



MENU

ANTIPASTI

LA BATTUTA DEL CARNAZZA (*) € 22

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello condita con olio evo, sale, pepe, senape di Digione, misticanza, briciole di pane croccante.

MIDOLLO () (*) € 14**

Midollo di bue con il suo osso e pane tostato.

W...IL CARPACCIO € 25

Wagyu 9+ Ranger's Valley riserva Australia, maturato 60 giorni con sale nero delle Hawaii, fiori d'ibisco, scorza di yuzu e fava tonka, quattro pepi rari (Madagascar, Tellicherry, Penja e Timut). Un carpaccio esclusivo, si scioglie in bocca con un gusto pieno e vibrante.

PASTRAMI (*) € 22

Pastrami di Black Angus americano, Creekstone Farm sul nostro pane con senape al miele e cavolo cappuccio rosso.

FLAN () (*) € 10**

Flan di patate, asparagi, piselli su fonduta di Parmigiano 36 mesi.

COPERTO € 5

*Allergeni: si prega di segnalare eventuali allergie e/o intolleranze alimentari

** Prodotto surgelato all'origine o abbattuto durante le fasi di lavorazione

The Meat Experience

CARNAZZE

T-BONE a partire da 1 kg (2 persone)

Dal centro della lombata, osso a "T" che divide filetto e controfiletto.

- LA NOSTRA ITALIA **€ 95/kg**

Vacca nostrana padana da allevamento etico in Emilia Romagna. Allevata libera con piccola integrazione di grano, con il suo latte si produce il Grana Padano. Gusto intenso e tenerezza. Dry age dal 5/8

- CHOCO FINLANDIA **€ 115/kg**

Selezione scottone Sashi grass fed con integrazione di fave di cacao che conferiscono un particolare aroma. Gusto fresco, tenerezza, succosità. Dry age dal 18/8

- SAKURA YOZA DANIMARCA **€ 90/kg**

Selezione di bovini adulti allevati al pascolo libero con piccola integrazione di grano. Carne extra marezzata dal gusto unico, succoso ed intenso ma mai aggressivo al palato. Dry age dal 14/8.

- SIMMENTHAL GERMANIA **€ 95/kg**

Vacca vecchia allevata totalmente libera. Ottima marezzatura per un gusto intenso, succosità e tenerezza. Dry age dal 5 agosto.

COSTATA a partire da 1,2 kg. (2 persone)

La classica con osso a "L" per i carnivori più agguerriti caratterizzata dall'occhio di grasso, tendenzialmente più saporita e succosa del T-Bone.

- YUGENA POLONIA **€ 90/kg**

Scottona incrocio genetico Holstein/Angus allevati al pascolo con finissaggio a grano, soia e cereali. Bella marezzatura, gusto fresco e grande succosità. Dry age dal 9 luglio.

- SAKURA YOZA DANIMARCA **€ 90/kg**

Selezione di bovini adulti allevati al pascolo libero con piccola integrazione di grano. Carne extra marezzata dal gusto unico, succoso ed intenso ma mai aggressivo al palato. Dry age dal 29 luglio.

- SIMMENTHAL GERMANIA **€ 90/kg**

Vacca vecchia allevata totalmente libera. Ottima marezzatura per un gusto intenso e succosità. Dry age dal 25 giugno.

NONSOLOCARNAZZE

Piccola selezione di tagli “piccoli” pensati per una persona e non condivisibili. Cottura senza grassi con la sola aggiunta di olio extravergine di oliva e fiocchi di sale Maldon a fine cottura. Il contorno non è compreso.

TAGLIATA

€ 28

Tagliata di controfiletto, Black Angus Uruguay grain fed. Gusto e succosità.

CONTROFILETTO IN OSSO

€ 50

Vacca vecchia La Nostra emiliana, allevato a erba e grano con 40 giorni di maturazione. Sapidità, succosità e tenerezza.

FILETTO

€ 34

Selezioniamo per Voi i migliori filetti da bovini in allevamenti etici, rigorosamente senza utilizzo di ormoni e/o antibiotici e con alimentazione naturale. Sapore delicato e tenerezza.

POLLO IN SMOKING

€ 25

Tagliata di petto di pollo Ranger Gold allevato libero, a terra, 120 giorni a mais, rigorosamente senza ormoni né antibiotici. Leggera affumicatura di 5 ore con legno di quercia ed albero da frutto. Grigliato e servito con insalata verde.

Contorni extra :

- Patate al forno
- Melanzane e zucchine grigliate
- Insalata verde con pomodorini

true love is RARE like a good STEAK

DESSERT

LINGOTTO (*) € 10

Biscotto morbido, crema e mousse al cioccolato, lampone, croccante di mandorle e semi di Chia.

★ abbinamento consigliato: calice di Recioto della Valpolicella € 8

LINZER (*) (**) **senza glutine** € 10

Impasto friabile alla nocciola e cannella, cremoso di lamponi.

★ abbinamento consigliato: calice di Marsala riserva Targa 2006 € 6

COME A COLAZIONE (*) € 10

Fiordinale, cereali glassati, frutti di bosco

★ abbinamento consigliato: calice di San Luca riesling renano € 8

TIRAMISU' (*) € 10

Classico ed intramontabile, ovviamente fatto in casa. Mascarpone, uova, zucchero, biscotto savoiardo, caffè ed una spolverata di cacao.

★ abbinamento consigliato: calice di Morsi di Luce zibibbo € 6

CIOCCOLATO (di Modica, Antica Dolceria Bonaiuto) &

ALA Antico Liquorvino Amarascato, Duca di Salaparuta € 12

RHUM@PUBLIC Origins o Sicilian Legacy € 15

LA BUCA L'E' MINGA STRACA... € 5

Per chi desidera terminare il pasto "come una volta" con un pezzetto di formaggio stagionato.

★ abbinamento consigliato: calice di Marsala riserva 2008 semisecco € 9

SORBETTO al limone € 5

SORBETTO corretto € 7

OLTREMOSTO&CARNAZZA

GIN TONIC | a scelta tra la nostra selezione:

- Boigin con zafferano di Sardegna € 13
- Gin Giüst London dry Valchiavenna € 14
- Ophir Oriental con ginepro Italiano, cumino, pompelmo, angelica, zenzero, pepe Tellycherry, scorza di arancia € 13
- Cubical pink con infusione di frutti rossi € 12
- Thomas Dakin gin artigianale classico e inconfondibile € 13
- Bloom leggero e floreale € 13
- Gin Sale dalla Sicilia con sale marino € 12

SPRITZ (Aperol o Campari) € 10

SPRITZ SICILIANO € 12

TIM SPRITZ € 12

NEGRONI € 12

AMERICANO € 10

ACQUA lt. 0,75 € 3

Coca Cola/Sprite lt.0,33 € 5

Birra artigianale La Veloce, 4,5% Bionda, stile Golden Ale adatta ad ogni occasione, fresca e bevibile lt. 0,33. Birrificio Milano € 8

Birra artigianale Vola Basso 6% Ambrata in stile Ipa dalle note luppolate con aromi fruttati e fini note di caramello. Corpo medio e dolce amarezza. Lt.0,33 Birrificio Milano € 8

Caffè' € 3

Caffè' corretto € 4,5

The, tisane € 3

ALLERGENI

IMPORTANTE INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA

Essendo i nostri prodotti preparazioni assolutamente artigianali, non standardizzati, ci risulta difficile indicare i possibili allergeni di ciascun piatto. Vi invitiamo pertanto a comunicare qualsiasi allergia e/o intolleranza alimentare al personale in sala.

I seguenti simboli, sul menu, indicano:

- * il prodotto può contenere allergeni
- ** il prodotto potrebbe essere scongelato