



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.

LE POLPETTE DI RUBIA GALLEGA (*) € 14

Le nostre polpette di vacca vecchia Rubia Gallega servite con salsa di pomodoro e senape al miele.

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 Reggiano 36 mesi.

PROVOLETA (*) € 12

Provolone Val Padana dop al forno con erbe aromatiche e bacche Timur.

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.

- **SIMME THAL GERMANIA**

€ 95/kg

Vacca vecchia di razza pura, allevata esclusivamente grass fed. Grande marezzatura, gusto intenso, fresco e tenerezza. Dry age dal 25 gennaio.

- **PEZZATA NERA ITALIA**

€ 85/kg

Bovino adulto allevato in Emilia Romagna per la produzione di Parmigiano Reggiano. Alimentazione pascolo e grano per un gusto "rotondo", tenerezza e succosità. Dry age dal 5 febbraio.

- **SAKURA YOZA POLONIA**

€ 95/kg

Selezione di bovino adulto allevato a pascolo e grano. Gusto e tenerezza. Dry age dal 20 gennaio.

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.

- **LA SUBLIME POLONIA** **€ 100/kg**

Selezione di bovini adulti allevati al pascolo libero con piccola integrazione di grano. Carne extra marezzata dal gusto unico, succoso ed intenso. Dry age dal 30 novembre

- **PEZZATA NERA ITALIA** **€ 85/kg**

Bovino adulto da allevamenti in Emilia Romagna per la produzione di Parmigiano Reggiano. Allevati al pascolo libero con integrazione di grano per un gusto più "rotondo". Dry age dal 11 dicembre.

- **FRISONA GALIZIANA SPAGNA** **€ 110/kg**

Vacca vecchia di razza pura allevata esclusivamente grass fed. Gusto intenso, fresco e succoso. Dry age dal 9 dicembre.

NONSOLOCARNAZZE

TAGLIATA

€ 28

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

LA PICANHA

€ 34

Picanha di Black Angus Australia, Rosedale Ruby Farm. Gusto unico. Porzione 300 g.

NEW YORK STRIP

€ 50

Il controfiletto in osso di una delle nostre vacche vecchie dry aged per un gusto ed una succosità incredibili. Porzione 400 g.

POLLO IN SMOKING

€ 25

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.

SPAGHETTI & POLPETTE (*)

€ 18

Per gli irrinunciabili “pastasciuttari” gli spaghetti con le nostre polpettine in sugo al pomodoro.

CAESAR SALAD (*)

€ 18

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

LINGOTTO (*) € 10

Cioccolato fondente in tre consistenze da gustare al cucchiaino, croccante di mandorle e pistacchi, scorza di arancia candita

★ abbinamento consigliato: calice di Recioto della Valpolicella € 8

PISTACCHIO (*) (**) **senza glutine** € 10

Crumble di mandorle, ganache di pistacchio, gelée al lampone.

★ abbinamento consigliato: calice di Moscato riserva Piemonte € 10

CHE BARBA (*) (**) € 10

Parfait al rabarbaro, cremoso al fiordilatte, terra di cacao e polvere di lamponi

★ 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

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

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 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