Appetizer Mix + Mix Dishes served with Salad, Tomatoes and Potatoes"*

Euro 65,00

## Le nostre Bistecche - Our Steaks

*"Tomahawk - New York Strip Steak - PorterHouse - T-Bone Steak"*

### La Frollatura

*"Peso e Prezzo in base alla scelta"*

*"Taglio con Osso Frollato servito con Insalata e Pomodorini"*

### The Maturation

*"Weight and Price based on your choice"*

*"Cuts with Aged Bone served with Salad and Cherry Tomatoes"*

*Dry Aged*

Frollatura 21 giorni

Maturation 21 Days

Euro 85,00/Kg.

Frollatura 40 giorni

Maturation 40 Days

Euro 95,00/Kg.

Frollatura 60 giorni

Maturation 60 Days

Euro 120,00/Kg.

Frollatura 90 giorni

Maturation 90 Days

Euro 150,00/Kg.

*" I Tagli con Osso, vengono scelti e porzionati al momento su una stima di peso e prezzo,  
è naturale un'oscillazione in +/- sulla grammatura e sul prezzo finale."*

*" The Cuts with bone are selected and portioned at the moment based on an estimate of  
weight and price, there is a natural variation in +/- on the weight and on the final price."*

## Contorno - "Contourn"

*Patate Saltate (\*) Croccanti e Saporite con Aromi* Euro 6,00  
*Crispy Salted Potatoes (\*) with Natural*

*Insalata Mista e Pomodorini Pachino* Euro 6,00  
*Mixed salad and Pachino Tomatoes*

## Piatto Baby (2-7 Anni) - "Baby Plate (2-7 Years)"

Pollo a Tranci (\* Congelato - Frozen) "150gr. circa - about" Euro 20,00

*Tranci di Pollo alla Piastra servito con Insalata e Patate Croccanti ed Aromi*  
*Chicken Shredded Grilled served with Salad and Crispy Potatoes and Flavors*

Steak Burger (\* Congelato - Frozen) "150gr. circa - about" Euro 20,00

*Hamburger di Carne senza Pane servito con Insalata e Patate Croccanti ed Aromi*  
*Meat Burger without Bread served with Salad and Crispy Potatoes and Flavors*

## Golosità - "Dessert"

*Dolci della Casa* - *Desserts of the House* Euro 8,00 / 12,00

## Bibite - "Sodas"

*Acqua Minerale 0,75 L.* - *Mineral Water 0,75 L.* Euro 5,00

*Bibite* - *Drinks* Euro 5,00

## Caffè - "Coffee"

*Espresso Illy* - *Decaffeinato Illy* Euro 2,00/3,00

AmmazzaCaffè - "Digestive" Euro 4,00 / 20,00

### Sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze:

- Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati, tranne: Sciroppi di glucosio a base di grano e orzo, incluso destrosio; Malto destrine a base di grano; Cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Crostacei e prodotti a base di crostacei.
- Uova e prodotti a base di uova. (sono comprese le uova di tutte le specie di animali ovipari)
- Pesce e prodotti a base di pesce, tranne: gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi; gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
- Arachidi e prodotti a base di arachidi.
- Soia e prodotti a base di soia, tranne: olio e grasso di soia raffinato; tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia; oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia; estere di stanolo vegetale prodotto da steroli da olio vegetale a base di soia.
- Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne: siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola; lattulo. (sono compresi latte bovino, caprino, ovino, e ogni tipo di prodotto da essi derivato).
- Frutta a guscio vale a dire: mandorle (*Amigdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis*(Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifoliae* i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
- Sedano e prodotti a base di sedano.
- Senape e prodotti a base di senape.
- Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
- Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
- Lupini e prodotti a base di lupini.
- Molluschi e prodotti a base di molluschi.

(\*) Il prodotto può essere Abbattuto o Congelato all'origine

(\*) The product can be blast Chilled or Frozen at the origin

Tutti i Pesì dichiarati hanno una tolleranza del 10%

All declared weights have a tolerance of 10%

Consumazione obbligatoria minima Euro 35.00 a persona

Consumation obligatory minimum Euro 35.00 per person

Coperto e Servizio - Covered and Service

Euro 5,00





*Carta Vini*



## Vini Rossi - Red Wines

<b>Sartiglia "Cannonau di Sardegna"</b> <i>Azienda Vinicola Contini</i>	13,5°	doc Sardinia	<u>Euro 25,00</u>
<b>Nepente di Oliena</b> <i>Fratelli Puddu</i>	14°	doc Sardinia	<u>Euro 30,00</u>
<b>Buio "Carignano del Sulcis"</b> <i>Cantina Mesa</i>	13,5°	doc Sardinia	<u>Euro 30,00</u>
<b>Iselis "Monica di Sardegna Superiore"</b> <i>Cantina Argiolas</i>	14,5°	igt Sardinia	<u>Euro 35,00</u>
<b>Rocca Rubia "Carignano del Sulcis Riserva"</b> <i>Cantina di Santadi</i>	14°	doc Sardinia	<u>Euro 35,00</u>
<b>Terre Brune "Carignano del Sulcis Superiore"</b> <i>Cantina di Santadi</i>	14,5°	doc Sardinia	<u>Euro 80,00</u>

---

<b>Ripassa "Valpolicella Superiore"</b> <i>Zenato / Castelforte</i>	14°	doc Veneto	<u>Euro 35,00</u>
<b>Amarone "Classico"</b> <i>Zenato / Castelforte</i>	16°	docg Veneto	<u>Euro 80,00</u>

---

<b>Malbec "Postales"</b> <i>Bodega del Fin del Mundo</i>	13,5°	Patagonia Argentina	<u>Euro 30,00</u>
<b>Malbec "Bodega Privada"</b> <i>Bodega Privada Collection</i>	13,5°	Mendoza Argentina	<u>Euro 35,00</u>
<b>Malbec "Santa Julia Reserva"</b> <i>Bodega Santa Julia</i>	13,5°	Valle de Uco Argentina	<u>Euro 35,00</u>
<b>Malbec Superior "Vallisto"</b> <i>Vina San Luis</i>	14,5°	Valle de Cafayate Argentina	<u>Euro 40,00</u>

---

<b>* Mezza Bottiglia</b> - <b>Half a Bottle</b>	(s.d.)	0.375cl	<u>Euro 15,00</u>
<b>** Calice di Vino</b> - <b>Wine Glass</b>	(s.d.)	0.125cl	<u>Euro 5,00</u>

## Birre Artigianali (0,75cl)

### Birra Barley (Sardinian Beer Craft)

<i>Friska</i>	<i>Beer Blanche</i>	<i>5,1°</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Tuvi Tuvi</i>	<i>Blonde Ale</i>	<i>6,2°</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Sella del Diavolo</i>	<i>Ambrata</i>	<i>6,5°</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Macca Meda</i>	<i>Rossa</i>	<i>7,8°</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>Toccadibò</i>	<i>Strong Golden Ale</i>	<i>8,4°</i>	<i>Euro 20,00</i>
<i>BB Special</i>	<i>IGA al Vermentino Ale</i>	<i>da 6° a 9°</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>BB Limited Edition</i>	<i>IGA al Cannonau</i>	<i>da 8° a 10°</i>	<i>Euro 25,00</i>
<i>* Mezza Bottiglia - Half a Bottle</i>	<i>(s.d.)</i>	<i>0.375cl</i>	<i>Euro 10,00</i>

### Bollicine - Bubbles

<i>Prosecco Superiore "Senior"</i>	<i>docg</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Cantine Raffinate</i>	<i>11,5° Italy</i>	
<i>Riserva Rosè "Extra Dry"</i>	<i>Charmat</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Cantine Raffinate</i>	<i>12° Italy</i>	

### Vini Bianchi - White Wines

<i>Funtanaliras Oro "Vermentino di Gallura"</i>	<i>docg</i>	<i>Euro 30,00</i>
<i>Cantina Sociale Monti</i>	<i>13° Monti</i>	
<i>Karagranj "Vermentino di Gallura Superiore"</i>	<i>docg</i>	<i>Euro 35,00</i>
<i>Cantina Tondini</i>	<i>14° Calangianus</i>	

### Vini Rosé - Rosé Wines

<i>Malbec Rosè "Trumpeter Reserve"</i>	<i>Mendoza</i>	<i>Euro 35,00</i>
<i>Rutini Wines</i>	<i>13° Argentina</i>	

- Il prezzo del Menù è a Persona e non è possibile dividere un Menù tra più Persone -

- I Piatti Mix vengono serviti al Centro del Tavolo per tutti i Commensali  
in base alla scelta fatta al momento dell'ordinazione -

- I Menù e le Proposte sono Studiati, Composti e Preparati secondo Specifici Criteri  
in modo da rendere il Servizio più Fluido e Veloce possibile,  
per cui non è possibile scegliere nello stesso Tavolo diverse Grammature -

Non vengono serviti come Portata Principale Aperitivi, Antipasti, Contorni o Dolci.

- The price of the Menu is per Person  
and it is not possible to divide a Menu among several People -

- The Mix Dishes are served in the Center of the Table for all Diners  
based on the choice made when ordering -

- Menus and Proposals are Studied, Composed and Prepared according to Specific Criteria  
in order to make the Service as Fluid and Fast as possible,  
therefore it is not possible to choose different Weights in the same Table -

- Aperitifs, Appetizers, Side Dishes or Desserts are not served as Main Courses -

L' Alternativa SteakHouse - Via Mazzini, 14 - 07024 - La Maddalena - (SS)  
Tel. +39.335.5361813 - Mail: [info@alternativarestaurant.com](mailto:info@alternativarestaurant.com)

