

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

CARPACCIO DI BUEY GALIZIANO · 34

Picanha dry-aged 70 giorni, affumicata nel legno di faggio, con cristalli di sale e zest di lime

CAVIAR DI WAGYU & CECINA DI RUBIA GALLEGA · 40

Salume di Wagyu e cecina di Rubia Gallega stagionata 240 giorni, affumicata in legno di faggio, accompagnati da panettone salato (1, 3, 7, 8)

PASTRAMI SANDO · 20

Pastrami di punta di petto affumicata e marinata 24 ore, accompagnato da salsa béarnaise, crema ai porcini, cetriolini e cipolla rossa in agrodolce (1, 3, 4, 6, 7, 11, 12)

TARTARE DI MANZO · 24

Tartare di Rubia Gallega affumicata, tagliata al coltello con emulsione all'uovo, spuma di Parmigiano e nocciole delle Langhe (3, 4, 7, 8, 10, 12)

MINI BURRITO · 22

Wrap di pulled di Black Angus, Manchego, tartufo ed emulsione di chimichurri (1, 3, 7, 12)

TACOS DI ANGUS · 20

Tacos con carne di Black Angus, guacamole, salsa jalapeño e finger lime (1, 3, 6, 7, 9, 12)

GYOZAS DI WAGYU · 22

Ravioli giapponesi** ripieni di carne di Wagyu, shiitake e cavolo cinese accompagnati da salsa teriyaki (1, 6, 11, 12)

CRISPY CHICKEN · 20

Pollo croccante disossato, laccato con salsa hoisin agro-piccante (1, 3, 6, 11, 12)

ANGUS SATAY · 20

Spiedini di Black Angus cotti alla brace, marinati in spezie orientali e serviti con salsa satay alle arachidi (5, 7, 12)

MINI AREPAS DI WAGYU · 21

Soffici arepa di farina di mais, filetto di Wagyu, chutney di pomodoro piccante, Parmigiano 36 mesi, emulsione di avocado (3, 6, 7)

VEGETARIAN

MISO SPINACH · 19

Spinacino con dressing al miso, olio al tartufo, parmigiano 36 mesi, mela verde e ribes (1, 3, 6, 7, 12)

KALE SALAD · 19

Insalata di Kale con dressing al lampone, mandorle, daikon e pomodori secchi (8)

HUMMUS DI CECI · 16

Ceci con misticanza aromatica e pane carasau (1, 7)

GRILLED AVOCADO · 18

Avocado grigliato con pico de gallo e misticanza aromatica

Grill Signature

Cotte sui carboni nel nostro forno Josper

ANGUS

Allevato in Australia

Filetto Mignon 200gr · 44

Cuore di Filetto 300gr · 60

Chateaubriand 600gr · 110

Picanha 250gr · 48

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 400gr · 57

Ribeye 300gr · 45

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

On The Side

PURÈ DI PATATE

Classico (7) · 6

Lime (7) · 9

Al tartufo (7) · 12

Bottarga di cecina (7) · 10

PATATINE

Fatte in casa con ricetta originale in doppia cottura

Classiche (7, 8) · 8

Al tartufo e parmigiano (7, 8) · 10

VERDURE

Verdure miste di stagione 🌿 · 10

Funghi spadellati al burro e timo 🌿 (7) · 12

Mais arrostito al lime, tartufo e parmigiano 🌿 (7) · 10

Asparagi 🌿 (7) · 11

OUR SAUCES

Salsa Carnissage (7, 9, 12) · 4

Salsa al pepe di Sichuan (7, 9, 10, 12) · 4

Salsa Béarnaise (7, 12) · 4

Pasta

BOLOGNESE DI RUBIA GALLEGA · 22

Pappardelle fresche all'uovo** con ragù di manzo di Rubia Gallega e parmigiano stagionato 36 mesi (1, 3, 7, 9, 12)

TAGLIOLINI AL TARTUFO E BOTTARGA DI MANZO · 26

Pasta fresca all'albume**, tartufo nero e karasumi di cecina (1, 3, 7)

Main

COSTOLETTE DI AGNELLO · 33

Agnello irlandese** in crosta verde al prezzemolo e pistacchio al mirto con kefir alla menta (7)

LEMON CHICKEN · 24

Coscia di pollo** marinata al sakè, glassata al limone (6)

ANATRA CONFIT · 24

Coscia d'anatra glassata con demi glace alla soia e arancia (4, 9, 12)

BLACK COD · 26

Carbonaro dell'Alaska** in doppia cottura marinato 12 ore al miso di pak choi (1, 3, 6, 12)

POLPO · 24

Polpo in doppia cottura, con chimichurri rosso, misticanza aromatica e salsa yougurt al cavolo viola (12, 14)

SERVIZIO · 5

🌿 Vegetariano, 🐟 Pesce, (*) Prodotto surgelato all'origine, (**) Prodotto sottoposto ad una fase di lavorazione intermedia di abbattimento.
Allergeni: (1) Glutine, (2) Crostacei, (3) Uova, (4) Pesce, (5) Arachidi, (6) Soia, (7) Latticini, (8) Frutta a guscio, (9) Sedano, (10) Senape, (11) Sesamo, (12) Anidride solforosa, (13) Lupini, (14) Molluschi.
Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

Il pesce somministrato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento conforme alla prescrizione del Reg. CE 853/2004, All.III, Sez. VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3.

VIA VARESE 4, 20121 MILANO

CARNISSAGE

THE BEAUTY OF MEAT

A unique opportunity to share the highest quality meats,
honouring the proud traditions of my grandfather Martino and our family,
who for over seventy years have been dedicated to sourcing the finest cuts for the most discerning palates.

To Share

GALICIAN OX BEEF CARPACCIO · 34

70-days dry-aged picanha, smoked over beechwood, served with salt crystals and lime zest.

WAGYU CAVIAR & RUBIA GALLEGA CECINA · 40

Wagyu cured meat and 240-days aged Rubia Gallega cecina, smoked with beechwood, served with savory panettone ^(1, 3, 7, 8)

PASTRAMI SANDO · 20

Smoked and 24-hour marinated brisket pastrami, served with béarnaise sauce, porcini cream, pickles, and sweet & sour red onion ^(1, 3, 4, 6, 7, 11, 12)

BEEF TARTARE · 24

Smoked Marchigiana beef tartare, hand-cut, with egg emulsion, parmesan foam, and Langhe hazelnuts ^(3,4,7,8,10,12)

MINI BURRITO · 22

Pulled Black Angus wrap with Manchego cheese, truffle, and chimichurri emulsion ^(1, 3, 7, 12)

ANGUS TACOS · 20

Black Angus tacos with guacamole, jalapeño sauce, and finger lime ^(1, 3, 6, 7, 9, 12)

WAGYU GYOZAS · 22

Japanese dumplings filled with Wagyu beef, shiitake mushrooms, and Chinese cabbage, served with teriyaki sauce ^(1, 6, 11, 12)

CRISPY CHICKEN · 20

Boneless crispy chicken glazed with homemade hoisin sauce ^(1, 3, 6, 11, 12)

ANGUS SATAY · 20

Charcoal-grilled Black Angus skewers, marinated in oriental spices and served with peanut satay sauce ^(5, 7, 12)

MINI WAGYU AREPAS · 21

Soft cornflour arepas with Wagyu filet, spicy tomato chutney, 36-month-aged Parmesan, and avocado emulsion ^(3, 6, 7)

VEGETARIAN

MISO SPINACH · 19

Baby spinach with miso dressing, parmesan and green apple ^(6, 7, 12)

KALE SALAD · 19

Kale salad with raspberry dressing, almonds, daikon, and sundried tomatoes ⁽⁸⁾

CHICKPEA HUMMUS · 16

Chickpea hummus with aromatic greens and carasau bread ^(1, 7)

GRILLED AVOCADO · 18

Grilled avocado with pico de gallo and aromatic mixed greens

Grill Signature

Cooked over charcoal in our Josper oven

ANGUS

Raised in USA, Spain or Australia

Filet Mignon 200g · 44

Picanha 250g · 48

Tenderloin 300g · 54

Chateaubriand 600g · 100

WAGYU F1

Raised in Australia

Filet Mignon 200g · 72

Tenderloin 300g · 86

Double Ribeye 600g · 176

RUBIA GALLEGA

Raised in Galicia

Filet Mignon 200g · 39

Tenderloin 300g · 49

Chateaubriand 600g · 95

SIMMENTAL BALTICA

Raised on the Baltic Coast

Striploin 200g · 48

Ribeye 300gr · 45

All our meats are carefully selected exclusively by our company, Meat Premium

On The Side

MASHED POTATOES

Classic ⁽⁷⁾ · 6

Lime ⁽⁷⁾ · 9

with Truffle ⁽⁷⁾ · 12

with Cecina Bottarga ⁽⁷⁾ · 10

FRIES

Hand-cut, double-cooked with our original recipe

Classic ^(7, 8) · 8

With Truffle and Parmesan ^(7, 8) · 10

VEGETABLES

Seasonal mixed vegetables 🌿 · 10

Sautéed mushrooms with butter and thyme 🌿 ⁽⁷⁾ · 12

Roasted Corn with Lime, Truffle, and Parmesan 🌿 ⁽⁷⁾ · 10

Asparagus 🌿 ⁽⁷⁾ · 11

OUR SAUCES

Carnissage Sauce ^(7, 12) · 4

Sichuan Pepper Sauce ^(7, 12) · 4

Béarnaise Sauce ^(3, 12) · 4

Pasta

MEAT SAUCE “BOLOGNESE” OF RUBIA GALLEGA · 22

Pappardelle** with Rubia Gallega ragù, finished with 36-month aged Parmigiano Reggiano ^(1, 3, 7, 9, 12)

TRUFFLE TAGLIOLINI WITH BEEF BOTTARGA · 26

Fresh egg-white pasta** with black truffle and “karasumi” beef bottarga ^(1, 3, 7)

Main

LAMB CHOPS · 33

Irish lamb** with myrtle, kefir and mint oil ⁽⁷⁾

LEMON CHICKEN · 24

Chicken thigh** with lemon and sake sauce ⁽⁶⁾

CONFIT DUCK · 24

Glazed duck confit with soy-orange demi-glaze ^(4, 9, 12)

BLACK COD · 26

Marinated in sake and glazed with miso ** ^(4, 6)

OCTOPUS · 24

Grilled double-cooked octopus with red chimichurri ^(12, 14)

SERVICE · 5

🌿 Vegetarian, 🐟 Fish, (*) Product frozen at the source, (**) Product subjected to an intermediate processing phase of rapid temperature reduction.

Allergens: ⁽¹⁾ Gluten, ⁽²⁾ Crustaceans, ⁽³⁾ Eggs, ⁽⁴⁾ Fish, ⁽⁵⁾ Peanuts, ⁽⁶⁾ Soy, ⁽⁷⁾ Dairy, ⁽⁸⁾ Tree nuts, ⁽⁹⁾ Celery, ⁽¹⁰⁾ Mustard, ⁽¹¹⁾ Sesame, ⁽¹²⁾ Sulphur dioxide, ⁽¹³⁾ Lupins, ⁽¹⁴⁾ Shellfish.

Cross-contamination with allergens during preparation cannot be excluded.

The fish served raw or nearly raw has undergone a sanitation treatment in compliance with the requirements of Reg. CE 853/2004, All.III, Sez. VIII, Capitolo 3, lettera D, punto 3.

VIA VARESE 4, 20121 MILANO