

CARNI&CO

L'ARTE DELLA MACELLERIA

STARTERS

GUNKAN DI WAGYU ALLA PARMIGIANA 7 € 14

risotto alla parmigiana e tartare di Wagyu con crema di Parmigiano Reggiano 24 mesi + tartufo nero pregiato

€ 17

GUNKAN DI WAGYU ALLA MILANESE 7 € 14

risotto alla milanese e tartare di Wagyu con midollo fuso + tartufo nero pregiato

€ 17

TACOS DI WAGYU 1-7-10 € 14

tortilla di ceci croccante, tartare di Wagyu e gocce di crema di caprino

BATTUTA CARNI&CO 7-10 € 15

di Angus con crema di burrata e cristalli di sale Maldon

+ tartufo nero pregiato

€ 20

TARTARE DI WAGYU € 16

con olio evo e cristalli di sale Maldon + tartufo nero pregiato

€ 20

TATAKI DI FILETTO 6 € 19

di Angus marinato alla soia e cipolle rosse croccanti

SASHIMI DI FILETTO 12 € 19

di Angus e Foie gras* scaloppato

CARPACCIO DI PICHANHA € 14

di Angus, olio evo, sale Maldon e pepe + tartufo nero pregiato

€ 19

ANGUS TONNATO 3-4-10 € 13

di Angus Irlandese e salsa tonnata Carni&Co

PADELLINO DI FONDUTA DI FONTINA D'ALPEGGIO 1-7 € 14

con crostini di prosciutto cotto Coati lenta cottura

+ tartufo nero pregiato

€ 19

SALUMI&FORMAGGI

I SALUMI DELLA NEBBIA € 18

Spalla di Palasone, Fiocco e Coppa di Roncole Verdi, e Strolghino del Salumificio Dallatana (5 Spilli)

PROSCIUTTO DI PARMA 7 36 MESI SAN MICHELE € 14

con Bufala / Burrata

ANTIPASTO DI PARMA 7 € 14

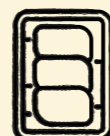
Prosciutto di Parma 36 mesi (salumificio San Michele) di Langhirano, Coppa di Parma, Salame Felino IGP (salumificio Dallatana), Parmigiano Reggiano 24 mesi

ASSIETTE DE FROMAGE 7 € 14

Bocconcino di capra, Tome Du Chèvre, Reblochon De Savoie, Fontina d'Alpeggio, Cremeux De Bourgogne al tartufo, Roquefort

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 1-7 € 4

Capocollo di maiale italiano, crema e granella di pistacchio, Caprino e Mortadella

BOMBETTA CAMPANA 7 € 4

Bufala/Burrata Crudo di Parma e pomodori secchi

BOMBETTA TARTUFATA 7 € 4

Angus con ripieno delicato di carne e tartufo

BOMBETTA ROMAGNOLA 7 € 4

Capocollo di maiale italiano, salsiccia ed erbe

BOMBETTA ALLA MILANESE 7 € 4

Capocollo di maiale italiano, risotto alla milanese e midollo

BOMBETTA VALDOSTANA 1-7 € 4

Angus impanata, Prosciutto Cotto a lenta cottura e Fontina

BOMBETTA PUGLIESE 1-7 € 4

Capocollo di maiale italiano, Caciocavallo, prezzemolo, pan grattato e aglio

BOMBETTA AL BLU 7 € 4

Angus, Blu d'Aosta e salame

MIDOLLO ALLA BRACE € 12

ARROSTICINI DI PECORA* (8PZ) € 16

LE NOSTRE CARNI - AL CARBONE -

Rivolgeti al nostro **MACELLAIO** per le nostre **CARNI PREGIATE** maturate oltre 30 giorni.

IL POLLETTO RUSPANTE (400g) € 23

pollo disossato in doppia cottura, bassa temperatura e brace

HAMBURGER 300g € 22

di filetto di Angus/Tomahawk con patate

FIORENTINE E COSTATE € sq

del giorno alla lavagna

ENTRAÑA 300g € 30

di Angus irlandese

PICHANA 350g € 34

di Angus irlandese

CHATEAUBRIAND PICHANHA 750g € 73

di Angus irlandese (per 2 persone)

TRI-TIP 350g € 25

punta di controfiletto di Angus irlandese

CHUCK ROLL 350g € 32

di Angus irlandese

FILETTO 300g € 44

di Angus irlandese

TOMAHAWK € 73/kg

di Scottona prussiana

CUBEROLL 350g € 36

di Angus irlandese

AGNELLO AL FORNO € 25

alla brace

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 1-7 € 19

con crostini e riccioli di burro di Normandia DOP

CARPACCIO DI CARCIOFI 7 € 13

e Parmigiano Reggiano di montagna 24 mesi (solo di stagione)

TERRINA DI PARMIGIANA 7 € 14

di melanzane (light)

BURRATA / BUFALA 7 € 16

e pomodori datterini

PER ACCOMPAGNARE

PATATE € 6

cotte in forno alla brace

SPINACI € 6

al cartoccio alla brace

ZUCCHINE € 6

alla brace

MELANZANE € 6

alla brace

FRIGGITELLI € 6

alla brace

BROCCOLI € 6

alla brace

CIPOLLE € 6

alla brace

VERDURE DI STAGIONE € 12

alla brace

CARCIOFI € 12

alla brace (solo di stagione)

PURÈ DI FAVE € 7

con broccoli / friarielli (solo di stagione)

PURÈ DI PATATE € 6

+ tartufo nero pregiato

INSALATA CARNI&CO 1 € 8

misticanza, pan cristallo

e composta di lamponi

PANE OLIO E COPERTO € 3

*IL PRODOTTO POTREBBE ESSERE SURGELATO/CONGELATO