MEAT EAT

PURA CARNE

all you need
is meat

ANTIPASTI

Tartare al coltello di Scottona con 5 sapori [3 - 10]

13.5

Midollo di bue

con salsa al prezzemolo e crema di cipollotti

14

Tataki di Scottona

su letto di zucchine ed aceto balsamico [12]

16,5

Antipasto Varesino [7]

con salame Prealpino al coltello e caprino aromatizzato

13,5

Insalata Cesare [1 - 7]

(salsa yogurt, parmigiano, crostini di pane)

12

PRIMI PIATTI

Risotto Vialone nano con crema di piselli e formaggio fuso [7]

13.5

Tagliatelle all'uovo con ragù di carne al vino Barbera [1 - 3 - 12]

14.5

Zuppa di cavolo Romanesco con pane tostato [1]

11.5

Spaghetto trafilato in bronzo al pomodoro fresco [1]

13

DRY AGED

Metodo di frollatura a secco che prevede un lungo periodo di refrigerazione ad umidità controllata.

La carne subisce un'asciugatura superficiale e nell'arco di 5-8 settimane cede fino al 20% dei suoi liquidi.

Questo processo permette di ottenere una carne morbida e dal sapore intenso.

Maturazione a 30 giorni

Fiorentina di Scottona Nazionale

7,0 €/hg

Tomahawk di Scottona Nazionale

63

Costata di Scottona Nazionale

6 €/hg

Secondo il mercato, il taglio può essere effettuato dalla nostra cucina a vostro piacere di peso, a partire da 1 kg.

LA GRIGLIA

La meticolosa scelta dei nostri tagli,
l'amore per i prodotti nazionali ed internazionali,
assieme ad una grande attenzione alla fase di trasformazione,
accompagnano la nostra carne sulla nostra tavola.

Fiorentina di Scottona Nazionale

6.4 €/hg

Tomahawk di Scottona Nazionale

59

Costata di Scottona Nazionale 500 gr.

30

Ribeye di Scottona Nazionale G.400 mezza cottura

28

Taglio di filettino di maiale Nazionale

21

Tagliata di controfiletto di Bisonte Americano 300 gr.

33

Tornedò di Scottona con salsa al vino rosso [12]

g.250 - 27 // g.340 - 34

DALLA CUCINA

Galletto spaccato in salsa BBQ e patate croccanti

19

Costolettine di Agnello

25

Petto d'Anatra in salsa ribes

23

Degustazione di formaggi [7]

2pz - 6 // 4pz - 10

CONTORNI

Patate al forno

Patata rustica croccante

Purè di patate gialle [7]

Cavolfiore croccante

Verdure miste brasate

Crauti alla birra

Insalata mista primavera

6

DOLCI

Tiramisù della casa con caffè Arabica [3 - 7]

7

Crostata al limone [3 - 7]

6

Pera al vino rosso su crema di vaniglia [3 - 7 - 12]

7

Brownies al cioccolato amaro [1 - 3]

6

Panna cotta alla grappa [7]

7

Cantucci e Passito [12]

9

Degustazione di Rum

9

Coperto

2.5

Se sapete di essere allergici o intolleranti a determinati alimenti,
vi preghiamo di comunicarlo al nostro personale di sala prima di effettuare la vostra ordinazione.
Alcuni alimenti possono essere surgelati all'origine. Tali alimenti sono scongelati osservando accurate procedure che lasciano inalterate le qualità organolettiche del prodotto.

MEAT EAT

PURA CARNE