



# 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.

## **LE POLPETTE DI WAGYU GIAPPONE (\*) € 14**

Le nostre polpette di Wagyu Kagoshima A5 B12 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.

## **INSALATA ESTIVA (\*) € 12**

Insalata verde, barbabietola, formaggio di capra, noci, pera.

## **SALUMI (\*) € 15**

Tagliere per una persona di salumi: fiocchetto, coppa di Parma, picanha.

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.

- SIMMENTHAL GERMANIA

**€ 95/kg**

Vacca vecchia di razza pura, allevata esclusivamente grass fed. Grande marezzatura, gusto intenso, fresco e tenerezza. Dry age dal 22 febbraio.

- MARCHIGIANA ITALIA

**€ 85/kg**

Bovino adulto allevato libero al pascolo con finissaggio a grano per un gusto più "rotondo", tenerezza e succosità. Dry age dal 5 marzo.

- BLACK ANGUS AUSTRALIA

**€ 100/kg**

Da Rosedale Ruby (Nuovo Galles del Sud) scottone allevate libere al pascolo

- BLACK ANGUS AMERICA

**€ 115/kg**

Da Creekstone Farm, Kansas, scottona allevata libera al pascolo con lunghissimo finissaggio a grano per marezzatura importante, consistenza e gusto "burroso".

**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.

- **CHOCO FINLANDIA** **€ 95/kg**

Scottona di Sashi allevata libera al pascolo con integrazione di fave di cacao nel fieno che conferiscono un particolare aroma. Gusto fresco e grande succosità. Dry age dal 21 gennaio

- **ANGUS SPAGNA** **€ 95/kg**

Scottona allevata libera al pascolo per un sapore fresco. Dry age dal 16 gennaio.

- **AVILENA NERA SPAGNA** **€ 90/kg**

Bovino adulto originario del centro della penisola iberica, allevata esclusivamente grass fed. Gusto intenso, fresco e succoso. Dry age dal 5 gennaio.

# **NONSOLOCARNAZZE**

## **TAGLIATA**

**€ 28**

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

## **TAGLIATELLA & POLPETTE (\*)**

**€ 18**

Per gli irrinunciabili “pastasciuttari” le tagliatelle all’uovo 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, gelè 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 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' € 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