

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 PARTNERED WITH:



AMERICAN EXPRESS GLOBAL DINING



ROSSOCORSA

PRENOTA IL TUO TEST DRIVE
BOOK NOW YOUR TEST DRIVE



THE BEAUTY OF MEAT

Starters

TACOS DI BLACK ANGUS CON GUACAMOLE E JALAPEÑO

Black Angus tacos with guacamole, jalapeño sauce
& finger lime • 28

(1, 3, 6, 7, 9, 12)

RAVIOLI GYOZA DI WAGYU

Wagyu gyoza dumplings • 31

(1, 6, 11, 12)

⑤ MINI BURGER DI WAGYU CON CHEDDAR, SALSA SEGRETA E CIPOLLA CARAMELLATA

Wagyu mini burger with cheddar,
secret sauce, lettuce & caramelized onion • 14

(1, 3, 7, 10, 11)

⑤ MINI PIADA DI MANZO STRACOTTO ALL'AMARENA E LIME

Mini Piadina with Slow-Braised Beef
& Amarena Cherries and lime • 27

(1, 9)

⑤ BRESAOLA DI WAGYU

Aged Wagyu cured meat, blinis • 42

(1, 3, 5, 7)

TARTARE TRADIZIONALE DI RUBIA GALLEGA

Traditional Rubia Gallega beef tartare • 35

⑤ TARTARE DI RUBIA GALLEGA CON CAVIALE CALVISIUS DI STORIONE BIANCO

Rubia Gallega beef tartare, sour cream
with Calvisius White Sturgeon Caviar • 56

(4, 7)

BEST SELLER CARPACCIO DI PICANHA DRY-AGED CON LIME E CRISTALLI DI SALE

70-day dry-aged Picanha carpaccio with lime zest
& salt crystals • 40

NEW JAMÓN PATA NEGRA 100% BELLOTA CON PAN TOMATE

100% Bellota Pata Negra ham with pan con tomate • 44

(1)

NEW CARPACCIO DI MANZO ALLA CITRONETTE

Beef carpaccio, citronette, pink pepper • 22

(10)

NEW CARPACCIO DI MANZO MEDITERRANEO

Beef carpaccio, gazpacho, capers • 24

(12)

From the Sea

RICCIOLA MEDITERRANEA, GAZPACHO E OLIVE TAGGIASCHE

Mediterranean Amberjack, Gazpacho & Taggiasca Olives • 27

CARPACCIO DI SALMONE, CITRONETTE AL PASSION FRUIT, LAMPONE E CAPPERI

Salmon Carpaccio, Passion Fruit Citronette, Raspberry & Capers • 27

(11)

NEW TACOS DI GRANCHIO E MAIONESE AL WASABI

King crab tacos with wasabi mayonnaise • 28

(1, 2, 3, 6, 12)

NEW GAMBERI GRATINATI

CON GAZPACHO DI POMODORO

Gratinéed Prawns with Tomato Gazpacho • 25

(1)

CEVICHE PERUVIANO DI RICCIOLA

Amberjack ceviche, leche de tigre, sweet potato
& crispy cancha • 30

(4, 9)

COCKTAIL DI GAMBERI, SUCRINE E SALSA ROSA

Prawn Cocktail, Sucrine Lettuce & Marie Rose Sauce • 23

(2, 3, 4)

BEST SELLER CEVICHE DI ASTICE MARINATO, BEURRE BLANC E OLIO VERDE

Marinated Lobster Ceviche, Beurre Blanc & Green Herb Oil • 45

(2, 7)

Salads

INSALATA DI SPINACINO

Spinach with miso dressing, truffle oil • 25

(6, 7, 12)

NEW INSALATA DI ZUCCHINE CON MENTA, BASILICO E MANDORLE TOSTATE

Zucchini salad with mint, basil and toasted almonds • 24

(8)

INSALATA AL LIMONE DI AMALFI

Lettuce with Amalfi lemon dressing • 23

AVOCADO GRIGLIATO E INSALTA MISTA

Grilled avocado, Pico de Gallo and mixed salad • 28

Pasta

SPAGHETTI AI DUE POMODORI

Two tomatoes, basil • 27

(1, 7)

RIGATONI CARBONARA DI MANZO

Beef carbonara with bacon • 28

(1, 3, 7)

LINGUINE ALL'ASTICE

Linguine with lobster • 45

(2, 9)

Main

MARCHIGIANA AL CUCCHIAIO

cotta per 13 ore a bassa temperatura

Slow-cooked Marchigiana beef • 96

(9)

CHEF RECOMMENDED GUANCIA AL POMODORO E ORIGANO

Slow-Cooked Beef Cheek, Tomato & Oregano • 45

(7, 9)

BEST SELLER ASTICE ALLA CATALANA

Catalan-style lobster • 70

YUZU CHICKEN

Chicken, yuzu • 40

(6, 7, 12)

NEW BRANZINO AL SALE

Sea Bass Baked in a salt crust • 150 al kg

(4)

Grill Signature From Our Jasper Grill

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.

I nostri Filetti / Our Filets

Filetti / Filets

FILETTO / FILET MIGNON	200g • 60
CUORE DI FILETTO / CENTER CUT	300g • 80
CHATEAUBRIAND	600g • 160

Filetti in salsa / Filets in sauce

PEPE VERDE (7, 9)	200g • 60
Panna, pepe verde, pepe nero, pepe rosa. Cream, green pepper, black pepper, pink peppercorn.	
ROBESPIERRE	200g • 80
Olio bollente, rosmarino, pepe rosa. Sizzling oil, rosemary, pink peppercorn.	
ROYAL (4, 7)	200g • 80
Foie gras, caviale Calvisius Tradition Royal, fondo di vitello. Foie gras, Calvisius Tradition Royal Oscietra caviar, veal jus.	

Marchigiana

ITALIA

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

BISTECCA / STEAK ± 700g • 130 | ± 1,2kg • 200

Simmental Bavarese

GERMANIA

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

WOMEN'S FAVORITE BISTECCA / STEAK ± 700g • 170 | ± 1,2Kg • 260

Rubia Gallega

SPAGNA

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

RUBIA GALLEGA "RISERVA" ± 1Kg • 350 | ± 1,2kg • 390
60+ DAYS DRY AGED

Black Angus

SPAGNA O USA

Marezzatura equilibrata e grande tenerezza.
Consistent marbling and tenderness.

BISTECCA / STEAK ± 700g • 170 | ± 1,2kg • 250

Wagyu

SPAGNA E AUSTRALIA

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

FOUNDER'S CHOICE 100% HALAL	BISTECCA • WAGYU USHIDO	± 1,2Kg • 450 ± 1,5kg • 490
	ENTRECÔTE / RIBEYE	250g • 115 500g • 230

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.



WAGYU A5 – KAGOSHIMA 180g • 140
(JAPAN) 鹿児島和牛

Rare selections and seasonal offerings.

CHEF'S CHOICE TOMAHAWK BLACK ANGUS ± 1,5Kg • 300

On the Side

PATATINE CARNISSAGE

Classiche / Classic • 13

Tartufo, Parmigiano / Truffle, Parmigiano • 19
(7)

PURÈ DI PATATE

Classico / Classic • 13

Al tartufo / Truffle • 19
Al lime / Lime • 13
(7)

VERDURE

Insalata verde / Green salad • 14

Insalata di pomodori / Tomato salad • 14

Verdure di stagione / Seasonal vegetables • 14

Ribeye or T-Bone based on daily availability.

CARNISSAGE

COPERTO · 7

Prezzi in Euro, IVA inclusa

Legenda: ☉=OUR SIGNATURE

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