



MEAT EAT
— PURA CARNE —



COPERTO

2,5

- MENÙ DEGUSTAZIONE -

Dal Wagyu all'Angus, due razze, un percorso di gusto.

ANTIPASTO SERVITO CENTRO TAVOLA

TARTARE “WAGYU – ANGUS” (7,8,11,12)

Tartare di Angus Wagyu Anglosassone con goma wakame al sesamo, crema di feta greca e granella di noci Macadamia.

CONVIVIALITÀ - PRIMO AL CENTRO

PLIN AL WAGYU (1,3,6,7,9,12)

Plin Piemontesi con ripieno di coscio d'Irlanda Wagyu su fondo di cottura al profumo di salvia e burro di malga.

REGINA IN TAVOLA

FIORENTINA ORIGINE IRLANDA

1000 gr. circa.

Contorno: patate novella su salsa verde e polvere di parmigiano. (1,4,6)

DULCIS IN FUNDO

TIRAMISÙ MEAT EAT (1,3,7,8,12)

Con variante di scaglie di cioccolato bianco al profumo di rum.

Minimo 2 persone.
Comprensivo di acqua microfiltrata e caffè.

64 a persona.

CON PERCORSO DEGUSTATIVO DI VINO

82 a persona.

Al calice.

Antipasto: *Franciacorta Brut “Barbalonga”*

Convivialità - Primo al centro: *Barbera Superiore D'Alba - Mustela*

Regina in tavola: *Chianti Riserva - San Benedetto*

Dulcis in fundo: *Vino e Visciole - Vicari*

Benvenuti
NEL CAMMINO DEI SAPORI



LA NOSTRA SELEZIONE DI STAGIONATI

IL FIOCCHETTO ^(1,7)

15

Fiocchetto di prosciutto stagionato di Casa Walser accompagnato da ricotta vaccina e focaccia al rosmarino.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Lagrein Avio**

LA COPPA “IBERICA” ^(1,7)

14

Coppa di maialino iberico frollata ed insaporita con profumi di oriente, servita con focaccia al rosmarino croccante e salsa allo yogurt greco al profumo di coriandolo.

SFIZIOSITÀ

COSCETTE DI FARAONA ^(7,12)

16

Glassate al marsala con cipolla francese e uvetta passa al profumo di grappa.

NUGGETS A MODO NOSTRO ^(1,3,5,7,8)

14

Nuggets di pollo nazionale al profumo di 'nduja di Spilinga su maionese alle carote viola e profumo di limone di Sorrento.

LE NOSTRE CRUDITÀ

TARTARE IRLANDESE (3,7)

18,5

Tartare di Fassona Irlandese con cremoso d'uovo croccante, spuma al parmigiano 24 mesi e tartufo nero.

TARTARE "WAGYU - ANGUS" (7,8,11,12)

17

Tartare di Angus Wagyu anglosassone con goma wakame al sesamo, crema di feta greca e granella di noci macadamia.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Franciacorta Brut "Barbalonga"**

STRACCETTI DI MANZETTA NAZIONALE (1,5,7)

18

Su radicchio tardivo di Treviso in crudite, crema di gorgonzola e porcini fritti.

Tartare di Angus Wagyu anglosassone

Crema di feta greca

Granella di noci macadamia

Goma wakame al sesamo



I NOSTRI PRIMI

“La vita è una combinazione di pasta e magia.”

PLIN AL WAGYU (1,3,6,7,9,12)

16

Plin piemontesi con ripieno di coscio d'Irlanda Wagyu su fondo di cottura al profumo di salvia e burro di malga.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: *Barbera Superiore D'Alba - Mustela*

IL PACCHERO (1,3,5,6,7,9,12)

14,5

Pacchero di Gragnano al ragù di cinghiale brasata al timo e servito con chips di zucca mantovana croccante.



Filetto di manzo origine britannica



I FILETTI E LE TAGLIATE

“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 d'eccellenza”

FILETTO DI BLACK ANGUS CANADESE

33

200 gr. circa.

FILETTO DI MANZO ORIGINE IBERICA

26

200 gr. circa.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: *Valpolicella classico Superiore - Salgari*

FILETTO DI MANZO ORGINE BRITANNICA

24

200 gr. circa.

TAGLIATA DI CONTROFILETTO ORIGINE IRLANDESE ⁽⁷⁾

24

Con gorgonzola D.O.P. allo zafferano e porcini spadellati.

EXTRA GOLOSI

“Arricchisci il tuo taglio accompagnandolo con ingredienti selezionati.”

PORCINI SPADELLATI AL ROSMARINO

7

TARTUFO NERO

15

10 gr.



CARNI CON OSSO

FIorentina TOP SELECTION MEAT EAT

81

1000 gr. circa.

Selezionate dai nostri collaboratori presso lo stabilimento Elitaria di Siena.

Chiedete al nostro personale di sala l'origine della carne.



FIorentina ORIGINE IRLANDA

69

1000 gr. circa.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: *Chianti Riserva - San Benedetto*

TOMAHAWK

76

1000 gr. circa.

Selezione Elitaria origini britanniche.



COSTATA ORIGINE IRLANDA

36

500 gr. circa.

 Sugeriamo l'abbinamento con una bottiglia di: *Sagrantino di Montefalco - Di Filippo*



SPECIAL GUEST

BOCCONCINI DI CERVO (5,6,12) **20**

Marinati al ginepro e brasati al Dolcetto d'Alba.

WAGYU SMASH BURGER (1,3,6,7,8,9,12) **23**

Pane buns, crema di pecorino romano Scorza Nera, insalatina di stagione croccante, composta di fichi e pomodorini confit al profumo di agrumi.

LA SALSICCIA NAPOLETANA (5,7,9,12) **21**

Lavorata a mano, farcita con provola di Agerola e friarielli spadellati, servita con salsa di San Marzano stufata al profumo di basilico e polvere di pecorino di fossa.

CONTORNI

PATATE NOVELLA SU SALSA VERDE E POLVERE DI PARMIGIANO (1,4,6) **5**

PATATINE STEAK HOUSE (1) **5**

PURÈ DI PATATE AFFUMICATO AL PROFUMO DI FAGGIO (7) **5**

SCAROLA RIPASSATA **5**

FAGIOLI ALLA BUD SPENCER **5**

FRESCHEZZE DI STAGIONE **5**

Wagyu smash burger





DESSERT

“Date una possibilità ai dolci, non alle persone.”

TIRAMISÙ MEAT EAT (1,3,7,8,12)

7

Con variante di scaglie al cioccolato bianco al profumo di rum.

 Sugeriamo l'abbinamento con un calice di: **Vino e Visciole - Vicari**

COPPA AI TRE CIOCCOLATI (1,3,7,8)

7

Al profumo di menta.

MARITONZO DELLA TRADIZIONE ROMANA (1,3,7,8)

7

Con scaglie di cioccolato fondente peruviano.

LATTE IN PIEDI AL CAFFÈ (7)

6

Con chicchi di cioccolato, spuma di latte e polvere di liquirizia.

TRILOGIA DI PICCOLA PASTICCERIA ASSORTITA (1,3,7,8)

6

Farcita con crema pasticcera e granelle miste di frutta secca.



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.

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
----	--

Si può verificare la presenza di possibili allergeni derivanti da contaminazioni crociate.

* I prodotti con questo simbolo potrebbero essere congelati in alcuni periodi dell'anno.

In collaborazione con

