



**MEAT EAT**

— PURA CARNE —



M E R M E D I T E R A N E A N

ATLANTIQUE

IN COLLABORAZIONE CON



M E R

## Menu degustazione

---



### DEGUSTA!

#### Antipasti serviti in centro tavola:

Tartare di manzo Bavarese con cestino di zuccina tonda croccante, crema di Castelmagno, albicocca candita e granella di pistacchio <sup>7-8</sup>

Polpettine Meat Eat in salsa di pomodoro con bruschette croccanti homemade all'aglio e prezzemolo <sup>1-7-8-9-12</sup>

Tzigoiner di magatello di Fassona tipico della Valtellina: manzo riavvolto con pancetta nostrana e rosolato in griglia

#### Secondo piatto servito in centro tavola:

Fiorentina di vacca spagnola di età superiore ai 6 anni da 1kg c.ca  
Frollata 40/50 gg

#### Dolce

Mousse di limone su base croccante con granella di pistacchio <sup>1-7-8</sup>

*€60 a persona (minimo 2 persone) comprensivo di acqua microfiltrata, vino della casa e caffè*



## Antipasti e Primi



### Stuzzicando l'appetito

#### DAL SALUMIFICIO <sup>1-5</sup>

Prosciutto Crudo affumicato stagionato 18 mesi, Coppa Piacentina, Salame Felino nostrano, Pancetta steccata emiliana e Lardo della Valdossola alle spezie alpine; il tutto accompagnato da torta fritta Piacentina

€ 16

BEST  
SELLER



#### FILETTO DI TIGRINTO <sup>1-5</sup>

Suino allevato a pascolo e nutrito ad Omega 3, marinato al cacao amaro Peruviano con profumo di timo, servito con marmellata di fichi e torta fritta Piacentina

€ 15

#### TARTARE DI MANZO BAVARESE <sup>7-8</sup>

con cestino di zuccina tonda croccante, crema di Castelmagno, albicocca candita e granella di pistacchio

€ 14.5

#### POLPETTINE MEAT EAT <sup>1-7-8-9-12</sup>

in salsa di pomodoro, bruschette croccanti homemade aromatizzate all'aglio e prezzemolo

€ 13

SPECIAL



#### TZIGOINER DI MAGATELLO DI FASSONA

tipico della Valtellina: manzo riavvolto con Pancetta nostrana e rosolato in griglia

€ 14

#### TOSTARELLE DI PANE CASERECCIO <sup>1-4-7-8</sup>

con concassé di pomodoro e basilico fresco, lardo agli aromi con noci e miele, cime di rapa saltate con fiocco di bufala

€ 12



### I primi della cucina Meat Eat

#### GNOCCHETTI DI PATATE AL VERDE DI CAMPO <sup>1-9</sup>

con brunoise croccante di verdure fresche di stagione, rucola e radicchio in crudité

€ 14.5

#### TORTELLO AL RIPIENO DI CAPRIOLO <sup>1-8-9</sup>

con crema di pomodorino datterino giallo al profumo di menta e polvere di nocciole

€ 14

#### ORECCHIETTE INBROCCOLATE <sup>1-4</sup>

con crema di broccoli, alici di Sicilia, sentore di aglio e panura tostata al peperoncino Calabro

€ 13.5

## Dalla brasa

### FILETTI E CONTROFILETTI

BEST  
SELLER



#### FILETTO DI MANZO 240 g c.ca

derivato dalle lombate in frollatura, bardato con lardo alle spezie alpine (origini: Scozia, Reggiana, Maori, secondo disponibilità di pronta stagionatura)

€ 25

#### FILETTO DI BUFALA 240 g c.ca

di origine nazionale in crosta di Foie Gras francese

€ 32

#### FILETTO DI VITELLO 240 g c.ca

7-8-12

di origine Olandese con peperoni saltati al prezzemolo e scaglie di pecorino Romano

€ 24.5

#### PRUSSIAN GREY 240 g c.ca

filetto di Manzetta Prussiana da pascolo servito in purezza

€ 28

#### RIBEYE DI MANZO SCOZZESE 300 g c.ca

8

tagliata di controfiletto servita con porcini saltati al timo

€ 27.5

PREMIUM  
QUALITY



#### WAGYU JAPAN DELLA REGIONE DI KOGOSHIMA

in classificazione A5: carne con trame di grasso che caratterizzano sapore e tenerezza

*porzione da 100 g o multipli*

€ 38 all'etto

### COWBOY STEAK E TOMAHAWK

**Dallo stato del Texas il taglio con osso pulito, tra costata e tomahawk**

#### COWBOY STEAK DI TIGRINTO 400 g c.ca

di suino allevato a pascolo e nutrito a fonti di Omega 3

€ 26.5

#### COWBOY STEAK DI VITELLO 400 g c.ca

di origine Olandese servito con salsa Meat Eat

€ 28.5

PREMIUM  
QUALITY



#### TOMAHAWK IRLANDA 1KG c.ca

di pascolo irlandese, servito in purezza

€ 71

SCOZIA

OLANDA

M E R M E D I T E R R A

## LE NOSTRE CARNI CON OSSO DRY AGED (40-50 GIORNI)

Frollate nelle nostre celle di maturazione e servite in purezza, per poterne assaporare il gusto autentico.

**FIorentina scozzese 1 kg c.ca**  
allevata a pascolo nella Scozia del Nord  
€ 70

**FIorentina di Reggiana, la carne di Parma da 1 kg c.ca**  
razza con cui si ottiene il pregiato Parmigiano Reggiano  
€ 80.5

**FIorentina di Vacca Spagnola**  
di età superiore ai 6 anni da 1kg c.ca  
€ 73

**Costata scozzese da 500 g c.ca**  
allevata a pascolo nella Scozia del nord  
€ 38

**Costata di Vacca Spagnola**  
di età superiore ai 6 anni da 500g c.ca  
€ 33

PREMIUM  
QUALITY ✓

EMILIA ROMAGNA

GIAPPONE

## DUE PASSI FUORI DALLA GRIGLIA

**CLASSICA COTOLETTA DI VITELLO ALLA MILANESE**<sup>1-3-5-7</sup>  
cotta in burro chiarificato e servita a scelta tra:

- CLASSICA € 21.5

- RUCOLA, POMODORINI E SCAGLIE DI PECORINO ROMANO € 22.5

**BURGER DI MANZO MEAT EAT**<sup>1-4-7</sup>  
con cime di rape saltate e Mozzarella di Bufala Campana D.o.P.  
€ 19

## CONTORNI € 6

Insalata fresca di stagione

Patate al forno con profumo di rosmarino

Patate fritte<sup>5</sup>

Cime di rape saltate<sup>4</sup>

Broccoli e cavolfiori saltati A.O.P.





## Per concludere



### DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ MEAT EAT <sup>1-3-7</sup>	€ 6
MOUSSE DI LIMONE SU BASE CROCCANTE E GRANELLA DI PISTACCHIO <sup>1-7-8</sup>	€ 6.5
<b>SPECIAL</b> ★ MUFFIN ALLA NUTELLA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO <sup>1-3-7-12</sup>	€ 6.5
CREMINI FRITTI CON SALSA ALLE FRAGOLE <sup>1-3-7-12</sup>	€ 6
DEGUSTAZIONE DI RUM <sup>12</sup>	€ 9
COPPA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SERVITA CON CREMA DI LATTE SOFFICE <sup>1-7</sup>	€ 6

COPERTO

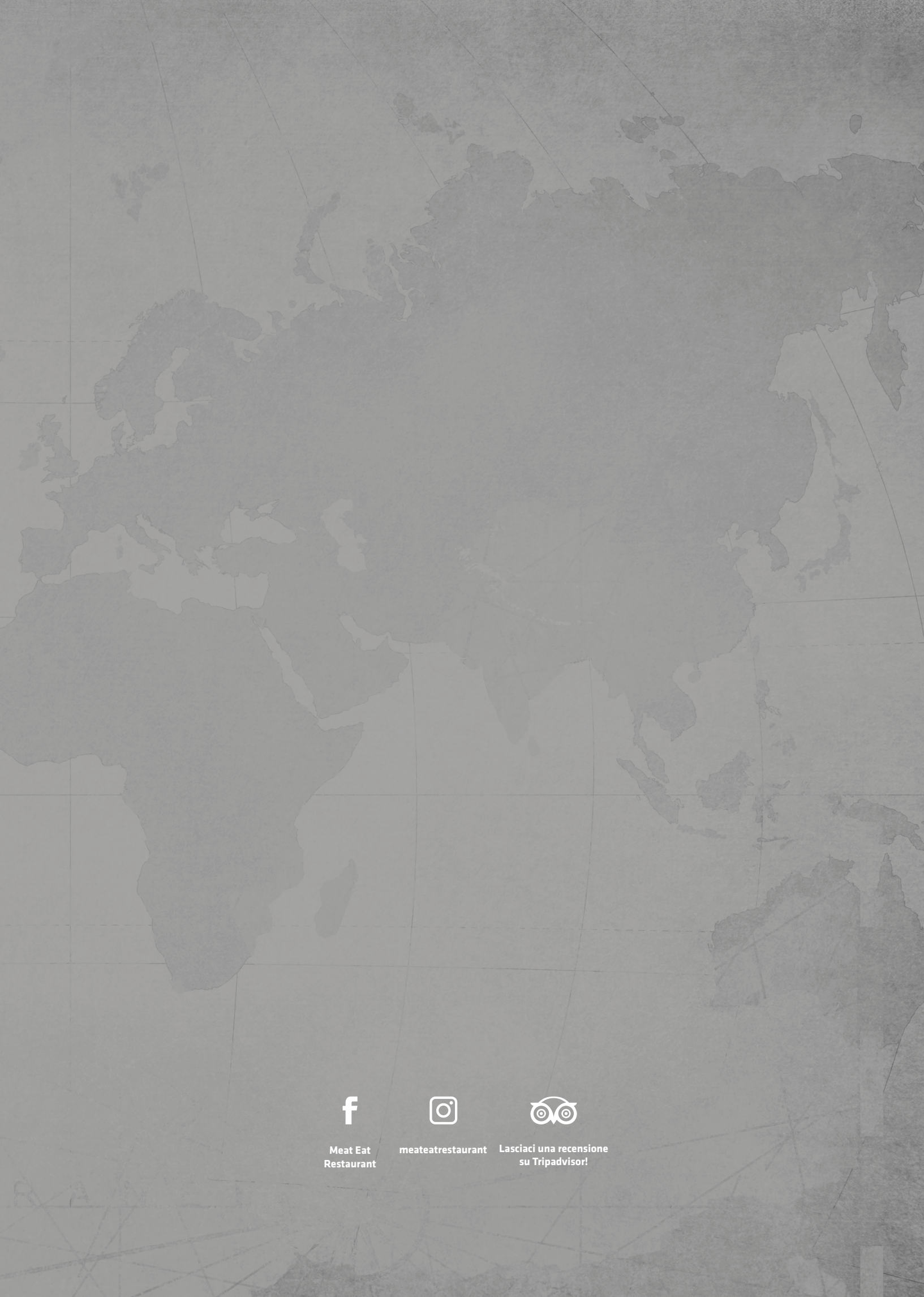
€ 2.5

### Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Si può verificare la presenza di possibili allergeni derivanti da contaminazioni crociate.

<b>N°</b>	<b>ALLERGENI</b>
<b>1</b>	<b>CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)</b>
<b>2</b>	<b>CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI</b>
<b>3</b>	<b>UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA</b>
<b>4</b>	<b>PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE</b>
<b>5</b>	<b>ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI</b>
<b>6</b>	<b>SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA</b>
<b>7</b>	<b>LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)</b>
<b>8</b>	<b>FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI)</b>
<b>9</b>	<b>SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO</b>
<b>10</b>	<b>SENAPE</b>
<b>11</b>	<b>SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO</b>
<b>12</b>	<b>ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI</b>
<b>13</b>	<b>LUPINI</b>
<b>14</b>	<b>MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI</b>





Meat Eat  
Restaurant



meateatrestaurant



Lasciaci una recensione  
su Tripadvisor!