

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 melograno ^(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 + 40 euro)

Dessert

TIRAMISÙ ^(1, 7)

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, 9, 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 ⁽⁷⁾

TONNATA AL CUCCHIAIO · 15

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

TARTARE DI RUBIA SU MIDOLLO AFFUMICATO · 27

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

TARTARE CARNISSAGE · 20

Tartare di filetto argentino, tritata finemente, leggermente 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 melograno ^(6, 7, 12)

GRILLED AVOCADO · 16

Avocado grigliato con pico de gallo e misticanza aromatica

LEMON SALAD · 12

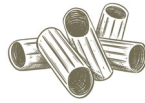
Lattuga marinata agli infusi di limone di Amalfi, salsa al cetriolo e pepe

INSALATA DI CARCIOFI · 14

Carciofi freschi con limone e petali di Parmigiano 36 mesi, rucola e spuma di parmigiano ⁽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)

MAC AND CHEESE CARNISSAGE · 20

Maccheroncini 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 · 42

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

CARNISSAGE BURGER · 32

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.

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 filetti 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 ⁽⁷⁾ · 14

PURÈ DI PATATE

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

VERDURE

Cime di rapa · 9

Bietole saltate con pinoli e uvetta ⁽⁸⁾ · 9

Verdure di stagione ⁽⁷⁾ · 9



Salse

Salsa Relais ^(2, 3, 6) · 5

Salsa al burro Relais de Paris e tartufo nero

Salsa al pepe ^(7, 9, 10, 12) · 3

4 tipi Pepe (nero, verde, lungo, rosso), Demi glacé, crema, vino bianco

Salsa Béarnaise ^(7, 12) · 3

Burro, tuorlo d'uovo, aceto al dragoncello e vino bianco, scalogna

Chimichurri rosso ⁽¹²⁾ · 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: ⁽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