



MENU

ANTIPASTI

- LA BATTUTA DEL CARNAZZA (*)** **18**
Tartare di filetto di manzo battuta al coltello condita con olio evo, sale, pepe, senape di Digione, misticanza, briciole di pane croccante.
- LA BATTUTA DEL GIAPPONESE (*)** **30**
Tartare, battuta al coltello, di wagyu Giappone (Kagoshima A5) condito con olio evo, sale e pepe.
- LA NOSTRA CAPRESE (*)** **10**
Stracciata di burrata pugliese, pomodorini, emulsione al basilico, briciole di pane tostato.
- CRUDO&BURRATA (*)** **14**
Prosciutto di Parma 36 mesi con stracciata di burrata pugliese.
- PROVOLETA (*)** **12**
Provolone Val Padana dop al forno con erbe aromatiche e bacche Timur.
- NONSOLOCARNAZZA (*)** **12**
Insalata verde, barbabietola, formaggio di capra, noci, crostini.
- TAGLIERE DI SALUMI (*)** **15**
Piccola selezione di salumi artigianali.
- BRESAOLA STREPITOSA** **14**
Bresaola artigianale (Macelleria Donegana) senza conservanti o additivi, stagionata con il metodo "chiavennasca".
- PASTRAMI (*)** **19**
Brisket di Black Angus America, Creekstone Farm sul nostro pane tostato e senape al miele.

Coperto 4 – Acqua 0,75 lt. 3

*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.

- SELEZIONE CARNAZZA

80/kg

Angus Italia selezionato personalmente dal nostro "Carnazza". Scottone allevate libere allo stato brado con integrazione di cereali in stalla. Gusto e tenerezza equilibrati. Dry age dal 4 giugno.

- CHARRA SPAGNA

100/kg

Vacca vecchia, razza autoctona della regione di Salamanca allevata libera allo stato brado. Alimentazione 60% erbe e pascoli naturali, 40% leguminose e piante selvatiche. Carne saporita, succosa e tenera. Dry age dal 29 maggio..

- BLACK ANGUS AMERICA

120/kg

Creekstone Farm, Kansas, azienda pluripremiata per il rispetto del benessere animale e per la qualità delle sue carni. Scottone allevata al pascolo libero con un lunghissimo finissaggio a mais che conferisce un'infiltrazione di grasso dolce e burroso. Carne tenerissima e molto succosa.

~~**TOMAHAWK** indicativamente 1,3/1,6 kg. (2/3 persone) **120/kg**~~

~~Tendenzialmente più tenera di una costata ma più saporita di una T-Bone. Black Angus Americano, da Creekstone Farm in Kansas, Azienda pluripremiata per il rispetto del benessere animale e per la qualità delle sue carni.~~

~~Scottone allevate libere al pascolo con lunghissimo finissaggio a mais per un gusto burroso, dolce e succoso.~~

The Meat Experience

CARNAZZE

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.

- **SIMMENTHAL GERMANIA** **100/kg**

Vacca vecchia di razza pura, allevata esclusivamente grass fed. Grande marezzatura, gusto intenso, fresco e tenerezza. Dry age dal 13 gennaio.

- **MARCHIGIANA ITALIA** **90/kg**

Bovino adulto allevato libero al pascolo con finissaggio a rano per un gusto più “rotondo”. Gusto fresco e succoso. Dry age dal 20 aprile.

- **AVILENA NERA SPAGNA** **90/kg**

Bovino adulto allevato totalmente grass fed allo stato brado dal gusto fresco ed intenso. Dry age dal 22 aprile.

NONSOLOCARNAZZE

TAGLIATA

25

Black Angus Uruguay allevato al pascolo con lungo finissaggio a grano per conferire un gusto più “rotondo”. Porzione 250 g.

POLLO IN SMOKING

18

Tagliata di petto di pollo Ranger Gold, allevato a terra, 120 giorni a mais, rigorosamente senza utilizzo di antibiotici e/o ormoni. Leggera affumicatura in legno di quercia per 5 ore per una maggiore morbidezza e succosità. Servito con insalata verde.

TAGLIATELLA/PAPPARDELLA (*)

16

Per gli irrinunciabili “pastasciuttari” condite con burrata, pomodorini ed una emulsione al basilico oppure con il nostro ragù fatto in casa.

CAESAR SALAD (*)

23

Insalata misticanza, petto di pollo Ranger Gold (allevamento etico a terra con mais), pancetta croccante, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano e crostini di pane.

true love is RARE like a good STEAK

DESSERT

CHOCOLAT (*) 8
Ganache e mousse al cioccolato fondente con cuore di meringa.
★ abbinamento consigliato: calice di Recioto della Valpolicella 8

MANGO (*) (**) **senza glutine/senza lattosio** 8
Cremoso al mango e frutto della passione, pan di spagna, gelée al mango.
★ abbinamento consigliato: calice di San Luca riesling renano 8

TIRAMISU' (*) 8
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

PANNA COTTA (*) 8
Classica e fatta in casa, servita con salsa al dulce de leche.
★ abbinamento consigliato: calice di Moscato Vite Colte 8

CIOCCOLATO (di Modica, Antica Dolceria Bonaiuto) &
ALA Antico Liquorvino Amarascato, Duca di Salaparuta 12
RHUM@PUBLIC Origins o Sicilian Legacy 15

OLTREMOSTO&CARNAZZA

GIN TONIC | a scelta tra la nostra selezione:

- Boigin con zafferano di Sardegna **13**
- 412 Lake Como, ginepro, pino mugo, timo, rosmarino, fiori di sambuco, camomilla, eucalipto **14**
- 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) **13**

SBAGLIATO **13**

NEGRONI **13**

AMERICANO **12**

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 beverina 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**

Caffe' **2**

Caffe' corretto **3**

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 decongelato