



# MEAT EAT

— PURA CARNE —

IN COLLABORAZIONE CON





LASCIATI GUIDARE DAI CONSIGLI DEL NOSTRO CHEF,  
ATTRAVERSO DUE TIPOLOGIE DI MENÙ DEGUSTAZIONE.

---

# Menù Degustazione NAZIONALE

## Antipasti

### IL PROSCIUTTO

Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi con scaglie di Parmigiano,  
confettura di peperoni misti  
e torta piacentina croccante.

1,5,12

### SPINZATA

Pinsa ripassata in forno a legna con crema di porcini,  
bresaola punta d'anca, casera della Valtellina D.O.P.  
e rucola fresca.

1,7

## Portata Principale

### FIorentina di Vacca Chianina

Con contorno di patate croccanti agli aromi.

## Dessert

### TORTA CAPRESE DELLA TRADIZIONE CAMPANA

Con gelato ai frutti di bosco e mentuccia selvatica.

1,3,7,8

**63€**

MINIMO 2 PERSONE  
COMPENSIVO DI ACQUA MICROFILTRATA, VINO DI NOSTRA PRODUZIONE E CAFFÈ

LASCIATI GUIDARE DAI CONSIGLI DEL NOSTRO CHEF,  
ATTRAVERSO DUE TIPOLOGIE DI MENÙ DEGUSTAZIONE.

---

# *Menù Degustazione* **GIROVAGANDO**

## *Antipasti*

### **HURAMAKI FUSION MEAT EAT**

Riso della tradizione giapponese al profumo di 'Nduja di Spilinga  
con carpaccio di vitello marinato  
alla polvere di mirtilli disidratati e timo limonato, il tutto accompagnato  
da salsa allo yogurt greco al finocchietto e scorzetta di lime.

7,12

### **TARTARE MEXICANA**

Cialda croccante con battuto di manzo  
marinata alla mexicana con fagioli neri, porri croccanti in crosta di riso  
e salsa bianca, al profumo di miele d'Acacia ed erba cipollina.

1,7

## *Portata Principale*

### **FIorentina Hereford Cross Bianca e Nera**

Con contorno di crema di patate americane al parmigiano.

7

## *Dessert*

### **PROFITTEROL**

farcito con crema al limone, glassati al cioccolato fondente  
e granella di pistacchio.

1,3,7,8

**68€**

MINIMO 2 PERSONE  
COMPENSIVO DI ACQUA MICROFILTRATA, VINO DI NOSTRA PRODUZIONE E CAFFÈ

# *Benvenuti*

NEL CAMMINO DEI SAPORI





## Le nostre Crudite

### BATTUTELLA DI MANZETTA IBERICA €19

Con cialda croccante di tarallo pugliese,  
finferli dell'appennino centrale  
saltati all'aglio di Voghera,  
peperoncino calabrese e prezzemolo  
riccio di campo, il tutto accompagnato  
da fonduta di "Bella Lodi scorza nera" 24 mesi.

1,7

SPECIAL ☆

### HURAMAKI FUSION MEAT EAT €16

Riso della tradizione giapponese  
al profumo di 'Nduja di Spilinga  
con carpaccio di vitello marinato  
alla polvere di mirtilli disidratati  
e timo limonato, il tutto accompagnato  
da salsa allo yogurt greco al finocchietto  
e scorzetta di lime.

7,12

### TARTARE MEXICANA €17

Cialda croccante con battuto di manzo  
marinata alla mexicana con fagioli neri,  
porri croccanti in crosta di riso e  
salsa bianca, al profumo di miele d'Acacia  
ed erba cipollina.

1,7



### TARTARE SCOMPOSTA DI FASSONA NAZIONALE €18.50

Con stracciatella di burrata d'Andria,  
brunoise di barbabietola alla mentuccia,  
guanciale croccante, crema d'uovo al  
rosmarino e spuma di limone di Sorrento.

7,12

## La Nostra Selezione DI STAGIONATI

### IL PULEDRO €18

Slinzega di puledro canadese con giardiniera  
grossolana di verdure di stagione e focaccia calda  
alle olive taggiasche.

1,12

### IL PROSCIUTTO €18,50

Prosciutto di Parma stagionato 20 mesi  
con scaglie di Parmigiano,  
confettura di peperoni misti  
e torta piacentina croccante.

1,5,12

### IL MAIALINO €16

Lombo di maialino iberico stagionato,  
accompagnato da peperoni lombardi sott'aceto  
e focaccia calda alle olive taggiasche.

1,12





---

## *Sfizi e Capricci*

### **SPINZATA €15**

Pinsa ripassata in forno a legna con crema di porcini, bresaola punta d'anca, casera della Valtellina D.O.P. e rucola fresca

1,7

### **CARCIOFO GIUDIA €16**

Carciofi croccanti su fonduta di pecorino romano e granella di pistacchio di Bronte.

5,7,8

---

## *Primi Piatti*

### **PAGLIA E FIENO ALL'UOVO €14**

Al ragù d'anatra sfumato al dolcetto d'Alba con cialda di pecorino al rosmarino.

1,3,7,9,12

### **RISOTTINO RISERVA €15,50**

Con crema di cavolo rosso al profumo d'aceto balsamico, patate croccanti, casera della Valtellina D.O.P. e mantecatura con burro di Malga e salvia fresca.

7,12

### **SFERE DI PATATE €14,50**

Al gorgonzola dolce, su salsa di barbabietola e crumble di salsiccia al timo sfumata al vino rosso.

1,3,7,12

*Le Nostre*  
**CARNI**





# La Pura Carne

NEL CORSO DEGLI ANNI CI SIAMO DISTINTI PER LA PASSIONE  
E L'ATTENZIONE NELLA SELEZIONE DELLE MIGLIORI CARNI, PER QUESTO NEI NOSTRI MENÙ  
I TAGLI CAMBIANO REGOLARMENTE.

COLLABORIAMO CON PARTNER SCELTI CON CURA PER GARANTIRE PRODOTTI DI ECCELLENZA.

## La Nobil Parte

### DEI NOSTRI BOVINI IN PUREZZA

DA CIRCA 250 GR

FILETTO DI ZEBRA  
DEL SUD AFRICA €35

BEST  
SELLER

MANZETTA DELL'APPENNINO  
MARCHIGIANO €25,50

FILETTO URUGUAY  
DI ANGUS GRASS-FED €30

SPECIAL

FILETTO DI PULEDRO  
DI ORIGINI CANADESI €29.50

FILETTO DELLA BASSA BAVARIA €29.50

## Carni CON OSSO

TUTTE LE CARNI VENGONO FROLLATE  
PER ALMENO 40 GIORNI,  
RISPETTANDO LE LORO ORIGINI E CARATTERISTICHE.

FIorentina TOP MEAT EAT €76  
selezione della nostra macelleria  
da 1200 gr circa

PREMIUM  
QUALITY

FIorentina DI VACCA CHIANINA €81  
da 1200 gr circa

FIorentina HEREFORD CROSS  
BIANCA E NERA €89  
da 1200 gr circa

COSTATA HEREFORD CROSS  
BIANCA E NERA €43  
da 500/600 gr

COSTATA DI VACCA CHIANINA €39  
da 500/600 gr

PER ESALTARE AL MEGLIO L'AUTENTICITÀ DEL GUSTO, OGNI NOSTRO TAGLIO  
È ACCOMPAGNATO DA SALSE CREATE APPOSITAMENTE DAL NOSTRO CHEF.



## *Degustazione di* **WAGYU MEAT EAT**

**CHUCK ROLLS WAGYU DI ORIGINE  
NORD EUROPA €30**

*100g*

**COSTATA WAGYU  
DI ORIGINE EUROPEA €76**

*500g*

**CUBE ROLL DI WAGYU  
GIAPPONESE A5 €57**

*100g*

**69€**

*MINIMO 2 PERSONE*



---

## Sapori Audaci

### **GANASSINO DI CERVO STUFATO €23**

Al mirto di Sardegna

9,12

### **STUFATO D'ASINO €22**

Ai profumi di sottobosco e timo

9,12

### **PANCETTONE CROCCANTE DI SUINO IBERICO €25**

Con salsa ai ribes

9,12

---

## Contorni

### **PATATE CROCCANTI €5**

Agli aromi

### **CREMA DI PATATE AMERICANE €5**

Al parmigiano

7

### **CARCIOFI SPADELLATI €6**

Con aglio, olio e peperoncino

12

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

### **BASTONCINI DI ZUCCA CROCCANTI €5**

5

# *Date Una Seconda Possibilità*

## AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

### **TIRAMISÙ CLASSICO €6,50**

con variante di gocce di cioccolato fondente peruviano  
1,3,7

### **PROFITTEROL €6**

farcito con crema al limone, glassati al cioccolato fondente  
e granella di pistacchio  
1,3,7,8

### **TORTA CAPRESE DELLA TRADIZIONE CAMPANA €6**

con gelato ai frutti di bosco e mentuccia selvatica  
1,3,7,8

### **CIALDA DI FROLLA CROCCANTE €7**

farcita con crema di ricotta e ricoperta con aspic  
di dolcetto d'Alba ai lamponi  
1,3,7

### **CANTUCCI DELLA TRADIZIONE TOSCANA CON VIN SANTO DELLA CANTINA €6,50**

1,3,7

### **SORBETTO AL LIMONE DI SORRENTO €4**

*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.

| N° | ALLERGENI                                                                                                                                                     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, K                                                                                                      |
| 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!



Lasciaci una recensione  
su Google!