

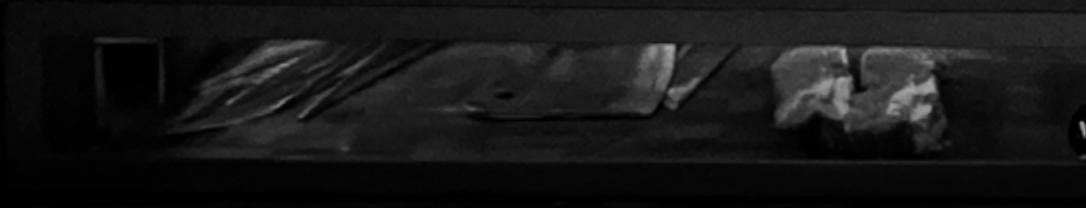
THE
MEAT®

La carne come non l'hai mai vissuta.





DA NOI LA CARNE È UN'ESPERIENZA OLISTICA,
POLISENSORIALE, IN CUI IL GUSTO È SOLO
UNO DEI TASSELLI DI UN RITO COMPLESSO,
AUTENTICO, ANTICO E RAFFINATO.



L'ATTENZIONE ALLA QUALITÀ MIRA A FORNIRE
AI NOSTRI CLIENTI UN'ESPERIENZA AUTENTICA
E UNICA CHE EVIDENZIA IL GUSTO
DELLA NOSTRA CARNE.



MEAT
MEAT

I NOSTRI PERCORSI

Viaggia attraverso i sapori del mondo con il nostro percorso di degustazione di carni internazionali. Un crescendo di gusti che ti porteranno in un viaggio culinario indimenticabile dal crudo alla griglia.

THE MEAT EXPERIENCE 6 PORTATE	60€ a persona
THE MEAT EXPERIENCE 8 PORTATE	80€ a persona
DEGUSTAZIONE VINI 3 CALICI	50€ a persona
DEGUSTAZIONE VINI 4 CALICI	65€ a persona

Lasciati trasportare in un mondo di sapori intensi e raffinati, dove ogni morso della pregiata carne di Wagyu ti porterà in un'esperienza di viaggio sensoriale emozionante.

WAGYU EXPERIENCE <i>Consigliata per 2 persone</i>	170€
Australian Wagyu Jack's Creek Wagyu Uruguay Wagyu Japan	
WAGYU JAPAN EXPERIENCE <i>Consigliata per 2 persone</i>	180€
Carpaccio di Wagyu Cubi di Wagyu con Perlage di Tartufo Nero Entrecote di Wagyu	

THE MEAT SELECTION

PATANEGRA JOSELITO RESERVA 60 MESI CON PAN DE CRISTAL	
Medium	18€
Big	35€
BRESAOLA DI WAGYU	28€
CULATELLO DI ZIBELLO	
Medium	18€
Big	32€
PASTRAMI DI BLACK ANGUS	14€
PAPADA JOSELITO	12€
SALUMI PREMIUM JOSELITO	30€
SALUMI DI SUINO NERO PARMENSE	22€
SALUMI DI ANGUS VENETO	22€
SELEZIONE FORMAGGI SELEZIONE SELECTA	20€
SALUMI E FORMAGGI	30€

PER INIZIARE...





PER INIZIARE

LA SIMMENTAL SOTTO LA CLOCHE <i>Servita in varie cotture</i>	18€
MAIALINO NERO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN DEMIGLACE	16€
BRACIOLA DI STRIPLOIN CANADESE	6€ al pz
TARTELLETTA CON SALSICCIA DI NERO CASERTANO E CREMA DI BROCCOLI	4€ al pz
BATTUTA COTTA DI VITELLA PIEMONTESE <i>Con tartufo nero</i>	16€
ASSAGGI DI CHATEAUBRIAND <i>Cubi di cuore di filetto cotti al burro della Normandia</i>	15€
CREMA DI PATATE CHICAS JOSELITO E PAPPÀ AL POMODORO	16€
COCOTTE DI NERO CASERTANO <i>Con crema di patate, porcini, provola e majorana</i>	15€
THE MEAT BURGER EXPERIENCE	6€ al pz
CONETTI EXPERIENCE <i>Abbinati tra crudi e cotti</i>	14€
MILLEFOGLIE DI SCOTTONA	14€
POLPETTINE DI MANZO PIENNOLO E POLVERE DI PESTO	11€
MINI BUN EXPERIENCE CON CHICAS DI JOSELITO	6€ al pz

SPECIAL WAGYU JAPAN

SHABU SHABU DI WAGYU JAPAN <i>Carpaccio di kobe cotto da voi al tavolo nel brodo dashi</i>	35€
CLUB WAGYU <i>Due sandwich di blinis con wagyu kobe e foie gras</i>	20€
CUBI DI KOBE E CAVIALE DI TARTUFO	30€

CRUDITES

GRAN CRUDITES	27€
CARPACCIO DI PICANHA JACK'S CREEK	28€
CARPACCIO EXPERIENCE (<i>assaggio dei nostri carpacci</i>)	25€
CARPACCIO DI FASSONA AL TARTUFO NERO	24€
CARPACCIO DI FASSONA ALLA CIPRIANI	16€
CARPACCIO DI FASSONA	15€
TARTARE EXPERIENCE	16€
TARTARE CON TARTUFO NERO	22€
TARTARE DI FASSONA OLIVE E CAPPERI	15€
TARTARE DI FASSONA SALE MALDON E OLIO DOP VAL DI MAZARA	14€
BATTUTA A MANO DI FASSONA CON FOIE GRAS	19€
MINI BUN CON BATTUTA DI FASSONA E TARTARE DI MOZZARELLA	4€ al pz
SPECIAL WAGYU JAPAN Sashimi o carpaccio di Wagyu Japan	35€

CARNI DA TUTTO IL MONDO.





CARNI DA TUTTO IL MONDO

SIMMENTAL EXTRA AUSTRIACA

La nostra selezione è curata e trattata dall'allevamento alla tavola

COSTATA	6,5€ hg
FIORENTINA	7€ hg
TOMAHAWK	7€ hg
ENTRECOTE	7,5€ hg
COSTATA DRY AGED 90-120gg	8,5€ hg
ENTRECOTE DRY AGED 90-120gg	9,5€ hg

ANGUS VENETO

La nostra selezione è curata e trattata dall'allevamento alla tavola

COSTATA	6,5€ hg
FIORENTINA	7€ hg
TOMAHAWK	7€ hg
ENTRECOTE	7,5€ hg
CHATEAUBRIAND	7,5€ hg
COSTATA DRY AGED 90-120gg	8,5€ hg

NORD AMERICA

BLACK ANGUS CANADA AAA+

TOMAHAWK	15€ hg
RIBEYE	13€ hg
T-BONE	12€ hg
TENDERLOIN	12€ hg
STRIPLOIN	11€ hg
ASADO C/OSSO	7€ hg
ASADO S/OSSO	8,5€ hg
ENTRANA	9€ hg
PICANHA	8,5€ hg
CHUCK FLAP	7,5€ hg
BISONTE CANADESE "SPRINGBANK"	
ENTRECOTE	9,5€ hg

SUD AMERICA

RIBEYE ANGUS TACUAREMBO URUGUAY GRAIN FED | 9€ hg

ANGUS ARGENTINA SELEZIONE BLACK

BIFE DE ANCHO GRAIN FED | 7,5€ hg

FILETTO GRAIN FED | 9€ hg

PICANHA GRAIN FED | 7€ hg

BIFE DE ANCHO GRASS FED | 6,5€ hg

WAGYU TACUAREMBO URUGUAY 500 DAYS GRAIN FED

ENTRECOTE | 25€ hg

FILETTO | 26€ hg

ENTRANA | 13€ hg

ASIA

WAGYU JAPAN A5 "AUTHENTIC JAPANESE WAGYU BEEF"

ENTRECOTE | 38€ hg

FILETTO | 42€ hg

OCEANIA

WAGYU AUSTRALIA JACK'S CREEK 500 DAYS GRAIN FED

TENDERLOIN | 27€ hg

ENTRECOTE | 25€ hg

TOMAHAWK | 25€ hg

PICANHA | 22€ hg

BLACK ANGUS BEEF AUSTRALIA "RESERVE"

RIBEYE | 13€ hg

NUOVA ZELANDA CROISÉ BLACK ANGUS/HEEREFORD

ENTRECOTE | 11€ hg

SHORT RIBS | 8,5€ hg

EUROPA

FIorentina Chianina IGP	7,5€ hg
COSTATA Chianina IGP	7€ hg
FILETTO Chianina IGP	8,5€ hg
TAGLIATA Chianina IGP	8€ hg
FRISONA TRIVENETA PRIME	
ENTRECOTE	10€ hg
FILETTO	10€ hg
PRUSSIANA SELEZIONE ORO	
RIBEYE	8,5€ hg
CHATEAUBRIAND	7,5€ hg
COSTATA	7,5€ hg
CROISÉ ANGUS/HEEREFORD IRLANDESE "DRUMLIN GOLD"	
CENTER CUT	12€ hg
COW BOY STEAK	7,5€ hg
ANGUS SPAGNA	
LOMO	9€ hg
ENTRECOTE	12€ hg
FILETTO	12€ hg
CERDO IBERICO "JOSELITO"	
PLUMA	12€ hg
SECRETO	10€ hg
SUINO NERO CASERTANO	
COSTATA	5,5€ hg

DALLA CUCINA (i nostri elaborati)

STRACOTTO DI ASADO BLACK ANGUS CANADESE	35€
STRACOTTO DI ASADO BLACK ANGUS CON TARTUFO NERO	45€
STRACOTTO DI PLUMA DI JOSELITO	40€
CHATEAUBRIAND AL BURRO DELLA NORMANDIA	26€
CHATEAUBRIAND AL TARTUFO NERO	30€
TOURNEDOS ALLA ROSSINI <i>Sfumato al vino madera, con tartufo nero e foie gras</i>	28€
FILETTO AI PORCINI	24€
FILETTO AI PEPI <i>Sfumato al cognac</i>	22€
ENTRECOTE AL PIENNOLO	25€
SCALOPPINA SUINO NERO	18€
SCALOPPINA DI ANGUS VENETO	20€
STRACCETTI BLACK ANGUS	20€

CONTORNI

PATATE AL FORNO CON TRITO DI PATANEGRA	8€
PATATE CHIPS/AL FORNO	4€
PATATE STICK CON TARTUFO NERO	10€
CAESAR SALAD DI BLACK ANGUS	12€
INSALATA VERDE	4€
INSALATA VERDE <i>con mela, noci e scaglie di grana</i>	7€
VERDURE DI STAGIONE	6€

I NOSTRI PURÈ

PURÈ DI PATATE CLASSICO	6€
PURÈ DI PATATE AI PORCINI	7€
PURÈ DI PATATE CON CIPOLLA CAMELLATA DI TROPEA	7€
PURÈ DI PATATE CON FOIE GRAS	8€
PURÈ DI PATATE CON TRITO DI PATANEGRA JOSELITO	9€
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO	10€

COPERTO 4€

L'elenco degli allergeni contenuti nei nostri piatti, è esposto all'interno del locale, per informazioni chiedere al personale di sala.

THE
MEAT





DIETRO OGNI GESTO
SI NASCONDE LA RICERCA
DELLA PERFEZIONE.

