

WORLD'S®  
**101**  
**BEST**  
—  
S T E A K  
R E S T A U R A N T S

I Due Cippi è stato nominato nel 2023 e nel 2024, 1° ristorante di carne in Italia e 6° a livello mondiale.

# • I DUE CIPPI •

## DAL 1976

Lo staff del ristorante vi ringrazia per averci scelto:

Alessandro

Lorenzo

Ayoub

Andra

Fabio

Danilo

Andrea

Carlo

Fernando

Saverio

Glauco

Alessia

Elena

Coperto	€ 5.00 a persona <small>(1-9-10)</small>
Caffè Honduras 100% arabica	€ 4.00
Acqua	€ 5.00

\*\*\* La lista allergeni è riportata alla fine del menù

## - IL CAVIALE -

### TRADITION € 26.00 10gr (1)

Proviene dallo storione bianco, occorrono circa 14-15 anni per ottenere le uova. Texture compatta e brillante, marcatamente fruttato con note di nocciola e burro, ricorda il mare solo nelle sue componenti più delicate.

### SIBERIAN ROYALE € 35.00 10gr (2)

Proviene dallo storione siberiano, occorrono 8 anni di attesa per ottenere le uova. Texture abbastanza soffice, traslucida, carattere pieno e deciso, leggermente iodato, ha note aromatiche di ostrica e alga nori.

### OSCIETRA CLASSIC € 32.00 10 gr (3)

Proviene dallo storione russo puro, occorrono 10-12 anni per ottenere le uova.

Texture abbastanza compatta, rivela un riflesso bronzo, sapore ricco e corposo, con un'ottima persistenza.

### DA VINCI CLASSIC € 30.00 10 gr (4)

Proviene dallo storione dell'adriatico, occorrono 10-12 anni per ottenere le uova. Texture particolarmente morbida, molto persistente al palato, e con leggere note di nocciola e colatura di alici.

### SEVRUGA ROYAL € 45.00 10 gr (5)

Proviene dallo storione stellato del Mar Nero, occorrono circa 10 anni per ottenere le uova. Dal colore grigio e una texture setosa ed abbastanza consistente, ha un gusto pieno con sentori di acqua di mare, e un tannino aromatico

DEGUSTAZIONI DI 3 CAVIALI (2-3-4) € 90.00

DEGUSTAZIONE DI 5 CAVIALI (1-2-3-4-5) € 150.00

.

## - Antipasti -

### BONCITTO

Salumi di nostra produzione da allevamento brado e sostenibile. <sup>(10)</sup>	€ 32.00
Battuta a coltello di bistecca con maionese fatta in casa <sup>(4-10-12)</sup>	€ 28.00
Lingua alla brace, seppia , caviale, limone e colatura di alici <sup>(+6)</sup>	€ 28.00
Animelle di cuore alla brace, topinambur e fondo di manzo alla liquirizia <sup>(4)</sup>	€ 26.00
Cervellino di agnello al padellino, carote, olio alle acciughe e il suo fondo <sup>(6)</sup>	€ 23.00
Lumache biologiche maremmane alla brace , fondente di porri, patate e cannellini, pane croccante ed estrazione di pomodoro <sup>(10)</sup>	€ 25.00
Midollo di manzo alla brace, battuta di tonno rosso e caviale italiano <sup>(6-10)</sup>	€ 45.00
Lattuga romana alla brace, stracciatella, pane croccante e filetti di acciuga oro del mar cantabrico <sup>(4-6-10)</sup>	€ 20.00
Battuta a coltello di bistecca, gambero rosso dell'argentario scottato al grasso di vacca e maionese leggera allo yogurt	€ 38.00
Piccione disossato alla brace, scaloppa di fois gras e albicocca.	€ 35.00
La nostra selezione di formaggi	€ 25.00

## - La pasta fatta in casa -

Raviolotto ripieno di diaframma, sugo di arrosto e limone candito (4-5-10-12)	€ 25.00
Fettuccina della tradizione con ragu di chianina (5-10-12-14)	€ 22.00
Cappelletto di piccione e fois gras, sedano e cipolla candita (4-5-10-12-14)	€ 28.00
La pappardella del cacciatore al ragu di daino selvatico (5-10-12-14)	€ 32.00
Raviolo di ricotta e erbe di campo, burro d'alpeggio e parmigiano 60 mesi (4-5-10-)	€ 25.00

Dalla brace le selezioni di Lorenzo  
- Cottura con legna di Cerro -

LE ITALIANE:

Scottona di charolaise da filiera sostenibile	€ 100.00 kg
Chianina Igp certificata dal consorzio 5r	€ 110.00 kg
La vacca del parmigiano	€ 120.00 kg
Black Angus esclusivo da filiera sostenibile	€ 150.00 kg

LA GRASS FED:

Simmental delle alpi bavaresi	€ 120.00 kg
Aberdeen Angus allevato al pascolo	€ 110.00 kg

LA SPAGNA:

Vacca gallega selezione esclusiva Luismi	€160.00 kg
Vacca vecchia di black angus Vergara	€ 150.00 kg

LA GRAIN FED:

Black Angus Usa Prime	€ 130.00
-----------------------	----------

## LA FOLLIA:

Manzo di Sendai allevato a riso, la carne più rara al mondo (esclusiva europea)	€ 700.00 kg
Wagyu Canegra Italia Fullblood	€ 280.00 kg
Tomahawk di Wagyu australiano WX 9+	€ 270.00 kg
Wagyu Ungherese MagraL farm	€ 180.00 kg

## OLTRE LA BISTECCA...

Carrè di agnello speciale Lumina alla brace	€ 48.00
Degustazione di tagli di wagyu dal mondo	€ 30.00 hg
Scampi dell'argentario in cottura ancestrale con grasso di vacca	€ 60.00

\* Alcune selezioni, vista la scarsa reperibilità, potrebbero essere non disponibili

## I nostri dolci

Tortino di mele caldo con gelato di vaniglia (4-5-10) € 12.00

Crostatina di frolla, crema al frutto della passione,  
meringa affumicata e gelato al rosmarino (4-5-10) € 12.00

Tiramisù composto al momento con gelato  
al caffè (4-5-10) € 10.00

Pere cotte al morellino con gelato alla Cannella € 10.00

Morbido al cheesecake, biscotto all'arachide salata  
e frutti rossi (4-5-10) € 12.00

Il cantuccio di Lorenzo e Vin Santo (4-5-10-14) € 10.00

Allergeni: 1- Frutta a guscio 2- Arachidi 3- Lupino 4- Latte  
5- Uova 6- Pesce 7- Molluschi 8- Crostacei  
9- Soia 10- Glutine 11- Sesamo 12- Sedano  
13- Senape 14- Anidride solforosa