



**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 DUE TIPOLOGIE DI MENÙ DEGUSTAZIONE COMPOSTI DA 3 PORTATE, COMPRENSIVI DI ACQUA MICROFILTRATA, VINO DI NOSTRA PRODUZIONE E CAFFÈ**

**MENÙ DEGUSTAZIONE  
GIROVAGANDO**

**ANTIPASTI**

**NIGHI MEAT EAT**

Sushi di riso con sottilissime di manzo prussiano accompagnato da maionese allo zenzero e wasabi, servito con salsa ponzu e polvere di nocciole.

**FRESH TARTARE DI MANZO ITALIANO**

Su letto di songino fresco, sfere di caviale di fragoline di bosco, granella di nocciole caramellate e olio all'aceto balsamico.

**MEAT EAT BALLS**

Sfere di battuto di manzo gallese con salsa di soia, erba cipollina, cipollotti e pecorino romano, il tutto in crosta di paprika dolce e salsa dello chef.

**PORTATA PRINCIPALE**

**FIorentina PASCOLI HOLDSTEIN**

da 1000/1200 gr.

Accompagnata da patate arrosto, pasticciate con fior di latte e pomodorini al profumo di aglio nero e origano fresco.

**DESSERT**

**CANNOLI DELLA TRADIZIONE SICILIANA**

Con pistacchio di Bronte e gocce di cioccolato fondente, serviti in showcooking.

**65€**

Minimo 2 persone

**MENÙ DEGUSTAZIONE  
CLASSICO**

**ANTIPASTI**

**IL CAVALLO**

Stringhe di insaccato di puledro ai sapori misti: classico, finocchietto e indiavolato, accompagnato da focaccia al vino rosso.

**MONTANARINA**

Pizza frita con crema di pomodoro pelato San Marzano al basilico e filetti di alici di Sicilia all'olio EVO.

**PORTATA PRINCIPALE**

**TOMAHAWK ULSTER IRLANDA**

da 1000/1200 gr.

Accompagnata da patate arrosto, pasticciate con fior di latte e pomodorini al profumo di aglio nero e origano fresco.

**DESSERT**

**CROSTATINA AL LIMONE DI SORRENTO**

Con foglie di salvia in pastella e gocce di cioccolato fondente.

**60€**

Minimo 2 persone



## BENVENUTI NEL CAMMINO DEI SAPORI

Per iniziare :

### LE NOSTRE CRUDITÈ

#### TARTARE RAPANELLO €18,00

Battuta di manzo bavarese con rapanello croccante e pesto delle sue foglie, cremoso di pecorino alla curcuma e scorzetta d'arancia di Sicilia.

7,8

#### FRESH TARTARE DI MANZO ITALIANO €19,50 PREMIUM QUALITY

Su letto di songino fresco, sfere di caviale di fragoline di bosco, granella di nocciole caramellate e olio all'aceto balsamico.

8,12

#### TAGLIATA FLAMBÉ €20,50

Tagliata di filetto Gallese flambe' al profumo di brandy "Malville" con cipolle caramellate, guancialetto croccante, sale Maldon e granella di pistacchio di Bronte.

8,12

#### NIGHT MEAT EAT €15,50 SPECIAL

Sushi di riso con sottilissime di manzo prussiano accompagnato da maionese allo zenzero e wasabi, servito con salsa ponzu e polvere di nocciole.

3,6,8,12

#### VITEL RUSTICO TONNATO €17,50

Croccanti crostoni di pane rustico con carpaccio di vitello marinato con polvere di capperi di Pantelleria e servito con salsa al tonno e lime.

1,3,4,5,12

### SFIZI E CAPRICCI

#### SORPRESA CROCCANTE €16,00

Croccante con cuore di latte di bufala, crema di zucchine affumicata e julienne di bresaola D.O.P.

1,5,7

#### MEAT EAT BALLS €16,00

Sfere di battuto di manzo gallese con salsa di soia, erba cipollina, cipollotti e pecorino romano, il tutto in crosta di paprika dolce e salsa dello chef.

1,5,6,7

#### MONTANARINA €15,00

Pizza frita con crema di pomodoro pelato San Marzano al basilico e filetti di alici di Sicilia all'olio EVO.

1,4,5

#### CUORE GRATINATO €15,00

Pomodoro cuore di bue gratinato con salsiccia piemontese al profumo di gremolada.

1,7,8

### LA SALUMERIA

#### IL CAVALLO €19,00

Stringhe di insaccato di puledro ai sapori misti: classico, finocchietto e indiovolato, accompagnato da focaccia al vino rosso.

1,8

#### IL CULATELLO €17,00

Culatello al profumo di Barolo con giardiniera casereccia.

12

#### IL MAIALE €16,00

Filetto di suino di origine trentina affumicato e stagionato con sentori di profumi di speck, servito con taralli al finocchietto e olio EVO Sabina laziale.

1

## PRIMI PIATTI

### ALICIOTTO €14,50

Spaghettoni Rummo con aglio nero e crema di alici, su crema di peperone rosso e polvere di pistacchio di Bronte.

1,4,8

### TACCHINELLA IN PADELLA €14,50 SPECIAL ☆

Maccheroncino al ferreto con ragù di tacchinella campestre al profumo di provenza e agrumi misti.

1,3,8,9

### FIOCCO D'ORTICA €15,50

Girella di pasta all'uovo 30 tuorli al verde ortica, ripieno di flocchi di bufala e granella di amaretti su crema di pomodorino giallo al profumo di timo limonato.

1,3,7,8

## LA PURA CARNE

**NEL TEMPO, IL MEAT EAT SI È DISTINTO PER LA VARIETÀ E QUALITÀ DELLE CARNI NEI NOSTRI MENÙ, CHE CAMBIANO REGOLARMENTE. LA CONTINUA RICERCA DI PARTNER CI PERMETTE DI OFFRIRE SEMPRE PRODOTTI DI ECCELLENZA. TUTTE LE CARNI CON OSSO PROPOSTE SONO FROLLATE PER ALMENO 40 GIORNI E RISPETTANO LE ORIGINI INDICATE.**

**PER POTER GODERE AL MEGLIO DEL SAPORE DELLA PURA CARNE AFFIANCIAMO A TUTTI I NOSTRI TAGLI, SALSE CREATE APPOSITAMENTE DAL NOSTRO CHEF**

### LA NOBIL PARTE DEI NOSTRI BOVINI IN PUREZZA da circa 250 gr

FILETTO DI CERVO NUOVA ZELANDA €30,50

FILETTO ITALIA DELL' APPENNINO CENTRALE €27 MADE IN ITALY

FILETTO PASCOLI IBERICI €30

FILETTO PASCOLI DELLO YORKSHIRE €25,50 👤

FILETTO DI MAIALINO MARCHIGIANO €23

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

Dalla brasa

## CARNI CON OSSO

### FIorentina di Scottona Simmenthal Bavarese €79

da 1200 gr. circa

### FIorentina Vacca Galizia Premium €89

PREMIUM  
QUALITY

da 1200 gr.

### FIorentina Pascoli Holdstein €83

da 1200 gr. circa

### Costata Pascoli Holdstein €43

da 500/600 gr.

### Costata Simmenthal Bavarese €37



da 500/600 gr.

### Tomahwak Ulster Irlanda €77

da 1200 gr.

### Tomahwak di Suino Iberico €24

da 400/500 gr.

## SAPORI AUDACI

### Ruota di Salsiccia di Puledro €19.50

Alla griglia su insalatina croccante.

### Spiedo di Sfere di Manzo €20



Con cuore cremoso di provola d'Agerola al profumo di prezzemolo fresco e aglio.

1,7

### Cotoletta di Vitello €23.50

All'autentico stile milanese, rivestita con pomodorini misti confit e rucoletta selvatica.

Da 420 gr. circa

1,3,5,7

### Pinsa "SMASH BURGER" €19.50

SPECIAL ☆

Con insalatina croccante, pomodori concassè al basilico, tomino piemontese e cipolle caramellate.

1,7,12

## CONTORNI

### **PATATE ARROSTO €5**

PASTICCIATE CON FIOR DI LATTE E POMODORINI  
AL PROFUMO DI AGLIO NERO E ORIGANO FRESCO

1,7

### **PATATE SCHIACCIATE €4**

AL ROSMARINO, GRATINATE CON PARMIGIANO  
"BELLA LODI" 24 MESI

7

### **PATATE FRITTE €4.50**

SPEZiate ALLA PAPRIKA PICCANTE

### **FAGIOLINI SALTATI €5.50**

CON GUANCIALE CROCCANTE E CIPOLLOTTI FRESCI

### **POMODORI CUORE DI BUE GRATINATI €4.50**

CON PANURE AL PECORINO SCORZA NERA

1,7

### **INSALATA FRESCA DI STAGIONE €5**

CON POMODORI, CAROTE, CETRIOLI, RAPANELLI  
E CIPOLLE ROSSE DI TROPEA



**Per concludere**

---



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

### **TIRAMISÙ MEAT EAT ESTIVO €6**

con profumo d'arancia, fragole fresche e crema mascarpone  
1,3,7

### **TARTE TATIN ALLA PESCA BALSAMICA €6**

con profumo di menta selvatica e cioccolato bianco  
1,3,7,12

### **CROSTATINA AL LIMONE DI SORRENTO €6**

con foglie di salvia in pastella e gocce di cioccolato fondente  
1,3,7

### **CANNOLI DELLA TRADIZIONE SICILIANA €7**

con pistacchio di Bronte e gocce di cioccolato fondente, servito in showcooking  
1,3,5,7,8

### **SEMIFREDDO €6**

al Vecchio Amaro del Capo  
7, 12

### **SORBETTO ALLA MELA VERDE E CALVADOS €4.50**

### **SORBETTO AL LIMONE €4.00**

COPERTO €2.5

**AL TERMINE DI QUESTO CAMMINO CI AUGURIAMO DI POTERCI  
RITROVARE PER CONDIVIDERE INSIEME UNA NUOVA AVVENTURA ALL'INSEGNA  
DEI SAPORI DELLA PURA CARNE**

### 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!