

## STARTERS

- TACOS DI FASSONA PIEMONTESE** 1-5-9-10 €13  
tortilla di ceci croccante, tartare di Fassona e gocce di crema di caprino
- BATTUTA CARNI&CO** €14  
Fassona Piemontese, fragole e formaggio Bleu d'Aoste
- BATTUTA DI FASSONA PIEMONTESE** 7 €14  
crema di burrata e cristalli di sale Maldon
- CARPACCIO DI FASSONA PIEMONTESE** 4 €19  
crema di acciughe e tartufo nero
- TATAKI DI FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE** €14  
marinato alla soia 6
- SASHIMI DI FASSONA PIEMONTESE** €19  
e foie gras
- CARPACCIO DI CARCIOFI E PARMIGIANO REGGIANO** 7 €11  
24mesi
- INSALATA COURMAYEUR** 7-8 €11  
songino, noci, nocciole, lamponi e crottin di capra fresco del Caseificio Panizzi Courmayeur

## SALUMI&FORMAGGI

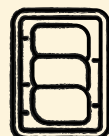
- TAGLIERE DI FORMAGGI STAGIONATI DI MONTAGNA** 7 €14  
Fontina d'Alpeggio, Camembert, Brillat-Savarin al tartufo, Latteria stagionato, Rockfort
- PROSCIUTTO CRUDO 24 MESI DI SAN MICHELE & BURRATA** 7 €13
- CULATELLO DI ZIBELLO DOP 24 MESI** 7 €19  
del Salumificio Dallatana (5 spilli) con riccioli di burro
- I SALUMI DELLA NEBBIA** €16  
Spalla stagionata, Salame Felino IGP, Strolghino (5 spilli) e Coppa di Parma del Salumificio Dallatana
- BURRATA E ACCIUGHE DEL CANTABRICO SELEZIONE NARDIN** 7 €14
- ANTIPASTO DI PARMA** 7 €14  
Prosciutto di Parma 24 mesi del Salumificio San Michele di Langhirano, Coppa di Parma, Salame Felino IGP del Salumificio Dallatana, Parmigiano Reggiano 24 mesi
- GIARDINIERA "MORGAN"** 9-12 +€3

# CARNI&CO

L'ARTE DELLA MACELLERIA

## CONSERVAZIONE

Ci affidiamo a **MATURMEAT**, eccellenza che ci consente di dare alla carne stagionature diverse e della sua conservazione



## COTTURA

**X-Oven** è il forno a brace in grado di dare risalto all'autentico sapore del cibo e di esaltarne ogni sfumatura



## LE CARNI

Ogni giorno offriamo una diversa scelta di preparazioni, sia cotte che crude, che variano per mantenere vive le tradizioni italiane



## LE NOSTRE CARNI - AL CARBONE -

Rivolgiti al nostro **Macellaio** per scoprire la nostra proposta di **carni pregiate del giorno maturate oltre 30 giorni.**

- FIorentINE & COSTATE** secondo qualità €sq  
del giorno alla lavagna
- FILETTO 300g** €34  
di Black Angus
- AGNELLO** alla brace, con riduzione di arance 7 €22
- ENTRAÑA** taglio intercostale di Black Angus €25
- IL RUSPANTE DI CARNI&CO** 10 €21
- MIDOLLO ALLA BRACE** €12
- GRIGLIATA DI SUINO NERO** €24  
costata, costine e salamella, allevato allo stato brado della Filiera Madeo
- COSTATA DI FASSONA PIEMONTESE** €54/kg
- FIorentINA DI FASSONA PIEMONTESE** €64/kg
- HAMBURGER 300g** di Fassona Piemontese con caciocavallo, pomodoro, cipolla rossa, insalata croccante e salsa alla senape Carni&Co 1-7-9-10 €19

## PER ACCOMPAGNARE

- PATATE** cotte in forno alla brace €6
- CIPOLLE** cotte in forno alla brace €6
- MELANZANE** cotte alla brace con menta, aglio, olio, peperoncino ed erbe del mediterraneo €6
- ZUCCHINE** cotte alla brace con maggiorana €6
- FRIGGITELLI** cotti alla brace con sale Maldon €6
- PEPERONI** cotti alla brace conditi con olio extravergine €6
- BROCCOLI** cotti alla brace con cristalli di sale Maldon €6
- TESTE DI PORTOBELLO** alla brace €6
- INSALATA CARNI&CO** 1 €6  
misticanza, pan cristallo e composta di lamponi
- PURÈ DI FAVE** €6
- PURÈ DI PATATE** 7 €6
- FANTASIA DI VERDURE DI STAGIONE** alla brace €10
- PADELLINO DI FONTINA D'ALPEGGIO** alla brace €12

## BOMBETTE & ARROSTICINI

- BOMBETTA CARNI&CO** 1-5-7-8 €4  
ricetta a sorpresa del macellaio
- BOMBETTA TOSCANA** 1-5-7-8 €4  
con salame e pecorino
- BOMBETTA TIROLESE** 1-5-7-8 €4  
con speck e brie
- BOMBETTA MILANO** 1-5-7-8 €4  
con granella di pistacchio, cotto, zola
- BOMBETTA BOLOGNESE** 1-5-7-8 €4  
con mortadella e caciocavallo
- BOMBETTA VALDOSTANA** 1-5-7-8 €4  
con Fassona impanata, cotto e fontina
- ARROSTICINI DI AGNELLO** 1-5-7-8 €16

## DALLA CUCINA

- UOVO MORBIDO** su crema di melanzane, funghi cardoncelli, con scaglie di tartufo nero e crumble di pane 1-3-7 €12
- LASAGNE ALLA BOLOGNESE** 7-1-9 €12
- POLPETTE CARNI&CO** 1-3-7-8-9 €13
- BURGER VEGETARIANO** con Emmental, cipolla caramellata, pomodoro, finocchio croccante e ketchup al lemongrass 1-5-8-9-10-11-13 €12
- CONTROFILETTO CON CREMA DI ZOLA** €22

## I NOSTRI DOLCI

- ASSIETTE DE FROMAGE FRANÇAIS** 7 4pz 6pz €7/10
- TIRAMISÙ CARNI&CO** 1-3-7 €7
- ANANAS CBT ALLA BRACE** €7
- PANNA COTTA** con composta di lamponi 7 €7
- MILLEFOGLIE** con crema pasticcera, granella di pistacchio e frutti di bosco 1-3-7 €7
- PANE, OLIO E COPERTO** €3

CARTA DEI VINI/MENÙ:

