



ANTIPASTI

Battuta di Fassona Piemontese ai sapori classici servita al tavolo ³⁻⁴⁻¹⁰

14



Battuta di Fassona Piemontese con crema di parmigiano, pomodoro secco a julienne e caviale di basilico ⁵⁻⁷

16

Tagliere di salumi di origine della Val d'Ossola prosciutto 18 mesi, pancetta steccata, speck ai mirtilli, salame al tartufo accompagnato da torta piacentina frita ¹

16

Crostini di pane casereccio tostato al profumo di rosmarino con stracciatella di burrata D.O.P. alice del Cantabrico e pomodorino

Confit ¹⁻⁴⁻⁷

15

Millefoglie di pane Carasau, magatello di vitello cotto a bassa temperatura e salsa tonnata della tradizione piemontese ¹⁻³⁻⁴⁻⁹

15.5



Medaglione di brie in crosta di pane su letto di spinacino fresco saltato al profumo d'aglio e peperoncino ¹⁻³⁻⁷

14.50

PRIMI PIATTI

Tagliatelle fresche fatte in casa al rosso di pomodoro con ragù di coniglio al profumo di tartufo ¹⁻³⁻⁷⁻⁹

14.5

Risotto al pesto di zucchine con crema di parmigiano e julienne di prosciutto crudo 18 mesi ⁷⁻⁹

14

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.

Fiorentina di vacca grassa nazionale da 1,3 kg

Dry Aged 30+

64



Tomahawk Irlanda da 1,2 Kg scaloppato, servito con pietra calda

Dry Aged 30+

67



Fiorentina Limusine Spagnola 1 kg

Dry Aged 15+

69

Costata di vacca grassa nazionale da 700 gr

Dry Aged 30+

38

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.

Tomahawk di maialino Iberico

500 Gr

18

Costata Prussian Grey

500 Gr

32

Pincho di sovracoscia marinato con salsa dello chef

5-10-12

18



Tagliata di controfiletto Uruguay con porro croccante

300 gr

25

Diaframma Black Angus USA marinato alla senape antica e aromi
freschi di stagione

10

400 Gr

32

FILETTERIA

Filetto di bisonte servito in purezza

Gr 250

39

Filetto Brasile in purezza

Gr 250

24



Filetto di puledro affumicato al legno di Meschite

Gr 250

27



Filetto di canguro alla griglia con riduzione di cottura ⁷⁻⁹

Gr 250

23

CONTORNI

Patate al forno

Patate fritte ⁵

Spinacino saltato aglio e peperoncino

Fagiolata alla messicana

Iride di verdure grigliate

Insalata mista

DOLCI

Tiramisù del Meat Eat con goccioline di cioccolato fondente ¹⁻³⁻⁷

7

Coppa di crema di latte con amarene e nocciole al cacao amaro ⁷⁻⁸

6,5

Carpaccio d'ananas marinato al maraschino servito con gelato alle fragole ⁷⁻¹²

6

Tortino al cioccolato con pere cotte al vino rosso

6,5

Degustazione di Rum

9

Sorbetto al limone

4

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.

ALLERGENI

1: Glutine: Tagliere di salumi, Crostini di pane casereccio, Millefoglie di pane Carasau, Medaglione di brie, Tagliatelle, Tiramisù.

3: Uova: Battuta di Fassona ai sapori classici, Millefoglie di pane Carasau, Medaglione di Brie, Tagliatelle, Tiramisù.

4: Pesce: Millefoglie di pane Carasau, Crostini di pane casereccio.

5: Arachidi: Battuta di Fassona Piemontese con crema di parmigiano, Pincho, Patate fritte.

7: Latte: Battuta di Fassona con crema di parmigiano, Crostini di pane casereccio, Medaglione di brie, Tagliatelle, Risotto, Filetto di canguro, Tiramisù, Coppa di crema al latte, Carpaccio d'ananas.

8: Frutta a guscio: Coppa di crema al latte.

9: Sedano: Millefoglie di pane Carasau, Tagliatelle, Risotto, Filetto di canguro,

10: Senape: Battuta di Fassona Piemontese ai sapori classici, Pincho, Diaframma Black Angus,

12: Anidride Solforosa: Pincho, Carpaccio d'ananas.

