

# CARNI&CO

L'ARTE DELLA MACELLERIA

## STARTERS

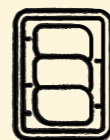
- TACOS DI FASSONA** 1-6-7-9-10 € 14  
tortilla di ceci croccante, tartare di Fassona piemontese e gocce di crema di caprino
- BATTUTA CARNI&CO** 7 € 15  
Fassona piemontese con crema di burrata e cristalli di sale Maldon
- TATAKI DI FILETTO** 6 € 19  
di Angus Irlandese marinato alla soia e cipolle rosse croccanti
- SASHIMI DI FILETTO** € 19  
di Angus e foie gras scaloppato
- SCALOPIA DI FOIE GRAS** € 12/22  
50g/100g 1  
mini buns e lamponi
- MINI HAMBURGER DI FILETTO** 1-3-7-10 € 18  
di Angus, uovo di quaglia, fontina DOP d'alpeggio, cipolla rossa, misticanza e salsa CARNI&CO
- ANGUS IRLANDESE** € 20  
stagionata e affumicata

## SALUMI&FORMAGGI

- PROSCUTTO CRUDO** € 14  
il Gargantua di Galloni 28 mesi tagliato al coltello
- CULATELLO DI ZIBELLO DOP 24 MESI** € 19  
del Salumificio Dallatana con riccioli di burro (5 spilli)
- I SALUMI DELLA NEBBIA** € 20  
culatello di Zibello 24m, pancetta di Parma gigante 14 mesi, coppa e strolghino del salumificio Dallatana (5 Spilli)
- ANTIPASTO DI PARMA** € 14  
prosciutto crudo di Parma 30 mesi del salumificio San Michele di Langhirano, coppa di Parma, salame Felino IGP del salumificio Dallatana, Parmigiano Reggiano 24 mesi
- QUANDO IL LATTE PRENDE FORMA** 7 € 14  
stracchino colante, bocconcino di capra, tome du Mont Blanc, tome du chèvre stagionata, blu d'Aoste del Caseificio Panizzi Courmayeur
- ASSIETTE DE FROMAGE FRANCAISE** 7 € 14  
Reblochon, Brillat Savarin tartufo, Roquefort
- LA BUFALA DOP** € 14  
con prosciutto crudo di Parma del salumificio San Michele 30 mesi

## CONSERVAZIONE

Ci affidiamo a **MATURMEAT** eccellenza che consente di dare ad ogni tipo di carne la giusta stagionatura



## 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



## BOMBETTE & SFIZI ALLA BRACE

- BOMBETTA BOLOGNESE** 7-8 € 4  
capocollo, crema e granella di pistacchio, caprino e mortadella
- BOMBETTA CAMPANA** 7 € 4  
Bufala/burrata crudo di Parma e pomodori secchi
- BOMBETTA TARTUFATA** 7 € 4  
Fassona con ripieno delicato di carne e tartufo
- BOMBETTA ROMAGNOLA** 7 € 4  
capocollo salsiccia ed erbe
- BOMBETTA TOSCANA** 7 € 4  
capocollo, salame e pecorino
- BOMBETTA MILANO** 7 € 4  
capocollo, Salame milano e Zola
- BOMBETTA VALDOSTANA** 1-7 € 4  
Fassona impanata, prosciutto cotto a lenta cottura e fontina
- BOMBETTA PUGLIESE** 1-7 € 4  
capocollo, caciocavallo, prezzemolo, pan grattato e aglio
- MIDOLLO ALLA BRACE** € 12
- ARROSTICINI DI AGNELLO** € 16

## LE NOSTRE CARNI - AL CARBONE -

Rivolgeti al nostro **MACELLAIO** per scoprire la nostra proposta di **CARNI PREGIATE** del giorno maturate oltre 30 giorni.

- FIorentINE E COSTATE** € 5q  
del giorno alla lavagna
- IL RUSPANTE DI CARNI&CO** € 25  
pollo disossato cotto a bassa temperatura
- ENTRAÑA 300g** € 30  
di Angus irlandese
- PICHANA 350g** € 36  
di Angus irlandese
- CHATEAUBRIAND PICHANA 750g** € 75  
di Angus irlandese (per 2 persone)
- PUNTA DI CONTROFILETTO 350g** € 27  
di Angus irlandese
- CHUCK ROLL 350g** € 32  
di Angus irlandese
- FILETTO 280g** € 44  
di Angus irlandese
- TOMAHAWK** € 76/kg  
di scottona prussiana
- COSTATA DI FASSONA** € 58/kg  
piemontese
- FIorentINA DI FASSONA** € 68/kg  
piemontese
- AGNELLO ABRUZZESE** € 24  
alla brace
- GRIGLIATA DI SUINO NERO ABRUZZESE** € 24  
allevato allo stato brado. Capocollo, puntine e salsiccia

## NON SOLO CARNE

- UOVO MORBIDO** 1-3 € 16  
su crema di melanzane, funghi, con scaglie di tartufo nero e crumble di pane
- ACCIUGHE DEL CANTABRICO NARDIN** 1-4-7 € 19  
con crostini e riccioli di burro di Normandia DOP
- CARPACCIO DI BACCALÀ** 4 € 18  
con pepe rosa e gel agli agrumi
- CARPACCIO DI CARCIOFI** € 13  
e Parmigiano Reggiano di montagna 24 mesi
- TERRINA DI PARMIGIANA** € 14  
di melanzane (light)
- SCALOPIA DI BACCALÀ** 4 € 34  
alla brace con crema di topinambur e cipollotto croccante

## PER ACCOMPAGNARE

- PATATE** € 6  
cotte in forno alla brace
- SPINACI** € 6  
al cartoccio alla brace
- VERDURE DI STAGIONE** € 6/12  
cotte in forno alla brace
- TESTE DI FUNGO PORTOBELLO** € 8  
alla brace
- INSALATA CARNI&CO** € 8  
misticanza, pan cristallo e composta di lamponi
- PURÈ DI FAVE** € 7  
con broccoli / friarielli (secondo stagione)

**PANE OLIO E COPERTO** € 3

**TI E' PIACIUTO CARNI&CO? LASCIA UNA RECENSIONE**

