



# MENU

# ANTIPASTI

## **LA BATTUTA DEL CARNAZZA (\*) € 18**

Tartare di filetto di manzo battuta al coltello condita con olio evo, sale, pepe, senape di Digione, granella di nocciole piemontesi

## **CAPR...ICCIO (\*) € 10**

La nostra versione di Caprese: pomodoro datterino giallo, ciliegino rosso, stracciata di bufala pugliese, olio evo, basilico, sale, crumble di pane.

## **MIDOLLO (\*) (\*\*) € 12**

Midollo di bue con il suo osso e pane tostato.

## **PORN DEG € 26**

Degustazione di carni rare, lavorazioni esclusive di qualità ineguagliabile, pensate per chi cerca l'eccellenza. Prosciutto cotto di Wagyu 9+, riserva Ranger's Valley Australia; Carpaccio maturato di Wagyu 9+ Ranger's Valley Australia; Bresaola di Black Angus grain fed; Bresaola di Wagyu Svedese. Attenzione: può creare dipendenza!!!

COPERTO € 4

\*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.

- **SASHI DIAMOND FINLANDIA** **€ 95/kg**

Bovino adulto grass fed. Sashi è una selezione di Frisone o Ayrshire extra marezzata, carne tenera e succosa dal gusto fresco. Dry age dal 7 aprile.

- **LA NOSTRA PADANA ITALIA** **€ 90/kg**

Vacca vecchia di razza Padana il cui latte viene utilizzato per la produzione del Grana Padano. Allevamento etico con alimentazione a erba e cereali. Gusto e tenerezza. Dry age dal 4/6.

- **SIMMENTHAL GERMANIA** **€ 90/kg**

Vacca vecchia allevata totalmente libera nei verdi pascoli bavaresi. Ottima marezzatura per un gusto intenso, succosità e tenerezza. Dry age dal 4 giugno.

**TOMAHAWK** a partire da 1,5 kg **€ 120/kg**

Scottona di Black Angus americano da Creekstone Farm, Kansas. Pascolo libero + 200 giorni a mais. Gusto, tenerezza, succosità.

# 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. Viene servita compresa di contorno.

• YUGENA POLONIA **€ 90/kg**

Scottone incrocio genetico tra una Holstein ed un toro Angus allevati al pascolo con finissaggio a grano, soia e cereali. Carni molto marezzate dal gusto fresco e grande succosità. Dry age dal 1 aprile.

• BERRENDA EN COLORADA SPAGNA **€ 100/kg**

Vacca vecchia autoctona dell'Andalusia allevato esclusivamente al pascolo. Grande sapidità, succosità e tenerezza. Dry age dal 2 aprile.

• LA NOSTRA PADANA ITALIA **€ 90/kg**

Vacca vecchia di razza Padana il cui latte viene utilizzato per la produzione del Grana Padano. Gusto e succosità. Dry age dal 4/5.

~~**COW BOY STEAK € 95/kg**~~

~~Il cuore della costata "ripulito" della copertina e di parte dell'osso, resta la parte più succosa e saporita. La Clandestina, bovino adulto polacco, allevato al pascolo con finissaggio a grano. Extra marezzata, super succosa e saporita.~~

**IMPORTANTE**

**Vi preghiamo di NON chiederci la carne BEN COTTA**

# 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.

## **FILETTO** € 34

Filetto di manzo classico, tenero e delicato.

## **TELATAGLIAMONOI** € 28

Tagliata di controfiletto, Black Angus Uruguay grain fed. Gusto e succosità. Servito con patate al forno.

## **CONTROFILETTO IN OSSO** € 45

Bovino adulto di Sashi Diamond Finlandia allevato a erba e fieno con 90 giorni di maturazione. Sapidità, succosità e tenerezza.

## **IL BRONTOSAURO** € 38

Il cuore del reale da bovino adulto (Polonia) allevato al pascolo libero, con finissaggio a grano. Extra marezzato, saporito e tenero con il suo bel grasso incredibilmente succoso. Porzione circa 500 g.

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

CARAMELLO (\*) (\*\*) € 10

Frolla al burro, cremoso e crumble di caramello salato

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

MANDARINO E ARACHIDI (\*) € 10

Parfait al mandarino, ganache alle arachidi salate, crumble, granella di arachidi.

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

FIORDIPANNA (\*) € 10

Gelato di nostra produzione con mirtilli freschi

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
- Gin Tony da Brescia elegante London dry € 12
- Thomas Dakin gin artigianale classico e inconfondibile € 13
- Bloom leggero e floreale € 13
- Caprisius dall'isola di Capri con sale marino e limoni € 14
- Gin Sale dalla Sicilia con sale marino € 12

**SPRITZ (Aperol o Campari)** € 10

**SPRITZ SICILIANO** € 12

**SICILIANO SBAGLIATO** € 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

Caffe' € 3

Caffe' 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