



Dal **1907** la nostra famiglia lavora la carne.

Quattro generazioni di macellai ci hanno insegnato una cosa semplice:

ogni taglio ha un valore, se lo conosci davvero.

Don Guido nasce da questa storia.

Qui la carne incontra il fuoco della brace, il metodo più diretto e autentico per esaltarne gusto, struttura e carattere.

Il nostro menù propone carni selezionate, tapas da condividere e preparazioni pensate per rispettare e valorizzare ogni taglio.

Per noi la carne non è solo materia prima.

È tradizione, competenza e identità di famiglia.

**DON
GUIDO**
BRASA & TAPAS

TAPAS

GUACAMOLE CON CROCCANTE

Avocado, Chalaquita, Tortillas di Mais,
Peperoncino Peruviano
12

CROCCHETTE DI PATATE E JAMON IBERICO

Crocchette di patate con Prosciutto
Iberico, Formaggio
12 (5pz)

EMPANADA

con Jamon alla brace e
crema di formaggio
8 (2pz)



MINI PAN BAO CON GENOVESE di Rabo de Toro

Stracotto di manzo,
e salsa demi glass genovese
14 (2pz)



TACOS DI MAIS

Birria di maialino, formaggio,
cipolla, prezzemolo, lime affumicato
con legno di ciliegio
14 (2pz)

MINI PINCHOS

Mini spiedini di pollo glassati
con salsa miso e cipollotto
8 (3pz)

ALBONDIGAS

Polpettine di Angus fritte con pane idratato, shiitake e
tartufo con salsa di Parmigiano e tartufo bianco
12 (3pz)



MINI BURGER

Pulled beef, formaggio stagionato, salse segrete
15 (3pz)



MELANZANA AL JOSPER

Melanzana grigliata e affumicata al josper,
servita con salsa Romesco

7



PROVOLETTA ARGENTINA

Provolone alla griglia con origano di montagna e pomodoro
appassito, olio e basilico

8



JAMON DI PATANEGRA 100% BELLOTA

Prosciutto ottenuto da maiali iberici con zoccolo nero, nutriti a
ghiande servito con pane grigliato aglio e pomodoro da strofinare.

28



PROSCIUTTO DI WAGYU AUSTRALIA BMS 9+

Stagionato 80 giorni, lavorato con sali e pepi rari, fiori di
ibisco e scorza di yuzu servito con **Panettone Salato**

30



PATATE

PATATE TAGLIO STICK

6

PATATE TAGLIO STICK

con Tartufo e Parmigiano
12



PATATE DOLCI TAGLIO STICK

7

BURGER

CHEESEBURGER DI WAGYU AL TARTUFO

Hamburger di Wagyu* Australia, formaggio affumicato,
crema di Parmigiano e Tartufo bianco

18



CHEESEBURGER DI STEAK HACHÉ

Bistecca di Black Angus tritata e pressata a bassa pressione,
Cheddar affumicato, lattuga, pomodori, bacon artigianale,
mayo al Chimichurri

17



BRACE

ENTRECOTE ARGENTINO ca 320g
Black Angus, Grain Fed
(Bistecca senza osso, Ribeye)
37

BIFE DE CHORIZO ca 300g
Black Angus Argentino
(Controfiletto, Striploin)
30

DENVER STEAK ca 350g
Black Angus America Selezione 1907
(Tenera aletta di reale, Chuck Flap)
32

MACHETE DE VACA ca 800/1000g
di Black Angus Canada con osso
Selezione 1907 cbt glassato e finalizzato
in Jospers
6x100g

LOMITO SEGRETO ca 320g
Black Angus America, Selezione 1907
(Lombatello, Hanger Steak)
35

ASADO DE TIRA ARGENTINO
Black Angus Selezione 1907
(Costine di punta di petto tagliate
trasversalmente, taglio tipico Argentino)
28

LAGRIMA IBERICA
Carne di maiale iberico ricavata tra
una costola e l'altra con lime e tajin
20

GALLETTO AL JOSPER ca 600g
Polletto affumicato e marinato alle erbe,
condito con salsa agli agrumi.
22

COWBOY STEAK ca 900/1000g
Bistecca di Manzo al pepe verde
65

CARNI DA CONDIVIDERE

FILETTO INTERO
ca 1500g
Black Angus Argentino
12 x 100g

T-BONE
ca 800/100g
Black Angus America
200 giorni grain fed
12 x 100g

COSTATA CON OSSO
ca 800/1200g
Black Angus America
200 giorni grain fed
12 x 100g

SPIEDINI CON WAGYU
ca 600g
al Jospers
60

PURÈ DI PATATE

PURÈ CLASSICO
7

PURÈ CON PARMIGIANO
8

PURÈ CON TARTUFO
11

CONTORNI

BROCCOLI BIMI
6

INSALATA VERDE
6

CORN RIBS ALLA BRACE
pannocchia di mais croccante, con aioli,
lime e paprika
7

PATATE NOVELLE AL FORNO
con burro ed erbe
6

CAVOLFIORE ALLA BRACE
con jus di manzo
6

PAK CHOI
7

AVOCADO ALLA BRACE
7

ASPARAGI CROCCANTI AL JOSPER
7

LATTUGA ROMANA ALLA BRACE
con mollica aromatizzata con
Parmigiano e bacon
7

BABY MENÙ

HAMBURGER BABY

Mini hamburger di Black Angus
Selezione 1907
14 (3pz)



BISTECCA SENZA OSSO E SENZA GRASSO

Grain Fed (ca 180g)
20

POLLO CROCCANTE

Cotoletta di petto di pollo panata con
mollica di pane casereccio
12



*I Baby Menù sono serviti con patatine e gelato soft al cioccolato

DESSERT

BROWNIE AL CIOCCOLATO

con caramello, fiordilatte, lotus
e sale affumicato
9



CHURROS

con cioccolato bianco al limone
8



CREMA CATALANA

con cannella e ananas
7



CHEESECAKE BASCA

Fragola - Dulce de Leche
8



MINI BRIOCHES CALDE

con gelato al fiordipanna, frutta, crema
e granella
23



FRUTTINI GELATO

frutta lavorata a mano, riempita con gelato
artigianale ottenuto dalla sua polpa
20



MINI MAGNUM

Caramello, Fragola, Pistacchio
8 (3 pz)



TIRAMISÙ ARTIGIANALE

8



CAPRESE CON GELATO AL COCCO

7



DESSERT DA CONDIVIDERE

Consigliato per 4 persone

**ANANAS BABY RIPIENA DI GELATO, 4 FRUTTINI MISTI,
CAPRESE CON GELATO AL COCCO, TIRAMISÙ, FRUTTA, MINI MAGNUM**

60



BIBITE

ACQUA PANNA / SAN PELLEGRINO

3

ACQUA SIBILLA

con gas
4

COCA COLA / FANTA

Vetro da 33 cl
3

BIRRA

CESAR

Lager
Bassa Fermentazione
5,2% alc. - 33 cl
6

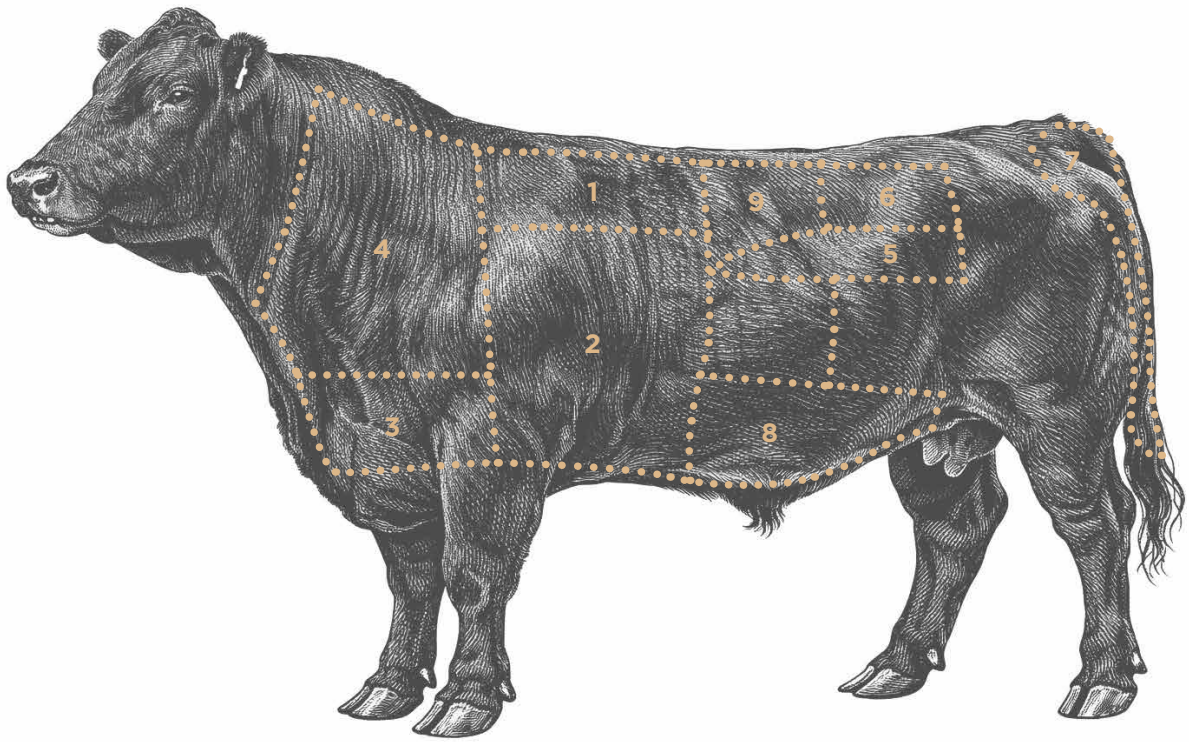
SOLEDAD

Red Strong Ale
Alta Fermentazione
8,5% alc. - 33 cl
6

AUGUSTINA

Imperial Stout
Alta Fermentazione
9% alc. - 33 cl
6

Servizio 10%



I NOSTRI TAGLI



1
Entrecôte
Tomahawk
Cowboy Steak



2
Machete de Vaca
Asado de Tira



3
Pulled Beef



4
Denver Steak



5
Filetto



6
Bife de Chorizo



7
Rabo de Toro



8
Lomito segreto



9
T-Bone

DRINK LIST



TOM GUIDO
Old Tom Gin, lime, zucchero, soda

14



DON GUIDO GREEN TONIC
Gin Mare Capri, tonica, basilico

15



NEGRONI AFFUMICATO
Gin, bitter, vermouth, affumicato

13



TEQUILA MOJITO
Yerba Buena, Tequila Espolòn, lime, zucchero, menta, soda

13



PIÑA & JALAPEÑO
Tequila Espolòn, ananas, jalapeño, lime

13



TEQUILA SUNRISE
Tequila Espolòn, arancia, granatina

12



PALOMA
Yequila Patròn Reposado, pompelmo, lime, soda

14



IPANEMA
Cachaça, Malibu, Succo di Ananas, Menta, Real Cocco.

13



MOJITO CUBANO
Rum, lime, zucchero, menta, soda

13



SPICY MARGARITA
Tequila, lime, peperoncino piccante

14



MARACUYÀ SOUR
Vodka, Succo al Passion Fruit, Sciroppo allo zucchero, Succo di lime

14

ZERO ALCOHOL



TROPICAL FIZZ (ZERO)
Ananas, arancia, lime, ginger ale










12



FLORIDA MOCKTAIL (ZERO)
Pompelmo, ananas, lime, fragola

13

ELENCO ALLERGENI

 Cereali contenenti Glutine	 Crostacei e prodotti derivati
 Uova e prodotti derivati	 Pesce e prodotti derivati
 Arachidi e prodotti derivati	 Soia e prodotti derivati
 Latte e prodotti derivati, incluso lattosio	 Frutta a guscio
 Sedano e prodotti derivati	 Senape e prodotti derivati
 Semi di sesamo e prodotti derivati	 Anidride solforosa e solfiti
 Lupini e prodotti derivati	 Molluschi e prodotti derivati

