



# 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 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 pugliere.
- 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, crostini.
- TAGLIERE DI SALUMI (\*)** € 15  
Piccola selezione di salumi artigianali.

Coperto € 3 – Acqua 0,75 lt. € 2

\*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 25 marzo.

- BLACK ANGUS AMERICA

**€ 110/kg**

Creekstone Farm, Kansas, azienda pluripremiata per il rispetto del benessere animale e per la qualità delle sue carni. Scottona allevata al pascolo libero con un lunghissimo finissaggio a mais che favorisce l'infiltrazione di grasso dolce per una carne letteralmente "burrosa".

- SAKURA YOZA POLONIA

**€ 90/kg**

Selezione di bovino adulto allevato libero al pascolo con finissaggio a grano, extra marezzato. Gusto, tenerezza e succosità. Dry age dal 9 marzo

**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** **€ 95/kg**

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

- **ANGUS SPAGNA** **€ 95/kg**

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

- **PEZZATA NERA ITALIA** **€ 85/kg**

Bovino adulto da allevamento etico in Emilia Romagna allevato al pascolo con finissaggio a grano per un gusto più "rotondo". Con il latte di queste vacche si produce il Parmigiano Reggiano. Sapidità e succosità. Dry age dal 5 febbraio.

# NONSOLOCARNAZZE

## TAGLIATA

€ 22

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.~~

## PAPPARDELLA & RAGU' (\*)

€ 16

Per gli irrinunciabili "pastasciuttari" le pappardelle all'uovo (Pastificio Gilio, Como) con il nostro ragù da urlo.

## PASTA???

€ 16

Se non ami la carne puoi scegliere uno dei formati di pasta disponibili scegliendo tra il nostro pesto fatto in casa ed un condimento con burrata e pomodorini.

## ~~CAESAR SALAD (\*)~~

~~€ 23~~

~~Insalata mista, petto di pollo Ranger Gold (allevamento etico a terra con mais), pancetta croccante, salsa Caesar, scaglie di Parmigiano e crestini 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

Cre moso al mango e frutto della passione, pan di spagna, gelèe 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

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 € 2

**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