

# 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 <sup>(7)</sup>

#### TACOS DI ANGUS

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

#### MISO SPINACH 🍃

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

### 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 <sup>(1, 7)</sup>

Un calice 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 prosciutto di Wagyu <sup>(\*, 1, 3, 4, 7, 9)</sup>

#### CARNISSAGE BEEF NUGGETS · 15

Crocchette di manzo servite con salsa ai pomodori confit <sup>(\*, 1, 3, 4, 7)</sup>

#### MINI TOAST AL PARMIGIANO & ZUPPA DI POMODORO · 14

Toast al formaggio filante, servito con zuppa di pomodoro profumata al basilico <sup>(1, 7)</sup>

#### MINI BURRITO · 23

Wrap di pulled Black Angus, Manchego, tartufo ed emulsione di chimichurri <sup>(1, 7, 12)</sup>

#### TACOS DI ANGUS · 17

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

#### GYOZAS DI WAGYU · 21

Ravioli giapponesi ripieni di Wagyu, shiitake e cavolo cinese, serviti con Carnissage soy sauce <sup>(\*, 1, 6, 11, 12)</sup>

#### MINI BURGER DI WAGYU · 26

Burger di Wagyu con cheddar, salsa segreta, insalata e cipolla caramellata <sup>(\*, 1, 3, 7, 10, 11)</sup>

### Salumi & Cured Meats

#### CAVIALE DI WAGYU · 35

Salume di Wagyu spagnolo stagionato 8 mesi, accompagnato da panettone salato <sup>(1, 3, 7)</sup>

#### CECINA DI RUBIA GALLEGA · 22

Cecina stagionata 24 mesi, affumicata al legno di faggio, con panettone salato <sup>(1, 3, 7)</sup>

#### 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 <sup>(1)</sup>

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 · 19**

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

**TONNATA AL CUCCHIAIO · 15**

Manzo tonnato con maionese ai capperi, pane tostato e insalatina aromatica<sup>(1, 3, 4, 7)</sup>

**TARTARE CARNISSAGE · 19**

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

**BATTUTA AL COLTELLO · 25**

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



## *Insalate*

**MISO SPINACH · 15**

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

**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<sup>(1, 3, 7)</sup>

**LEMON SALAD · 12**

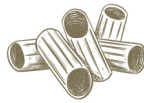
Lattuga marinata agli infusi di limone di Amalfi, salsa al cetriolo e pepe

**INSALATA DI CARCIOFI · 14**

Carciofi freschi con limone e petali di Parmigiano 36 mesi<sup>(7)</sup>

**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<sup>(1)</sup>

**RIGATONI CARBONARA DI MANZO · 20**

Rigatoni trafilati al bronzo con carbonara di manzo e crumble di cecina stagionata<sup>(1, 3, 7)</sup>

**MACCHERONI GRATINATI · 20**

Maccheroni gratinati al forno con prosciutto affumicato e crema di Parmigiano Reggiano<sup>(1, 7)</sup>

**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<sup>(1, 3, 7, 9, 12)</sup>

**TAGLIOLINI AL TARTUFO E CECINA · 26**

Tagliolini freschi con tartufo nero e crumble di cecina stagionata<sup>(1, 3, 7)</sup>

## *Main*

**COTOLETTA DI WAGYU · 36**

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

**CARNISSAGE BURGER · 28**

Bun con burger\*\* di Wagyu, salsa segreta, formaggio e cipolle caramellate<sup>(1, 7, 12)</sup>

**YUZU CHICKEN · 24**

Coscia di pollo\*\* marinata allo yuzu, lemongrass e pepe Sichuan, glassata con salsa yuzu<sup>(6, 7, 12)</sup>

**BLACK COD · 26**

Carbonaro dell'Alaska\*\* in doppia cottura, marinato 12 ore al sake e glassato al miso<sup>(3, 4, 6)</sup>

**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  | (+/- 1,2kg) · 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 | (300g) · 86  |
| Entrecôte Doppia | (500g) · 155 |

Puoi completare il filetto con una salsa a scelta tra le nostre proposte

## On The Side

#### PATATINE CARNISSAGE

Taglio e cottura in grasso speciali  
Classiche · 8      Al tartufo e parmigiano <sup>(7)</sup> · 14

#### PURÈ DI PATATE

Classico <sup>(7)</sup> · 8      Al tartufo <sup>(7)</sup> · 14      Con cipolla caramellata <sup>(7)</sup> · 8      Al lime <sup>(7)</sup> · 9

#### VERDURE 🍃

Cime di rapa · 9  
Melanzane al forno con olio e aromi <sup>(1, 7)</sup> · 9  
Bietole saltate con pinoli e uvetta <sup>(8)</sup> · 9  
Verdure di stagione <sup>(7)</sup> · 9



## Salse

Salsa Relais <sup>(2, 3, 6)</sup> · 5  
Salsa al burro Relais de Paris e tartufo nero

Salsa al pepe <sup>(7, 9, 10, 12)</sup> · 3  
4 tipi Pepe (nero, verde, lungo, rosso), Demi glacé, crema, vino bianco

Salsa Béarnaise <sup>(7, 12)</sup> · 3  
Burro, tuorlo d'uovo, aceto al dragoncello e vino bianco, scalogno

Chimichurri rosso <sup>(12)</sup> · 3  
Olio evo, prezzemolo, peperoncino, scalogono, aglio e origano e paprika e aceto

THE BEAUTY OF MEAT

# CARNISSAGE

COPERTO · 5

Prezzi in Euro, IVA inclusa

Allergeni: <sup>(1)</sup> Glutine, <sup>(2)</sup> Crostacei, <sup>(3)</sup> Uova, <sup>(4)</sup> Pesce, <sup>(5)</sup> Arachidi, <sup>(6)</sup> Soia, <sup>(7)</sup> Latticini, <sup>(8)</sup> Frutta a guscio,  
<sup>(9)</sup> Sedano, <sup>(10)</sup> Senape, <sup>(11)</sup> Sesamo, <sup>(12)</sup> Anidride solforosa, <sup>(13)</sup> Lupini, <sup>(14)</sup> 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