

# CARNISSAGE

## M E N U

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

Celebriamo la carne come espressione di eccellenza.  
Da oltre 70 anni, la mia famiglia seleziona i tagli più pregiati: con Carnissage,  
questa ricerca diventa un'esperienza che unisce materia, cultura e bellezza.

*We celebrate meat as an expression of excellence.  
For over 70 years, my family has selected the finest cuts; with Carnissage,  
this pursuit becomes an experience that brings together product, culture, and beauty.*

*Martino Uzzauto  
Founder of Carnissage*



PROUDLY PART OF AMERICAN EXPRESS GLOBAL DINING

THE BEAUTY OF MEAT

# CARNISSAGE

## Starters

### 🍷 POLLO IN TAZZA

Cup of Chicken • 14  
(7,9)

### CROCCHETTE DI WAGYU

Crispy Wagyu croquettes • 13  
(1,3,7)

### 🍷 MINI BURRITO AL TARTUFO

Pulled beef wrap with truffle • 23  
(1,6,7,12)

### TACOS DI ANGUS

Angus beef tacos • 17  
(1,3,6,7,9,12)

### GYOZA DI WAGYU

Wagyu dumplings • 21  
(1,6,11,12)

### 🍷 MINI BURGER DI WAGYU

Wagyu burge • 9  
(1,3,7,10,11)

### BROCHETTE DI MANZO ALLA JOSPER

Beef tenderloin brochette, Josper grill • 21  
(10)

### WAFER DI MANZO CRUDO E SALSA ROSA

Crispy wafer with raw beef and house pink sauce • 16  
(1,7)

### **BEST SELLER** CARPACCIO PICANHA DRY AGED

Dry-aged Picanha carpaccio, lime • 30

### **NEW** CARPACCIO CITRONETTE

Beef carpaccio, citronette, pink pepper • 15  
(10)

### CARPACCIO MEDITERRANEO

Beef carpaccio, gazpacho, capers • 17  
(12)

### STRACCETTI DI CARNE E PINOLI

Beef strips, pine nuts, sesame • 19  
(11,8)

### **BEST SELLER** TARTARE DI RUBIA SU MIDOLLO AFFUMICATO

Hand-cut beef tartare, capers, smoked bone marrow • 27  
(3,10,12)

### BRESAOLA DI WAGYU

Aged Wagyu cured meat, blinis • 33  
(1,3,7)

### **NEW** JAMÓN IBÉRICO PATANEGRA

100% acorn-fed Iberian ham, pan de cristal • 29  
(1)

### ROAST BEEF DI MANZO CON ACETO BALSAMICO AL CIOCCOLATO

Roast beef, chocolate-infused aged balsamic vinegar • 22  
(6,7,8,10,12)

## Salads

### INSALATA DI SPINACINO

Spinach with miso dressing, truffle oil • 15  
(6,7,12)

### GRILLED AVOCADO

Grilled avocado with pico de gallo • 6

### LEMON SALAD

Lettuce with Amalfi lemon dressing • 12

### **NEW** INSALATA DI CARCIOFI

Artichokes, Parmigiano, apple • 14  
(7)

## Main

### FILETTO AL PEPE VERDE

Beef tenderloin, green pepper • 39  
(7,10,12)

### MARCHIGIANA AL CUCCHIAIO 🍷 x2

Slow-cooked Marchigiana beef • 64  
(9)

### MANZO ALLA PIZZAIOLA

Slow-cooked beef, tomato, oregano • 32  
(7,9)

### YUZU CHICKEN

Chicken, yuzu • 30  
(6,7,12)

### 🍷 BLACK COD

Black cod, miso • 29  
(3,4,6)

## Pasta

### SPAGHETTI AI DUE POMODORI

Two tomatoes, basil • 18  
(1)

### RIGATONI CARBONARA DI MANZO

Beef carbonara with bacon • 20  
(1,3,7)

### MAC AND CHEESE CARNISSAGE

Baked pasta, Parmigiano, smoked ham • 20  
(1,7)

### RAGÙ DI RUBIA GALLEGA

Fresh pasta, slow-cooked Rubia Gallega • 21  
(1,3,7,9,12)

# Grill Signature

Tutte le nostre carni sono importate direttamente dall'azienda della famiglia Uzzauto.  
Dal 1970 selezioniamo con cura le migliori razze del mondo. Tutte le carni sono soggette a frollatura con una media di 25+ giorni.

*All our meats are sourced directly from the Uzzauto family company.  
Since 1970, we have carefully selected the finest breeds worldwide. All meats are dry-aged with an average of 25+ days.*

## Simmental Bavarese

GERMANIA

Marezzatura equilibrata, sapore delicato con una struttura elegante.  
*Balanced marbling, with an elegant structure and a delicate flavor.*

BISTECCA / STEAK ± 700g • 118 | ± 1,2Kg • 197

## Hereford

ARGENTINA

Carne dal gusto pieno e rotondo.  
*Tender with a full and rounded flavor.*

FILETTO / FILET MIGNON 200g • 37  
CUORE DI FILETTO / CENTER CUT 300g • 54  
CHATEAUBRIAND 🍖 x2 600g • 108

## Marchigiana

ITALIA

Elegante, con un gusto autentico e raffinato.  
*Elegant, with a refined and authentic flavor.*

BISTECCA / STEAK ± 700g • 89 | ± 1,2kg • 145

## Founder's Reserve

Selezioni rare e disponibili in quantità limitata.  
La massima espressione di complessità e intensità aromatica.  
*Rare cuts, available in limited quantities.  
The highest expression of depth and flavor complexity.*

BEST  
SELLER

RUBIA GALLEGA "RISERVA" ± 1Kg • 270 | ± 1,2kg • 290  
60+ DAYS DRY AGED



WAGYU A5 - KAGOSHIMA 180g • 130  
(JAPAN) 鹿児島和牛

*Ribeye or T-Bone based on daily availability.*

## Rubia Gallega

SPAGNA

Sapore intenso e profondo, di grande carattere.  
*Deep, intense flavor with great character.*

FILETTO / FILET MIGNON 200g • 39  
CUORE DI FILETTO / CENTER CUT 300g • 58  
CHATEAUBRIAND 🍖 x2 600g • 116

## Black Angus

SPAGNA O USA

Marezzatura equilibrata e grande tenerezza.  
*Consistent marbling and tenderness.*

BISTECCA / STEAK ± 700g • 95 | ± 1,2kg • 160

FILETTO / FILET MIGNON 200g • 58  
CUORE DI FILETTO / CENTER CUT 300g • 83  
CHATEAUBRIAND 🍖 x2 600g • 160

## Wagyu

SPAGNA E AUSTRALIA

Marezzatura straordinaria e texture setosa.  
*Exceptional marbling and silky texture.*

BISTECCA • WAGYU USHIDO ± 1,2Kg • 290 | ± 1,5kg • 330

100% HALAL  
FILETTO / FILET MIGNON 200g • 72  
CUORE DI FILETTO / CENTER CUT 300g • 100  
CHATEAUBRIAND 🍖 x2 600g • 155

## Special Cuts

Rare selections and seasonal offerings.

TOMAHAWK BLACK ANGUS ± 1,5Kg • 220

## On the Side

### PATATINE CARISSAGE

Classiche / Classic • 8  
Tartufo, Parmigiano / Truffle, Parmigiano • 14  
(7)

### PURÈ DI PATATE

Classico / Classic • 8  
Al tartufo / Truffle • 14  
Cipolla caramellata / Caramelized Onion • 8  
(7)

Al lime / Lime • 9  
(7)

### VERDURE

Cime di rapa / Turnip Tops • 9  
Bietole, pinoli e uvetta / Swiss Chard, Pine Nuts & Raisins • 9  
(8, 12)  
Cavolo romanesco, mandorla / Romanesco, Almond • 9  
Cavoletti, senape / Brussels Sprouts, Mustard • 9

## Sauces

Scegli la tua salsa / Choose your sauce

### SALSA RELAIS

Butter, black truffle  
(3)

### SALSA AL PEPE

Four peppers, demi-glace  
(7, 9, 12)

### SALSA BÉARNAISE

Butter, egg yolk, tarragon  
(3, 7, 12)

### CHIMICHURRI ROSSO

Parsley, chili, garlic  
(12)

# CARNISSAGE

COPERTO · 5

Prezzi in Euro, IVA inclusa

Legenda: ©=OUR SIGNATURE

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