



CASTELLO di VELONA
Resort, Thermal SPA & Winery

DAI CARBONI AL TAVOLO - BBQ SELECTION - ita

Siamo orgogliosi di presentare il nostro menu BBQ, frutto di una selezione accurata delle migliori carni toscane e internazionali. Ogni taglio è scelto con cura per offrire qualità, gusto e una consistenza perfetta.

Gli ospiti hanno la libertà di personalizzare la loro esperienza, scegliendo il grado di marezzatura e il sapore che più desiderano, per un BBQ su misura, elegante e ricco di carattere. Un invito a gustare la carne fatta a regola d'arte.

MANZO IRLANDESE GRASS-FED

Fiorentina	24€ / 100 G
Costata	20€ / 100 G
Tagliata	24€ / 100 G
Filetto	25€ / 100 G

Caratteristiche : "Un viaggio nei paesaggi lussureggianti del Nord dell'Irlanda. Selezioniamo esclusivamente bovini nutriti a erba selvatica, un'alimentazione che conferisce alla carne un profilo aromatico inconfondibile. Al taglio, scoprirete una tenerezza rara e una succulenza straordinaria; al palato, un sapore pulito e profondo che solo il vero allevamento allo stato brado può garantire."

Cottura consigliata:

Sangue 50°C al cuore, mantiene intatta la succulenza naturale e la tenerezza delle fibre.

VACCA VECCHIA PADANA

Fiorentina	24€ / 100 G
Costata	20€ / 100 G

Caratteristiche: "Un'eccellenza 100% italiana proveniente dalla filiera d'oro della Pianura Padana, allevata nel totale rispetto del benessere animale e nutrita con foraggi naturali. Le carni di queste vacche mature si distinguono per un sapore profondo e una marezzatura pregiata, esaltata da quattro mesi di attento finissaggio. Una frollatura sartoriale sulle nostre ossa, spinta fino a 60 giorni, ne sublima la tenerezza regalando un'esperienza aromatica intensa e indimenticabile".

Cottura consigliata :

Media 55°C il suo grasso intramuscolare (la marezzatura) ha bisogno di calore per ,scogliersi.

SCOTTONA SIMMENTAL :

Fiorentina	24€ / 100 G
Costata	20€ / 100 G

Caratteristiche: Dagli incontaminati pascoli bavaresi, una Scottona di Simmental che incarna l'eleganza assoluta. La giovane età dell'animale e l'alimentazione a base di erbe spontanee regalano una carne dalla tenerezza commovente. La sua delicata marezzatura si fonde dolcemente sulla brace, sprigionando un gusto pieno, succoso e di rara raffinatezza.

Cottura consigliata :

Medio sangue 52°/54°C, permettendo alle sottili venature di grasso bavarese di fondersi completamente, rendendo il boccone simile a burro.

L'ORTO ALLA BRACE

Fiogiolino piatto, aglio tostato e acciughe	16€
Patata novella al cartoccio al burro ed erbe aromatiche	18€
Carciofo alla brace	20€
Peperone arrosto marinato al timo	18€
Bistecca di pomodoro cuore di bue caramellato alla brace	16€

CHIANINA I.G.P.

Fiorentina	24€ / 100 G
Costata	20€ / 100 G

Caratteristiche: L'ambasciatrice della cultura gastronomica italiana nel mondo. Allevata allo stato brado nelle tenute di San Giobbe, questa iconica Chianina IGP unisce il rigore di una filiera trasparente a frollature studiate su misura. Al palato regala un equilibrio nutrizionale perfetto, una fibra strutturata e un gusto di rara eleganza e pulizia.

Cottura consigliata :

Sangue 48°- 50°C, L'interno deve rimanere di un rosso intenso e vibrante, appena intiepidito. Solo così la carne manterrà la sua proverbiale succulenza e la tenerezza delle fibre.

In conformità al Regolamento (UE) n. 1169/2011, si informa la gentile clientela che è disponibile il menu completo degli allergeni.

Per qualsiasi necessità o informazione aggiuntiva, si prega di rivolgersi al personale di sala. I piatti venduti a peso non sono inclusi nella mezza pensione. Una commissione di servizio discrezionale del 10% verrà aggiunta al conto finale.



CASTELLO di VELONA
Resort, Thermal SPA & Winery

From the Coals to Your Table – BBQ Selection- Eng.

We are proud to present our BBQ menu, the result of a careful selection of the finest Tuscan and international meats. Each cut is chosen with precision to ensure exceptional quality, flavor, and texture.

Guests have the freedom to personalize their experience, selecting the level of marbling and the flavor they prefer, for a tailored, elegant, and full-bodied BBQ. An invitation to savor meat crafted to perfection.

IRISH GRASS-FED BEEF

T-Bon	24€ / 100 G
Ribeye Steak	20€ / 100 G
Tagliata	24€ / 100 G
Tenderloin	25€ / 100 G

Characteristics:

"A journey through the lush landscapes of Northern Ireland. We select only cattle fed on wild grass, a diet that gives the meat an unmistakable aromatic profile. When sliced, you will discover rare tenderness and extraordinary juiciness; on the palate, a clean and profound flavor that only true free-range rearing can ensure."

Recommended Cooking:

Rare – 50°C at the core, preserving the natural juiciness and the tenderness of the fibers.

AGED PADANA COW

T-Bon	24€ / 100 G
Ribeye Steak	20€ / 100 G

Characteristics:

"An Italian excellence from the golden supply chain of the Po Valley, raised with full respect for animal welfare and fed natural forage. The meat from these mature cows stands out for its deep flavor and fine marbling, enhanced by four months of careful finishing. A tailor-made aging process on the bone, extended up to 60 days, elevates tenderness and delivers an intense, unforgettable aromatic experience."

Recommended Cooking:

Medium – 55°C. The intramuscular fat (marbling) needs heat to melt, enhancing flavor and juiciness.

SCOTTONA SIMMENTAL - BEEF

T-Bon	24€ / 100 G
Ribeye Steak	20€ / 100 G

Characteristics:

From the pristine Bavarian pastures, a Simmental heifer embodying absolute elegance. Its young age and diet of natural herbs produce meat with remarkable tenderness. The delicate marbling melts gently over the grill, releasing a full, juicy flavor of rare refinement.

Recommended Cooking:

Medium-rare – 52°/54°C, allowing the fine Bavarian fat veins to fully melt, making each bite buttery and sumptuous.

GRILLED GARDEN VEGETABLES

FagiFlatbread with Toasted Garlic and Anchovies	16€
New Potatoes Baked in Foil with Butter and Aromatic Herbs	18€
Grilled Artichoke	20€
Roasted Bell Pepper Marinated with Thyme	18€
Charred "Cuore di Bue" Tomato Steak, Caramelized on the Grill	26€

CHIANINA I.G.P. - BEEF

T-Bon	24€ / 100 G
Ribeye Steak	20€ / 100 G

Characteristics:

An ambassador of Italian gastronomic culture worldwide. Raised free-range on the estates of San Giobbe, this iconic Chianina IGP combines the rigor of a transparent supply chain with carefully tailored aging. On the palate, it offers perfect nutritional balance, structured fibers, and a flavor of rare elegance and purity.

Recommended Cooking:

Rare – 48°–50°C. The interior should remain a deep, vibrant red, just warmed. Only this way will the meat retain its renowned juiciness and the tenderness of its fibers.