

CARNISSAGE

*Un'eredità di gusto,
un tributo alla carne d'eccellenza*

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.

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE

Menù Degustazione

To Share

CARPACCIO CARNISSAGE

Manzo affettato finemente, con Olio EVO, rucola, scaglie di Parmigiano 36 mesi e salsa al limone⁽⁷⁾

TACOS DI ANGUS

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

MISO SPINACH 🍃

Spinacino con dressing al miso, olio al tartufo, Parmigiano 36 mesi, mela verde e ribes^(6, 7, 12)

La Carne

FILETTO DI RUBIA GALLEGA

Allevato in Galizia, Spagna

CONTROFILETTO ARGENTINA

Allevato in Argentina

A scelta tra

Patatine carnissage

Purè di patate

In alternativa

WAGYU

Allevato in Australia

(in aggiunta + 30 euro)

Dessert

TIRAMISÙ^(1, 7)

In alternativa

CHEESECAKE^(1, 7)

Due calici di vino rosso per l'intero percorso

PREZZO · 80

Minimo per 2 persone. Il menù condivisione viene realizzato per l'intero tavolo

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE

To Share

Bites & Street food

WAGYU CROQUETAS · 13

Crocchetta di besciamella con cuore di prosciutto di Wagyu^(*, 1, 3, 4, 7, 9)

CARNISSAGE BEEF NUGGETS · 15

Crocchette di manzo servite con salsa ai pomodori confit^(*, 1, 3, 4, 7)

MINI TOAST AL PARMIGIANO & POMODORO · 14

Toast al formaggio filante, servito con zuppa di pomodoro profumata al basilico^(1, 7)

MINI BURRITO · 23

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

TACOS DI ANGUS · 17

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

GYOZAS DI WAGYU · 21

Ravioli giapponesi ripieni di Wagyu, shiitake e cavolo cinese, serviti con Carnissage soy sauce^(*, 1, 6, 11, 12)

MINI BURGER DI WAGYU · 26

Burger di Wagyu con cheddar, salsa segreta, insalata e cipolla caramellata^(*, 1, 3, 7, 10, 11)

Salumi & Cured Meats

CAVIALE DI WAGYU · 35

Salume di Wagyu spagnolo stagionato 8 mesi, accompagnato da panettone salato^(1, 3, 7)

CECINA DI RUBIA GALLEGA · 22

Cecina stagionata 24 mesi, affumicata al legno di faggio, con panettone salato^(1, 3, 7)

JAMÓN IBÉRICO PATA NEGRA – 100% BELLOTA · 29

Il maiale iberico 100% Bellota, allevato allo stato brado e nutrito a ghiande. Servito con pan de cristal e pomodoro⁽¹⁾

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE

To Share

Crudi & Raw Cuts

CARPACCIO PICANHA DRY AGED · 30

Carpaccio di Picanha con frollatura dry-aged di 70 giorni con cristalli di sale e zest di lime

CARPACCIO CARNISSAGE · 16

Manzo affettato finemente, con Olio EVO, rucola, scaglie di Parmigiano 36 mesi e salsa al limone⁽⁷⁾

TONNATA AL CUCCHIAIO · 15

Manzo tonnato con maionese ai capperi, pane tostato e insalatina aromatica^(1, 3, 4, 7)

TARTARE CARNISSAGE · 19

Tartare tradizionale di filetto di Hereford macinata, con Olio EVO, sale, pepe, carote e limone⁽⁷⁾

BATTUTA AL COLTELLO · 25

Tartare di Rubia Gallega tagliata al coltello, affumicata, con olio EVO, noci ed emulsione all'uovo^(3, 8)



Insalate

MISO SPINACH · 15

Spinacino con dressing al miso, olio al tartufo, Parmigiano 36 mesi, mela verde e ribes^(6, 7, 12)

GRILLED AVOCADO · 16

Avocado grigliato con pico de gallo e misticanza aromatica

KALE UMAMI · 14

Insalata di cavolo riccio con salsa segreta, crostini alle erbe e Parmigiano^(1, 3, 7)

LEMON SALAD · 12

Lattuga marinata agli infusi di limone di Amalfi, salsa al cetriolo e pepe

INSALATA DI CARCIOFI · 14

Carciofi freschi con limone e petali di Parmigiano 36 mesi⁽⁷⁾

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE



Pasta

SPAGHETTI AI DUE POMODORI · 18

Omaggio alla tradizione partenopea: spaghetti ai due pomodori, con basilico fresco e olio extravergine d'oliva⁽¹⁾

RIGATONI CARBONARA DI MANZO · 20

Rigatoni trafilati al bronzo con carbonara di manzo e crumble di cecina stagionata^(1, 3, 7)

MACCHERONI GRATINATI · 20

Maccheroni gratinati al forno con prosciutto affumicato e crema di Parmigiano Reggiano^(1, 7)

RAGÙ DI RUBIA GALLEGA · 21

Pappardelle fresche all'uovo** con ragù di manzo di Rubia Gallega cotto a fuoco lento e Parmigiano stagionato 36 mesi^(1, 3, 7, 9, 12)

TAGLIOLINI AL TARTUFO E CECINA · 26

Tagliolini freschi con tartufo nero e crumble di cecina stagionata^(1, 3, 7)

Main

COTOLETTA DI WAGYU · 36

Cotoletta di Wagyu alla milanese, con scorza di lime, fiocchi di sale ed emulsione allo zafferano^(1, 3, 7)

CARNISSAGE BURGER · 28

Bun con burger** di Wagyu, salsa segreta, formaggio e cipolle caramellate^(1, 7, 12)

YUZU CHICKEN · 24

Coscia di pollo** marinata allo yuzu, lemongrass e pepe Sichuan, glassata con salsa yuzu^(6, 7, 12)

BLACK COD · 26

Carbonaro dell'Alaska** in doppia cottura, marinato 12 ore al sake e glassato al miso^(3, 4, 6)

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE

L'alimentazione delle nostre carni

MARCHIGIANA – ITALIA

Pascolo e cereali locali, 1,5–2 anni.
Carne tenera, sapore intenso
e tipicamente italiano.

RUBIA GALLEGA – SPAGNA

Pascolo ed erbe naturali con integrazione di
mais, età 4–12 anni. Gusto intenso e minerale.

SIMMENTAL – GERMANIA

Pascolo alpino e poi cereali (grain-finished),
2–5 anni. Marezzatura fine e gusto delicato.

BLACK ANGUS – USA

Grain-fed (mais e cereali), 1,5–2 anni.
Carne tenera e succosa.

WAGYU – AUSTRALIA

Pascolo ed alimentazione a cereali per
oltre 300 giorni, macellata a 2,5–3 anni.
Marezzatura estrema e umami.

HEREFORD – ARGENTINA

Grass-fed nelle Pampas, 2 anni.
Carne magra e sapore autentico.



Grill Signature

Cotte nel nastro Jasper su pregiato carbone

TAGLI CON OSSO

MARCHIGIANA

Allevata in Italia
Frollatura 30+ giorni

Costata	(+/- 700g) · 89
Controfiletto	(+/- 600g) · 75
T-bone	(+/- 1,2kg) · 145

SIMMENTAL BAVARESE

Allevata in Germania
Frollatura 40+ giorni

Costata	(+/- 700g) · 118
Controfiletto	(+/- 600g) · 106
T-bone	(+/- 1,2kg) · 197

RUBIA GALLEGA

Allevata in Spagna, Età +5 anni
Frollatura 25+ giorni

Costata	(+/- 700g) · 120
Controfiletto	(+/- 600g) · 110
T-bone	(+/- 1,2kg) · 175

RUBIA GALLEGA

Allevata in Spagna · Età +10 anni
Frollatura 60+ giorni · Riserva del fondatore

Costata	(+/- 1Kg) · 270
T-bone	(+/- 1kg) · 290

BLACK ANGUS

Allevato in Spagna
Frollatura 40+ giorni

Costata	(+/- 700g) · 90
Controfiletto	(+/- 600g) · 80
T-bone	(+/- 1,2kg) · 150
Tomawak	(+/- 1,5kg) · 260

WAGYU

Allevato in Spagna
Frollatura 45+ giorni

Costata	(+/- 1Kg) · 290
T-bone	(+/- 1,2kg) · 330

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE

TAGLI SENZA OSSO

RUBIA GALLEGA

Allevato in Galizia, Spagna

Filetto Mignon	(200g) · 39
Cuore di Filetto	(300g) · 58
Chateaubriand	(600g x2p.) · 116

HEREFORD

Allevato in Argentina

Controfiletto	(200g) · 30
Entrecôte	(300g) · 51
Filetto Mignon	(200g) · 37
Cuore di Filetto	(300g) · 54
Chateaubriand	(600g x2p.) · 108

BLACK ANGUS

Allevato in Australia o Usa

Filetto Mignon	(200g) · 56
Cuore di Filetto	(300g) · 78
Chateaubriand	(600g x2p.) · 160

WAGYU

Allevato in Australia
Certificato Halal

Filetto Mignon	(200g) · 72
Cuore di Filetto	(350g) · 86
Entrecôte Doppia	(500g) · 155

On The Side

PATATINE CARNISSAGE

Taglio e cottura in grasso speciali

Classiche · 8	Al tartufo e parmigiano ⁽⁷⁾ · 14
---------------	---

PURÈ DI PATATE

Classico ⁽⁷⁾ · 8	Al tartufo ⁽⁷⁾ · 14	Con cipolla caramellata ⁽⁷⁾ · 8	Al lime · 9
-----------------------------	--------------------------------	--	-------------

VERDURE 🍃

Cime di rapa · 9

Melanzane al forno con olio e aromi ⁽⁷⁾ · 9

Bietole saltate con pinoli e uvetta ⁽⁸⁾ · 9

Verdure di stagione (Saltate o Gratinate) ⁽⁷⁾ · 9



SALSE

Carnissage ^(7, 9, 12) · 3	Al pepe ^(7, 9, 10, 12) · 3	Béarnaise ^(7, 12) · 3	Chimichurri rosso ⁽¹²⁾ · 3
--------------------------------------	---------------------------------------	----------------------------------	---------------------------------------

THE BEAUTY OF MEAT

CARNISSAGE

COPERTO · 5

Prezzi in Euro, IVA inclusa

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

Piatto vegano. V

Non si può escludere la contaminazione da allergeni in fase di preparazione.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo o praticamente crudo è stato sottoposto a trattamento di bonifica preventiva conforme alle prescrizioni del Reg. CE 853/ 2004. Vi preghiamo gentilmente di informare il personale di eventuali allergie o intolleranze. In base alla disponibilità del mercato alcuni prodotti sono congelati o surgelati all'origine, l'elenco esaustivo e completo è nella pagina corrente.

THE BEAUTY OF MEAT