



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

**LASCIATI GUIDARE DAI CONSIGLI DEL NOSTRO CHEF,
ATTRAVERSO UN MENÙ DEGUSTAZIONE COMPOSTO DA 3 PORTATE,
COMPRESIVO ANCHE DI ACQUA MICROFILTRATA,
VINO DI NOSTRA PRODUZIONE E CAFFÈ**

MENÙ DEGUSTAZIONE

ANTIPASTI:

Rocher di manzo
Chili di Tijuana
Fiori di zucchine farciti

PORTATA PRINCIPALE:

Fiorentina Irlanda oppure Tomahwak alta Bavaria
(Accompagnato da contorno a scelta)

DOLCE

Semifreddo al pistacchio

Comprensivo di acqua e caffè
Minimo 2 persone

60€

GLI ANTIPASTI ORIGINAL MEAT EAT

LA NOSTRA SALUMERIA NOSTRANA 15€

Con Prosciutto crudo di Parma 24, capocollo Toscano, salame felino, lardo di Pata-Negra agli aromi, Pancetta coppata del Nocerino accompagnato da tigelle classiche Emiliane
1-7

CHILI DI TIJUANA 16€ SPECIAL ☆

Con ragù di Scottona, peperoni chipotle e fagioli neri, arricchita di cheddar americano cremoso ed accompagnato da tortilla tex mex
9-7-1

FRISELLA DI GRANO INTEGRALE BIO 14€

Con sapori misti:
Bufala D.O.P. con pomodorini rossi e gialli al profumo di basilico, crema di melanzana viola con profumo di menta e scaglie di ricotta salata Messinese
1-7

FIORI DI ZUCCHINE FARCITI 12,5€

Mozzarella di Bufala Campana D.O.P. e alici di Sicilia, ricoperti in crosta di pane. Servito con crema di pomodoro e basilico
1-7-4

PRIMI PIATTI

TORTELLO DI RICOTTA DI BUFALA 14,5€

Servito con burro nocciola al profumo d'arancia e granella di pistacchio di Bronte D.O.P.
1-7-8

SCIALATIELLO DI GRANO SARACENO 14€

Con crema di piselli, guancialetto croccante, e crema di Parmigiano
1-7

RISOTTO CARNAROLI 14€

Riserva al Vermentino di Gallura con brunoise di pesche noci marinate alla salvia, mantecato con burro di malga e Parmigiano Padano 24 mesi
12-7

LE NOSTRE CRUDITÈ

TARTARE DI ANGUS SCOZZESE 19€

Con coulis di mango, caviale di Campari, scaglie di mandorle tostate con zucchero di canna, sale di Cervia e basilico nero del Marocco
12-8

TATAKI DI FILETTO DI MANZO 15€ 👤

Marinato con soia e mix di spezie, in crosta di sesamo bianco e cocco rapè rosolato, servito su letto di spinacino fresco
6-11

MILLEFOGLIE DI VITELLO FROLLATO 40+ 17€

Con julienne di verdure croccanti saltate al profumo di basilico e scaglie di pecorino di Pienza, il tutto con vinaigrette alla senape antica
9-7-10

ROCHER DI MANZO 13,5€

Con granella di pistacchio di Bronte, nocciole d'Alba e noci Pecan, servita con salsa allo yogurt
8-7

Dalla brasa

LA NOSTRA MACELLERIA

LA NOSTRA PROPOSTA DI MACELLERIA DAL FRESCO AL FROLLATO 40+

TUTTE LE NOSTRE CARNI SARANNO SERVITE
IN PUREZZA CON TRE SALSE DI NOSTRA PRODUZIONE

SALSA MEAT EAT: 6-10

SALSA AI FUNGHI PORCINI SERVITA CALDA 1-7

SALSA ALLO YOGURT GRECO CON PROFUMO DI AGLIO ED ERBA CIPOLLINA 7

LA FILETTERIA

FILETTO DI MANZO OLANDESE 25€

Da g. 250 circa

FILETTO DI CINGHIALE 27,5€ SPECIAL ☆

Origine centro Italia da g. 250 circa

FILETTO DI ANGUS URUGUAIANO 33€ ✓

Da g. 250 circa

FILETTO DI MANZO BRASILIANO 31€

Da g. 250 circa

FILETTO DI TIGRINTO 23,5€

Razza di suino nero allevato in Italia e nutrito con ghiande
di omega 3 da g. 250 circa

LE NOSTRE FIORENTINE FROLLATE IN DRY AGE 40+ da circa 1Kg

FIORENTINA BELGA DI FRISONA HOLDSTEIN 99€

FIORENTINA IRLANDA PASCOLO CHAROLAISE 84€ 👤

FIORENTINA DI YOUNG BULL SPANISH 76€

FIORENTINA DI TIGRINTO 32€

Suino allevato al pascolo italiano e cresciuto con ghiande
di omega 3 da circa g. 600/700 (Non frollata)

SCOZIA

OLANDA

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

TOMAHAWK E COSTATE TOP SELECTION

LASCIATI ISPIRARE DAI CONSIGLI DELLO CHEF E CON L'AGGIUNTA DI SOLI 5 EURO ASSAPORERAI IL TOMAHAWK SCOTLAND O PRUSSIAN GREY FARCITO CON PROSCIUTTO CRUDO DELLA VALDOSSOLA, SCAMORZA AFFUMICATA E FUNGHI PORCINI

TOMAHAWK PRUSSIAN GREY 74€

Da circa 1kg (Consigliato farcito)

TOMAHAWK DELL'ALTA BAVARIA 79€

Frollato, da circa 1kg (No farcitura ma possibile)

TOMAHAWK SCOTLAND IN PUREZZA 71€

Da circa 1kg (Consigliato farcito)

TOMAHAWK DI SUINO IBERICO 26€

Da 400g circa (Non è possibile farcire)

COSTATA IRLANDA FROLLATA 40+ 41€

Allevata nei pascoli di Charolaise da 600g circa servita in purezza

COSTATA DI YOUNG BULL SPAGNOLO 35€

Frollata in Dry Age 40+ da 600g circa servita in purezza

TAGLIATA DI ANGUS SCOTLAND ABERDEEN 26€

Con brie di Normandia e rucola selvatica 300g circa

POTATOES TOP SELECTION

PARMANTIER DI PATATE GIALLA 5€

Al forno con profumo di spezie

PATATE ROSSE DELLA SILA 5.5€

Gratinate con gorgonzola e noci
7-8

TORTINO DI PATATE VIOLA 5€

Con fiocchi di latte e profumo di rosmarino
7-3

PATATA AL CARTOCCIO 5€

Con burro aromatizzato alla paprika piccante
7

PATATE DIPPER FRIES 4€

CONTORNI HOMEMADE

MISTICANZA FRESCA 5€

Di stagione con pomodori, carote julienne e cetrioli

PEPERONI FRIGGITELLI 5,5€

In olio e salati con sale Maldon

INVIDIA BELGA 5€

Al vino bianco grigliata con prezzemolo e olio EVO
12

MELANZANA VIOLA 4,5€

Di Sicilia grigliata e marinata con olio, aceto, aglio, prezzemolo e peperoncino



DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ CLASSICO MEAT EAT 6€

1-3-7

PASTIERA NAPOLETANA 6,5€

Con sfera di gelato alla crema

1-3-7

LATTE IN PIEDI 6€

Alla cannella con coulis di fragoline di bosco e mentuccia

7

SEMIFREDDO AL PISTACCHIO 6,5€

Con profumo di Talisker e granella di cioccolato fondente

7-8

COPPA DI FRAGOLE 5,5€

Con gelato al limone

7

SORBETTO ALLA MELA 5€

Con Calvados

7

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.

N°	ALLERGENI
1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)
8	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)
9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10	SENAPE
11	SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12	ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI
13	LUPINI
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Meat Eat
Restaurant



meateatrestaurant



Lasciaci una recensione
su Tripadvisor!