


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.

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 "LIVE" EXPERIENCE 6 PORTATE	75€ a persona
THE MEAT "LIVE" EXPERIENCE 5 PORTATE (per l'intero tavolo)	100€ 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€
Degustazione delle nostre Wagyu (3 portate)	
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	20€
Big	35€
BRESAOLA DI WAGYU	28€
CULATELLO DI ZIBELLO	24€
PAPADA JOSELITO	12€
SALUMI PREMIUM JOSELITO	30€
SALUMI DI SUINO NERO	22€
SELEZIONE FORMAGGI SELEZIONE SELECTA	20€
SALUMI E FORMAGGI	30€
LARDO AFFUMICATO DI CINTA SENESE "AZIENDA PAOLO PARISI" CON PAN DE CRISTAL	10€

PER INIZIARE...



Olio Extra Vergine di oliva
prodotto e imbottito
in Italia



PER INIZIARE

MAIALINO NERO COTTO A BASSA TEMPERATURA IN DEMIGLACE	16€
ASSAGGI DI CHATEAUBRIAND <i>Cubi di cuore di filetto cotti al burro della Normandia</i>	16€
CREMA DI PATATE CHICAS JOSELITO E PAPPA AL POMODORO	16€
THE MEAT BURGER EXPERIENCE	6€ al pz
THE MEAT BURGER WAGYU EXPERIENCE	10€ al pz
MILLEFOGLIE DI SCOTTONA	14€
POLPETTINE DI B ANGUS CANADESE AL RAGÙ E POLVERE DI PESTO	11€
MINI BUN EXPERIENCE CON CHICAS DI JOSELITO	6€ al pz
FILETTO DI PATANEGRA TONNATO	20€
IL NOSTRO RAGÙ DI BLACK ANGUS CANADESE	18€
CHORIPAN	8€ al pz
UOVO DI PAOLO PARISI CON TARTUFO NERO	12€
MINI BURGER EXPERIENCE	16€

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 con Wagyu Japan e foie gras</i>	20€
CUBI DI KOBE E CAVIALE DI TARTUFO	30€

CRUDITES

GRAN CRUDITES	27€
CARPACCIO DI WAGYU URUGUAY	26€
CARPACCIO EXPERIENCE (<i>assaggio dei nostri carpacci</i>)	25€
CARPACCIO DI ANGUS SALADO AL TARTUFO NERO	24€
CARPACCIO DI ANGUS SALADO ALLA CIPRIANI	16€
CARPACCIO DI CHATEAUBRIAND	15€
TARTARE EXPERIENCE	16€
TARTARE CON TARTUFO NERO	22€
TARTARE DI ANGUS SALADO CON OLIVE E CAPPERI	15€
TARTARE DI ANGUS SALADO CON SALE MALDON E OLIO DOP VAL DI MAZARA	14€
BATTUTA A MANO DI ANGUS SALADO CON FOIE GRAS	19€
SPECIAL WAGYU JAPAN <i>Sashimi o carpaccio di Wagyu Japan</i>	35€
TARTARE DI ANGUS CON MAJO AL LIMONE E ZEST DI LIMONE	15€
TARTARE DI ANGUS, POMODORINO CONFIT, PANE CROCCANTE E POLVERE DI PESTO	16€

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	7€ hg
FIORENTINA	7€ hg
ENTRECOTE	8€ hg

NORD AMERICA

BLACK ANGUS CANADA AAA

TOMAHAWK	15€ hg
RIBEYE	13€ hg
T-BONE	12€ hg
TENDERLOIN	12€ hg
ASADO C/OSSO SHORT RIBS	7,5€ hg
ENTRANA	10€ hg
M BURGER	7€

SUD AMERICA

BLACK ANGUS URUGUAY "TACUAREMBO" GRAIN FED

LOMO FILETTO	9€ hg
BIFE DE ANCHO	9€ hg

BLACK ANGUS URUGUAY "LAS PIEDRAS" RESERVE

BIFE DE ANCHO	11€ hg
PICANHA	9€ hg

OCEANIA

NEW ZEALAND BEEF BLACK ANGUS

RIBEYE	13€ hg
--------	--------

BLACK ANGUS BEEF AUSTRALIA "RESERVE"

RIBEYE	13€ hg
--------	--------

LA NOSTRA SELEZIONE DI WAGYU

URUGUAY

WAGYU TACUAREMBO URUGUAY 500 DAYS GRAIN FED*

ENTRECOTE	25€ hg
FILETTO	26€ hg
ENTRANA	13€ hg
M BURGER	10€

ASIA

WAGYU JAPAN A5 "AUTHENTIC JAPANESE WAGYU BEEF"

ENTRECOTE	38€ hg
-----------	--------

OCEANIA

WAGYU AUSTRALIA JACK'S CREEK 500 DAYS GRAIN FED

ENTRECOTE	26€ hg
TOMAHAWK	25€ hg

EUROPA**CHIANINA IGP**

FIorentina CHIANINA IGP	7,5€ hg
COSTATA CHIANINA IGP	7,5€ hg
ENTRECOTE CHIANINA IGP	9€ hg

FRISONA TRIVENETA PRIME

ENTRECOTE	9€ hg
COSTATA	8,5€ hg
FIorentina	9€ hg
COSTATA DRY AGED (90-120)	10€ hg

PRUSSIANA SELEZIONE ORO

RIBEYE	8,5€ hg
CHATEAUBRIAND	8,5€ hg
COSTATA	7,5€ hg

ANGUS SPAGNA

COSTATA	9€ hg
T-BONE	9€ hg
COSTATA DRY AGED	11€ hg
ENTRECOTE	12€ hg

CERDO IBERICO "JOSELITO" DE BELLOTA

PLUMA	12€ hg
SOLOMILLO	11€ hg
CHULETA	12€ hg

DALLA CUCINA (i nostri elaborati)

STRACOTTO DI ASADO BLACK ANGUS CANADESE	40€
STRACOTTO DI ASADO BLACK ANGUS CON TARTUFO NERO	50€
STRACOTTO DI PLUMA DI JOSELITO	45€
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 BLACK ANGUS VENETO	20€
STRACCETTI BLACK ANGUS	20€

CONTORNI

PATATE AL FORNO	6€
PATATE AL FORNO CON TRITO DI PATANEGRA	8€
PATATE CHIPS	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	7€

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	10€
PURÈ DI PATATE CON TARTUFO NERO	12€

COPERTO 4€

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



TENUTA
BARTOLINA



OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
TOSCANO IGP

AZIENDA AGRICOLA
ANTINORI

DIETRO OGNI GESTO
SI NASCONDE LA RICERCA
DELLA PERFEZIONE.



www.themeat.it