



Le nostri carni vengono accompagnate da salsa BBQ fatta in casa

LA GRIGLIA FROM THE GRILL

Our meats are accompanied by homemade BBQ sauce



Costata Sashi Beef

Sashi beef rib

FINLANDIA | FINLAND

GR. 600

€ 48

Rib Eye di Black Angus

Black Angus Rib Eye

ARGENTINA

GR. 260

€ 25

Controfiletto di bovino Wagyu

Beef sirloin Wagyu

GIAPPONE DISTRETTO "HOKKAIDO"
JAPAN DISTRICT "HOKKAIDO"

GR. 150

€ 68

Costoletta di vitello "Milano Style"

Veal cutlet "Milano style"

GR. 350

€ 29



Ribs di bovino

Beef ribs

IRLANDA | IRELAND

GR. 500

€ 23

Filetto Hereford

Hereford tenderloin

NUOVA ZELANDA | NEW ZELAND

GR. 190

€ 26

★ STARTERS ★

Battuta di fassona piemontese

uovo croccante e fonduta al gorgonzola
Fassona beef tartar with crispy egg and gorgonzola cheese fondue



€ 18

Maio Caesar salad

Lattughino, crostini di pane casereccio, pollo grigliato, scaglie di parmigiano e salsa Caesar
Lettuce, croutons, grilled chicken, parmesan shaves and Caesar sauce



€ 15

Focaccia artigianale

con prosciutto di Parma stagionato 30 mesi e stracciatella biologica "Torre Guaceto"
Home made focaccia bread with Parma ham seasoned 30 months and organic stracciatella cheese



€ 17

MAKE YOUR OWN "MADE IN ITALY" BURGER

Hamburger* di pura razza Fassona Piemontese

con pane fatto in casa e patatine fritte*
Pure Fassona beef burger from Piedmont with homemade bread and french fries

NORMAL GR. 160 € 17

THE BEAST GR. 320 € 23

LE GUARNIZIONI GARNISHES

Guanciale di Sauris affumicato
Smoked "guanciale" from Sauris

Fontina valdostana d'Alpeggio Dop
Fontina Valdostana dop

Pomodoro fresco
Fresh tomato

Cipolla rossa di Tropea caramellata
Caramelized red onion from Tropea

Uovo fritto biologico
Organic fried egg

Insalata novella riccia
Salad

ALLERGENI PANE | BREAD ALLERGENS



CONTORNI SIDES



Insalata mista di stagione

Mixed salad

Patatine fritte*

French fries

Verdure grigliate

Grilled Vegetables

Patate novelle arrostitite

Roasted Potatoes

Spinaci al burro

Buttered Spinach

BABY'S MENU

Cheese burger

con patatine fritte*
+ cookies al cioccolato + bibita a scelta
Cheese burger with french fries + chocolate cookies + soft drink*



€ 13



Gelato* artigianale

Alla crema di arachidi e panna montata
Hand made ice cream with peanut cream and whipped cream*



€ 7

Sacher** moderna

con riduzione di albicocca
Contemporary Sacher with apricot reduction



€ 10

Tiramisù**

con bisquit al cioccolato e cremoso al caffè
*Tiramisù** with chocolate bisquit and creamy coffee*



€ 10



WORLDWIDE SELECTION OF PREMIUM QUALITY MEAT

NICE TO MEAT YOU

www.be-steak.com

Be Steak - La Rinascente Milano



* gli alimenti indicati con asterisco possono essere surgelati per esigenze di servizio.