

SMOKED MEAT EXPERIENCE

Low & slow smoked meat



STINCO DI MAIALE

Smoked Pork Shank

Un classico rivisitato in chiave Smoky, che dona a questa carne saporita una marcia in più nel gusto e una tenerezza insuperabile! Marinato con birra scura e cotto low&slow per 5 ore, viene servito con patate rustiche e salsa Smoky. Per veri intenditori!



PANCETTA DI MAIALE

Smoked Pork Belly

Deliziose fette di pancetta affumicata con legno di ciliegio, glassate con salsa Raikyn, condite con cipollotti freschi, semi di sesamo tostato, peperoncino rosso fresco, servite con riso basmati al vapore con semi di papavero e broccoli al vapore saltati con aglio e peperoncino fresco. Un piatto esclusivo!



PUNTINE DI MAIALE

Smoked Baby Back Pork Ribs

Tenerissime puntine di maiale con famoso taglio baby back, quello più vicino alle vertebre, affumicate con legno di ciliegio, cotte a bassa temperatura per 5 ore, glassate con salsa BBQ home made. Sono servite con insalata coleslaw e patatine fritte dippers



SPALLA SFILACCIATA

Smoked Pulled Pork

Spalla di maiale cotta per 16 ore a bassa temperatura, affumicata con legno di ciliegio. Questo tipo di cottura rende la carne così tenera che arriva a sfilacciarsi. Un classico della tradizione USA. Viene servita con insalata coleslaw, salsa BBQ home made e patatine fritte dippers



PUNTA DI PETTO DI MANZO

Smoked Brisket Beef

Nella regione del Texas la punta di petto del manzo è oggetto di vero e proprio culto. Marinata per almeno 24 ore, affumicata con legno di noce, cotta in low&slow per quasi 10 ore, è una vera icona del BBQ. Viene servita con insalata coleslaw, salsa BBQ home made e patatine fritte dippers



FULLY SMOKED

Smoked meat mix - Ideale per 2 persone

Un incredibile percorso del gusto che ti permette di assaggiare un mix di specialità affumicate. La portata comprende le baby back ribs, il pulled pork, il brisket beef e il pork belly. In più, come bonus, assaggerai anche una deliziosa salsiccia affumicata home made. Viene servito con insalata coleslaw, salsa BBQ home made e patatine fritte dippers