



**BE STEAK**

The Grill Bar

WORLDWIDE SELECTION OF  
PREMIUM QUALITY MEAT

EASY TO SHARE

## STARTERS

ANTIPASTI

Midollo\*  
gratinato  
con tartare di manzo  
*Gratinated bone marrow\*  
with beef tartare*  
👌🍴  
**18 €**

Prosciutto Toscano  
"Riserva"  
e focaccia al rosmarino  
*"Riserva" Tuscan ham  
and rosemary focaccia*  
👌  
**19 €**

Shrimps\* roll  
e maionese al pomodoro  
*Shrimps\* roll with tomato mayonnaise*  
👌🍴🍷🍷🍷  
**19 €**

Ostriche BBQ  
2 Ostriche "Gillardeau"  
e bacon croccante  
*2 "Gillardeau" BBQ oysters  
and crispy bacon*  
🍷🍷👌🍴🍷🍷  
**16 €**

## MAKE YOUR OWN BURGER

COMPONI IL TUO BURGER

Hamburger di manzo  
& patatine fritte\*  
*Beef hamburger and french fries\**

**NORMAL** GR 160 **17 €**

TRY WITH BIRRA ARTIGIANALE IPA  
BIRRIFICIO GJULIA **24 €**

**THE BEAST** GR 320 **25 €**

TRY WITH BIRRA ARTIGIANALE IPA  
BIRRIFICIO GJULIA **32 €**

Allergeni pane: 🍷🍴🍷  
Bread allergens: 🍷🍴🍷

GUARNIZIONI  
GARNISHES

Bacon croccante  
*Crispy bacon*

Insalata  
*Lettuce*

Pomodoro fresco  
*Fresh tomato*

Cipolla rossa  
in agrodolce 🍷  
*Sweet & sour red onion*

Formaggio  
cheddar 🍷  
*Cheddar cheese*

Cetriolini 🍷  
*Pickles*

BABY  
MENÙ

**Cheeseburger**

con patatine fritte\* + bibita + dolcetto  
*Cheeseburger, french fries\*,  
soft drink, sweet treat*

Allergeni pane: 🍷🍴🍷  
Bread allergens: 🍷🍴🍷

**16 €**

FROM THE GRILL

LA GRIGLIA

Tagliata di scamone ..... **22 €**  
argentina

Argentinian rump steak  
GR 250 c.a.

TRY WITH **34 €** 🍷  
BEE ORANGE

Filetto di scottona ..... **29 €**  
bavarese

Bavarian heifer fillet  
GR 220 c.a.

TRY WITH **42 €** 🍷  
MAIO'S VINTAGE NEGRONI

New York Steak ..... **28 €**  
di Frisona Olandese

New York steak from Dutch Friesian beef  
GR 280 c.a.

TRY WITH **38 €** 🍷  
NEW YORK SOUR

Costata dry-aged ..... **9 € / hg**  
30 GIORNI DI FROLLATURA

Dry-aged ribeye (30 day - dry aged)

TRY WITH 🍷  
BOULEVARDONEY

Tutte le nostre carni sono servite con salsa BBQ  
All our meats are served with BBQ sauce 🍷🍴🍷🍷🍷🍷

SALAD

INSALATE

Be Steak **19 €** Avocado **15 €**  
Chicken Salad Salad

con filetti di pollo CBT,  
Parmigiano, insalata, carote,  
noci e salsa coleslaw  
*Be Steak Chicken Salad with Parmesan,  
lettuce, carrots, walnuts  
and coleslaw sauce*

🍷🍴🍷🍷

con pomodorini, formaggio feta,  
lattuga riccia, cipollotto di Tropea  
e crostini di mais  
*Avocado Salad with cherry tomatoes,  
feta cheese, curly lettuce, Tropea  
red onion and corn croutons*

🍷

Scopri la nostra selezione di cocktail,  
birre e vini al calice e in bottiglia  
*Discover our selection of cocktails, beers  
and wines by the glass and bottle*

CONTORNI

SIDES

🍷 **5 €** | 🍷 **8 €**

Insalata mista  
di stagione  
*Mixed salad*

Cipolla rossa  
in agrodolce 🍷  
*Sweet and sour red onion*

Purè di patate 🍷  
*Mashed potatoes*

Patatine fritte\*  
*French fries\**

Patate novelle 🍷  
*Roasted baby potatoes*

DESSERT

Tiramisù  
biscuit alla mandorla  
e cremoso al pistacchio  
*Tiramisu, almond biscuit  
and creamy pistachio*  
🍷🍴🍷  
**9 €**

Crema al caramello  
frutti di bosco e scaglie di cioccolato  
*Caramel cream, berries  
and chocolate shavings*  
🍷🍴  
**8 €**

Carpaccio  
d'ananas  
*Pineapple carpaccio*  
**8 €**

