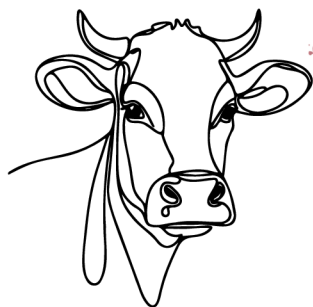




MEAT EAT

— PURA CARNE —

MENÙ PRANZO

LO SPRITZ CHIAMA.....

IL TUO DRINK DEL CUORE, ORA IN SCONTO

€5

VALIDO DALLE 12 ALLE 14



PRANZO AL MEAT EAT



OGNI GIORNO

Primo piatto del giorno fresco	14
Secondo piatto del giorno fresco	16

LUNEDÌ

Spaghettoni con crema di cavolo rosso, gorgonzola dolce e granella di pistacchio ¹⁻⁷⁻⁸	13
Polpette di manzo in stile Meat Eat in salsa, con crostini all'aglio e prezzemolo ¹⁻³⁻⁷	14
Sovracosce di pollo croccanti, marinate al curry indiano e servite con salsa yogurt greca con finocchietto e scorzetta di limone ¹⁻³⁻⁷	14.5

MARTEDÌ

Tartare di Fassona nazionale con soncino fresco, concasse di pomodoro al basilico, olive Riviera e capperi di Pantelleria	14
Malloredu della tradizione sarda con ragù di salsiccia, zafferano e polvere di pecorino ¹⁻⁷⁻⁹	13.5
La nostra versione di cordon bleu di maialino in crosta, farcito con formaggi di alpeggio e spalla di Praga, con salsa rosa ¹⁻³⁻⁷⁻¹²	15

MERCOLEDÌ

Scamorza affumicata alla griglia con radicchio croccante alla senape antica ⁷⁻¹⁰	12
Chicche di patate con ragù classico emiliano ¹⁻⁹⁻¹²	13
Involentino di manzo con prosciutto di Praga al profumo di aglio di Voghera e prezzemolo, il tutto accompagnato da salsa di pelati San Marzano e origano ⁹⁻¹²	15

GIOVEDÌ

Paglia e fieno con pomodorini rossi e gialli, piselli novelli e dadolata di brunoise di prosciutto crudo ¹⁻³⁻⁷	13.5
Bocconcini di manzo al vino con finferli all'erba cipollina ⁹⁻¹²	16
Tartare di fassona bavarese con senape antica e scaglie di pecorino romano "Scorza Nera" ⁷⁻¹⁰⁻¹²	14.5

VENERDÌ

Tortello al cuore verde con fiocchi di spinaci al pomodoro fresco e scaglie di pecorino ¹⁻³⁻⁷⁻⁹	13.5
Suprema di pollo alla Valdostana ¹⁻⁷	15
Carpaccio di bresaola con pomodori confit, rucola e scaglie di grana. ⁷	14.5

DALLA NOSTRA GRIGLIA



Tagliata di vacca Chianina, frollata 30+ giorni con porcini e scaglie di parmigiano ⁷	20
Filetto della bassa Bavaria (da 250 gr)	29.5
Filetto Uruguay di angus grass-fed (da 250 gr)	30
Filetto di puledro di origini canadesi (da 250 gr)	29.5
Costata di vacca Chianina da 500/600 gr	39
Fiorentina di vacca Chianina da 1200 gr	81

SAPORI AUDACI

Stufato d'asino con profumi di sottobosco e timo ⁹⁻¹²	22
Pancettone croccante di suino iberico con salsa ai ribes ⁹⁻¹²	25

INSALATONE



MONTANARA: misticanza croccante di stagione, pomodorini rossi e gialli, funghi spadellati, guanciale croccante e crostone caldo con tronchetto di capra gratinato ¹⁻⁷	13.5
FRESCHEZZA INVERNALE: misticanza croccante di stagione, pomodorini rossi e gialli, salmone affumicato norvegese, mozzarella di bufala campana, cavolo rosso marinato al balsamico ⁴⁻⁷⁻¹²	14



SANDWICH



Panino della settimana fantasia dello chef 13

CONTORNI

Patate croccanti agli aromi 5

Carciofi spadellati con aglio, olio e peperoncino¹² 6

Insalata fresca di stagione 5

GOLOSANDO



Tiramisù classico con variante di gocce di cioccolato fondente peruviano¹⁻³⁻⁷ 6.5

Torta caprese della tradizione campana con gelato ai frutti di bosco e mentuccia selvatica¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 6

Profitterol farcito con crema al limone, glassati al cioccolato fondente e granella di pistacchio¹⁻³⁻⁷⁻⁸ 6



ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo servizio, 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 contaminazione crociate.

- 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
- 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

— PURA CARNE —



Meateatrestaurant



Meateatrestaurant



Meat Eat



Lasciaci la
tua
recensione
su Google