

# 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 melograno <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 + 40 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  
Disponibile dalla domenica al mercoledì

**THE BEAUTY OF MEAT**

# CARNISSAGE

## *To Share*

### *Bites & Street food*

#### **WAGYU CROQUETAS · 13**

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

#### **CRISPY BEEF BITES · 15**

Crocchette di manzo servite con salsa ai pomodori confit (\*, 1, 3, 4, 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 · 33**

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 · 19

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

#### TONNATA AL CUCCIAIO · 15

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

#### TARTARE DI RUBIA SU MIDOLLO AFFUMICATO · 27

Tartare di Rubia Gallega tagliata al coltello, maionese ai capperi, erbe aromatiche e delicate note affumicate <sup>(3, 10, 12)</sup>

#### TARTARE CARNISSAGE · 20

Tartare di filetto argentino, tritata finemente, leggermente affumicata, con olio EVO, noci ed emulsione all'uovo <sup>(3, 8)</sup>



#### MISO SPINACH · 15

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

#### GRILLED AVOCADO · 16

Avocado grigliato con pico de gallo e misticaña aromatica

#### 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, rucola e spuma di parmigiano <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 trafiletti al bronzo con carbonara di manzo e crumble di cecina stagionata<sup>(1, 3, 7)</sup>

### MAC AND CHEESE CARNISSAGE · 20

Maccheroncini 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 · 42

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

### CARNISSAGE BURGER · 32

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.

## HEREFORD – ARGENTINA

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

## WAGYU – AUSTRALIA

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

## WAGYU – KAGOSHIMA (GIAPPONE)

Il Wagyu allevato nella prefettura di Kagoshima segue uno dei disciplinari più rigorosi al mondo.  
Latte e foraggi, poi cereali locali selezionati. Fase finale di alimentazione fino a 30 mesi con mais, orzo  
e patata dolce. Marezzatura finissima, dolcezza burrosa e umami elegante.



*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) · 195

### RUBIA GALLEGA

Allevata in Spagna · Età +10 anni

Frollatura 60+ giorni · Riserva del fondatore

Costata	(+/- 1 Kg) · 270
T-bone	(+/- 1,2kg) · 290

### BLACK ANGUS

Allevato in Spagna

Frollatura 40+ giorni

Costata	(+/- 700g) · 95
Controfiletto	(+/- 600g) · 80
T-bone	(+/- 1,2kg) · 160
Tomawak	(+/- 1,5kg) · 220

### 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) · 58
Cuore di Filetto	(300g) · 83
Chateaubriand	(600g x2p.) · 160

### WAGYU

Allevato in Australia

Certificato Halal

Filetto Mignon	(200g) · 72
Cuore di Filetto	(300g) · 100
Entrecôte Doppia	(500g) · 155



### WAGYU A5 - Controfiletto

Allevato in Giappone Kagoshima 鹿児島和牛 ..... (180g) · 118

*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

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, scalogna

Chimichurri rosso <sup>(12)</sup> · 3

Olio evo, prezzemolo, peperoncino, scalogno, 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