



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.

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.

- **MARCHIGIANA ITALIA**

€ 90/kg

Bovino adulto di razza pura, alimentazione pascolo e grano. Media marezzatura per una carne saporita e tenera. Dry age dal 3 gennaio.

- **FRISONA GALIZIANA SPAGNA**

€ 110/kg

Vacca vecchia di razza pura allevata libera al pascolo con integrazione di grano. Gusto intenso e fresco, tenerezza. Dry age dal 9 dicembre

- **PEZZATA NERA ITALIA**

€ 85/kg

Bovino adulto allevato libero al pascolo con integrazione di grano. Gusto delicato e tenerezza. Dry age dal 11 dicembre

- **SAKURA YOZA POLONIA**

€ 90/kg

Selezione di bovino adulto allevato al pascolo libero con integrazione di grano. Gustosa e tenera. Dry age dal 20 dicembre.

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.

- **CLANDESTINA POLONIA** **€ 90/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 20 novembre

- **LA NOSTRA ITALIA** **€ 95/kg**

Vacca vecchia modenese, da allevamento etico dove si produce il Grana Padano. Alimentazione a erba e grano. Buona marezzatura, gusto intenso e succosità. Dry age dal 15 novembre

- **RUBIA GALLEGA SPAGNA** **€ 110/kg**

Vacca vecchia di razza pura allevata esclusivamente grass fed. Gusto unico, intenso e succoso. Dry age dal 15 novembre.

NONSOLOCARNAZZE

Piccola selezione di carni senza osso. Porzione per una persona non condivisibile.

Il contorno non è compreso.

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 Wagyu Uruguay. 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.~~

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, lamponi disidratati.

★ abbinamento consigliato: calice di Recioto della Valpolicella € 8

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

Soffice impasto alla nocciola e cannella, cremoso di lamponi.

★ abbinamento consigliato: calice di Moscato riserva piemonte € 10

TRADIZIONE (*) € 10

Panettone classico con la nostra crema ubriaca o con una salsa ai 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

*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
- 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 decongelato