

CARNISSAGE

THE BEAUTY OF MEAT

Un'esperienza unica che celebra le rarità culinarie del mondo. Un tributo alla carne di altissima qualità nel pieno rispetto delle sue origini. Un omaggio alla tradizione di mio nonno Martino e della nostra famiglia, che da oltre 70 anni ricerca con dedizione i tagli più pregiati che oggi con la stessa passione e impegno vogliamo condividere con i palati più esigenti, celebrando la bellezza della carne.

To Share

CAVIAR DI WAGYU & CECINA DI RUBIA GALLEGA · 38

Salume di Wagyu e cecina di Rubia Gallega stagionata 240 giorni, affumicata in legno di faggio, accompagnati da panettone salato

CARPACCIO DI BUEY GALIZIANO · 40

Carpaccio di Picanha affumicato in legno di faggio, con dry-aging di almeno 70 giorni accompagnato da gnocco fritto al pepe

PASTRAMI SANDO · 20

Punta di petto affumicata, con crema ai porcini e salsa bernese

TARTARE DI MANZO · 20

Tartare di Marchigiana affumicata, tagliata al coltello con emulsione all'uovo, spuma di parmigiano e nocchie delle Langhe

MINI BURRITO · 20

Wrap di pulled di Black Angus, Manchego, tartufo e chimichurri rojo

TACOS DI ANGUS · 20

Tacos* con carne di Angus, guacamole e salsa jalapeño

GYOZAS DI WAGYU · 20

Ravioli giapponesi ripieni di carne di Wagyu, shiitake e cavolo cinese accompagnati da salsa teriyaki

FRIED CHICKEN SATAY · 20

Pollo fritto marinato al satay

PINCHOS DI BLACK ANGUS · 20

Spiedini di Black Angus cotti alla brace serviti con salsa verde

WAGYU CRAB ROLL · 20

Polpa di granchio cotta in grasso di Wagyu con pan brioche e bonito flakes 🍣

SASHIMI DI RICCIOLA · 26

Marinato allo Yuzu e avocado 🍣

Vegetarian

MISO SPINACH · 19

Spinacino con dressing al miso, parmigiano 36 mesi, mela verde e ribes 🍷

HUMMUS · 19

Ceci e avocado con misticanza aromatica e pane carasau 🍷

KALE SALAD · 19

Insalata di Kale con dressing al lampone, mandorle, daikon e pomodori secchi 🍷

Grill Signature

Cotte nel nastro Jasper su pregiato carbone giapponese

ANGUS

Allevato in USA, Spagna o Australia

Filetto Mignon 200gr · 44

Picanha 250gr · 48

Cuore di Filetto 300gr · 54

Chateaubriand 600gr · 100

Tomahawk 1kg · 179

WAGYU F1

Allevato in Australia

Filetto Mignon 200gr · 72

Cuore di Filetto 300gr · 86

Double Ribeye 600gr · 176

RUBIA GALLEGA

Allevata in Galizia

Filetto Mignon 200gr · 39

Cuore di Filetto 300gr · 49

Chateaubriand 600gr · 95

SIMMENTAL BALTICA

Allevata in Costa Baltica

Controfiletto 200gr · 48

MARCHIGIANA

Allevata in Italia

Ribeye 250gr · 42

Tutte le carni sono selezionate con cura esclusivamente dalla nostra azienda Meat Premium

On The Side

PURÈ DI PATATE

Classico · 6 Lime · 9 Al tartufo · 10 Bottarga di cecina · 10

PATATINE

Fatte in casa con ricetta originale in doppia cottura

Classiche · 8 Al tartufo e parmigiano · 10

VERDURE

Verdure miste di stagione 🍷 · 10

Funghi spadellati al burro e timo 🍷 · 10

Cavolfiori gratinati 🍷 · 10

Carciofo alla romana gratinato al parmigiano 🍷 · 10

Our Sauces

Salsa Carnissage · 4

Salsa al pepe di sichuan · 4

Salsa bernese · 4

SERVIZIO · 5

Specials

MARCHIGIANA

Allevata in Italia

Frollatura 30+ giorni

Costata (1kg) · 100

T-bone (1,4kg) · 140

SIMMENTAL BAVARESE

Top Quality, Allevata in Germania

Frollatura 40+ giorni

Costata (1kg) · 140

T-bone (1,4kg) · 190

RUBIA GALLEGA

Allevata in Spagna

Età +5 anni - Frollatura 25+ giorni

Costata (1kg) · 120

T-bone (1,4kg) · 165

BUE DI RUBIA GALLEGA

Old Special Beef, Allevata in Spagna

Frollatura 130+ giorni

Costata (1kg) · 285

T-bone (1,4kg) · 380

DANESE

Allevato in Danimarca

Frollatura 40+ giorni

Costata (1kg) · 130

T-bone (1,4kg) · 180

ANGUS

Allevato in Spagna o Usa

Frollatura 40+ giorni

Costata (1kg) · 140

Tomahawk (1kg) · 165

T-bone (1,4kg) · 190

RUBIA GALLEGA

Old Special Beef, Allevata in Spagna

Età +8 anni - Frollatura 60+ giorni

Costata (1kg) · 200

T-bone (1,4kg) · 280

WAGYU

Full Blood, Allevato in Spagna

Frollatura 45+ giorni

Costata (1kg) · 350

T-bone (1,4kg) · 480

Main

BOLOGNESE DI RUBIA GALLEGA · 25

Pappardelle fresche all'uovo con ragù di manzo di Rubia Gallega e parmigiano stagionato 36 mesi

TAGLIOLINI AL TARTUFO E BOTTARGA DI MANZO · 29

Pasta fresca all'albume, tartufo nero e karasumi di cecina

COSTOLETTE DI AGNELLO · 33

Agnello irlandese al mirto con kefir alla menta

LEMON CHICKEN · 23

Coscia di pollo marinata al sakè, glassata al limone

BLACK COD · 26

Carbonaro dell'Alaska al miso

SALMONE · 24

Salmone cotto a bassa temperatura con salsa teriyaki