

CARNISSAGE

MILANO - POLTU QUATU

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

BEST SELLER **TACOS DI BLACK ANGUS CON GUACAMOLE E JALAPEÑO 2PZ.**

Black Angus tacos with guacamole, jalapeño sauce & finger lime • 15

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

BEST SELLER **RAVIOLI GYOZA DI WAGYU 3PZ.**

Wagyu gyoza dumplings • 18

(1, 6, 11, 12)

BEST SELLER **MINI BURGER DI WAGYU KOBÉ CON CHEDDAR E SALSA SEGRETA**

Wagyu Kobe Mini Burger with Cheddar & Secret Sauce • 9

(1, 3, 7, 10, 11)

NEW **BAO DI MANZO FONDENTE, AMARENA E BBQ AL PEPERONE 2PZ.**

Slow-cooked beef bao, Amarena cherry, red pepper BBQ & lime • 16

(1, 9)

BRESAOLA DI WAGYU CON BLINIS

Aged Wagyu cured meat, blinis • 33

(1, 3, 5, 7)

MINI BURRITO AL TARTUFO 3PZ.

Pulled beef wrap with truffle • 20

(1, 6, 7, 12)

NEW **MINI CORDON BLEU DI MANZO AFFUMICATO CON TARTUFO 3PZ.**

Mini Smoked Beef Cordon Bleu — Beef, smoked ham, cheese and truffle • 18

(1, 3, 7)

Salads

INSALATA DI SPINACINO CON YUZU E OLIO AL TARTUFO

Spinach with miso dressing, truffle oil • 15

(6, 7, 12)

NEW **INSALATA RICCIA CON ZUCCA, NOCI, CHIPS DI ZUCCA, CRUMBLE ALL'AMARETTO E DRESSING DI CAPRINO**

Curly endive, pumpkin, walnuts, pumpkin chips, amaretti crumble and goat cheese • 16

(1, 7, 8)

AVOCADO GRIGLIATO E INSALTA MISTA

Grilled avocado, Pico de Gallo and mixed salad • 28

TARTARE DI MANZO TRADIZIONALE

Traditional beef tartare • 17

(3)

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

Hand-cut beef tartare, capers, smoked bone marrow • 27

(3, 10, 12)

⑨ TARTARE DI RUBIA GALLEGA CON CAVIALE CALVISIUS DI STORIONE BIANCO

Rubia Gallega beef tartare, sour cream with Calvisius White Sturgeon Caviar • 39

(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 • 29

JAMÓN PATA NEGRA 100% BELLOTA CON PAN TOMATE

100% Bellota Pata Negra ham with pan con tomate • 29

(1)

CARPACCIO DI MANZO ALLA CITRONETTE

Beef carpaccio, citronette, pink pepper • 15

(10)

CARPACCIO DI MANZO MEDITERRANEO

Beef carpaccio, gazpacho, capers • 17

(12)

NEW **MINI SHOKUPAN DI TARTARE DI WAGYU 2PZ.**

Mini Shokupan with Wagyu Tartare • 24

(1, 3, 7)

Caviare/Caviars

CAVIALE DI STORIONE BIANCO (CALVISIUS) CON BLINIS E I SUOI ACCOMPAGNAMENTI

Calvisius White Sturgeon Caviar with blinis and traditional accompaniments

30g • 115

Pasta

SPAGHETTI AI DUE POMODORI

Two tomatoes, basil • 22

(1, 7)

RIGATONI CARBONARA DI MANZO

Beef carbonara with bacon • 25

(1, 3, 7)

RAGU DI RUBIA GALLEGA

Fresh pasta, slow-cooked Rubia Gallega • 25

(1, 3, 7, 9, 12)

Main

FONDENTE DI MANZO

con salsa al cioccolato e aceto balsamico

Slow-braised beef with chocolate & balsamic reduction • 79

(6, 9, 12)

👤 x2

YUZU CHICKEN

Chicken, yuzu • 30

(6, 7, 12)

FONDENTE DI MANZO

con pomodoro, origano e basilico

Slow-braised beef, tomato, basil and oregano • 37

(7, 9)

🐟 BLACK COD

Black cod, miso • 30

(3, 4, 6)

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 • 45
CUORE DI FILETTO / CENTER CUT	300g • 67
CHATEAUBRIAND	600g • 134

Filetti in salsa / Filets in sauce



FILETTO AL PEPE VERDE / GREEN PEPPER (7, 9) 200g • 47
Panna, pepe verde, pepe nero, pepe rosa.
Cream, green pepper, black pepper, pink peppercorn.



FILETTO ROBESPIERRE 200g • 47
Olio bollente, rosmarino, pepe rosa.
Sizzling oil, rosemary, pink peppercorn.



FILETTO AL CAVIALE ROYAL / FILLET WITH CAVIAR ROYAL (4, 7) 200g • 65
Foie gras, caviare 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 • 110 | ± 1,2kg • 170

Simmental Bavarese

GERMANIA

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



BISTECCA / STEAK ± 700g • 135 | ± 1,2kg • 220

Black Angus

SPAGNA O USA

Marezzatura equilibrata e grande tenerezza.
Consistent marbling and tenderness.



ENTRECÔTE / RIBEYE ± 250g • 40



BISTECCA / STEAK ± 700g • 127 | ± 1,2kg • 200

Wagyu

SPAGNA E AUSTRALIA

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

100% HALAL



BISTECCA • WAGYU F1 ± 1,2Kg • 230 | ± 1,5kg • 287



ENTRECÔTE / RIBEYE 250g • 85 | 500g • 180

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.

Rubia Gallega

SPAGNA

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



RUBIA GALLEGA "RISERVA" ± 1Kg • 270 | ± 1,2kg • 320
+60 giorni di frollatura / +60 days dry aged



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

WAGYU

CHEF'S
CHOICE



TOMAHAWK BLACK ANGUS ± 1,5Kg • 300

On the Side

PATATINE CARNISSAGE

Classiche / Classic • 8

Tartufo, Parmigiano / Truffle, Parmigiano • 12

(7)

PURÉ DI PATATE/MASHED POTATO

Classico / Classic • 8

Al tartufo / Truffle • 12

Al lime / Lime • 10

Cipolla caramellata / Caramelized Onion • 10

(7)

VERDURE

Insalata verde / Green salad • 8

Verdure di stagione / Seasonal vegetables • 8

Ribeye or T-Bone based on daily availability.
Costata o T-bone saranno serviti in base alle disponibilità giornaliere.

CARNISSAGE

MILANO - POLTU QUATU

COPERTO · 5

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