

MENU



LA SEDUZIONE DEL GUSTO

Tomahawk
Ribeye

Flank
STEAK

Limousine

Filetto con
l'osso

Marchigiana

KOBE

Fiorentina

Filet
Mignon

CHIANINA

Black
Angus

Taylor

COSTATA

Fassone

“O AMATE LA CARNE ...

O VE NE INNAMORERETE

DALLA GRIGLIA

IL PIACERE DELLA CARNE

Fiorentina di Premium Black Angus delle praterie del Nord America **€ 7,5 hg**
sublime e irraggiungibile è la bontà del manzo americano allevato allo stato brado

Filetto di Manzo con l'Osso della Nostra Selezione **€ 7 hg**
taglio raro, è la massima espressione del filetto: la tenerezza incontra il gusto

Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado **€ 5 Hg**
Extra marezzata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa

Filetto di Fassona Piemontese **€ 23,00**
la prelibatezza della carne italiana per eccellenza

Tagliata di controfiletto di Black Angus americana
sapore raffinato e tenerezza inimitabile

- Tradizionale **€ 18,00**
sale di Maldon, pepe di Szechuan e olio E.v.o.
- Teriyaki **€ 20,00**
riso pilaf, salsa Teriyaki, sesamo e peperoncino

Pluma di maialino Pata Negra de Bellota **€ 21,00**
Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado. Tenero e appetitoso dal sapore unico.

GRIGLIATA **"ME GUSTA MUCHO"** (per 2 persone) **€ 30 a persona**
Degustazione di carni pregiate spagnole:

- Pluma de Paleta
Ricercato taglio "cool" famoso per la sua tenerezza
 - Costine di Maialino Patanegra de Bellota
Noto ai buongustai di tutto il mondo per la sua bontà
 - Controfiletto di Rubia Gallega galiziana
Allevata allo stato brado. Sapore unico e inimitabile
- Spadellata di patate con cipolle dolci e paprika

Tutti i nostri secondi sono serviti
abbinati ad un contorno di stagione.

Pane e grissini artigianali,
coperto e servizio **€ 3**



*Un viaggio multisensoriale nel cuore della bontà:
una cucina che abbina con maestria
materie prime di qualità eccellente,
rielaborando le tradizioni del territorio in chiave creativa.*

**IL RISULTATO?
PIATTI ARMONICI DI SORPRENDENTE BONTÀ
E PRESENTATI CON GRANDE CURA. »**

ANTIPASTI...

Carpaccio di Wagyu Kobe Style € 20

Quando la carne diventa un vero e proprio lusso

Tartare di Manzo della Nostra Selezione € 13

Battuta al coltello per esaltarne il sapore

- tradizionale (acciuga, senape, scalogno, prezzemolo)
- alla mediterranea (pistacchi, mandorle, capperi e pomodori secchi)

Flan di asparagi, crema all'uovo e tartufo della Valtenesi € 13

Tra i più sfiziosi ortaggi, incontro di morbidi e intensi sapori

Parmigiana di verdure con robiolina e coulis di pomodoro € 13

Incontri di cremosi sapori

Salmone Marinato, salsa al Chuthney di mango € 13

Salmone selvaggio, assolutamente naturale

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione € 13

I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di colori, profumi e sapori

Culaccia della bassa parmense con la nostra giardiniera € 14

Stagionata minimo 18 mesi, morbida e profumata, delizia per il palato

Jamon Iberico Pata Negra de Bellota Stagionato 36 mesi € 21

Il prosciutto più amato dai buongustai di tutto il mondo

*Gli alimenti destinati a essere consumati crudi sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04

INCONTRO DI SAPORI

PRIMI PIATTI...

Crema fredda di pomodoro con burrata e crostini € 11

Fresca e deliziosa zuppetta di verdure dalla tradizione andalusa

Casoncelli di carne (Black Angus americano) € 13

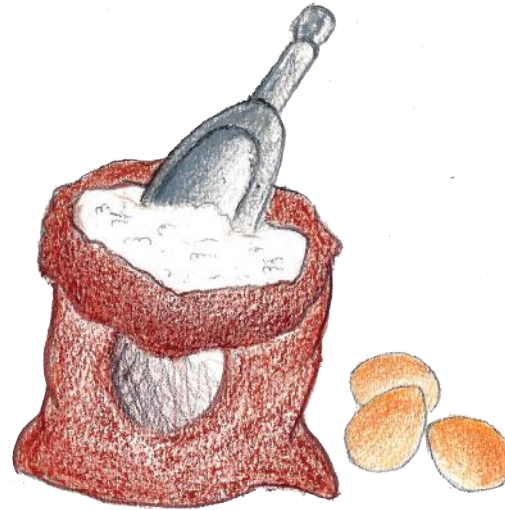
il classico casoncello rivisto alla "Carne & Spirito"

Scrigni al Radicchio con Crema al Gorgonzola di Malga € 13

molto più di un casoncello: sfoglia fresca e ripieno squisito

Tagliolini allo "Spirito" di mare con briciole
di pane nero piccante € 14

Di Pasta fresca per gli amanti del mare



SECONDI PIATTI...

Filetto di Branzino con ratatouille di verdure € 17

Un secondo di pesce dal gusto raffinato, avvolgente e aromatico

La Vera Costoletta alla Milanese con l'Osso € 22

Di vitello, gradevolmente croccante fuori ma tenera dentro

Controfiletto di Rubia Gallega galiziana
con salsa di peperoni del Pequillo e gratin all'acciuga del Cantabrico € 24

Allevata allo stato brado. Sapore unico e inimitabile

Selezione di Formaggi e Confetture della Casa € 12

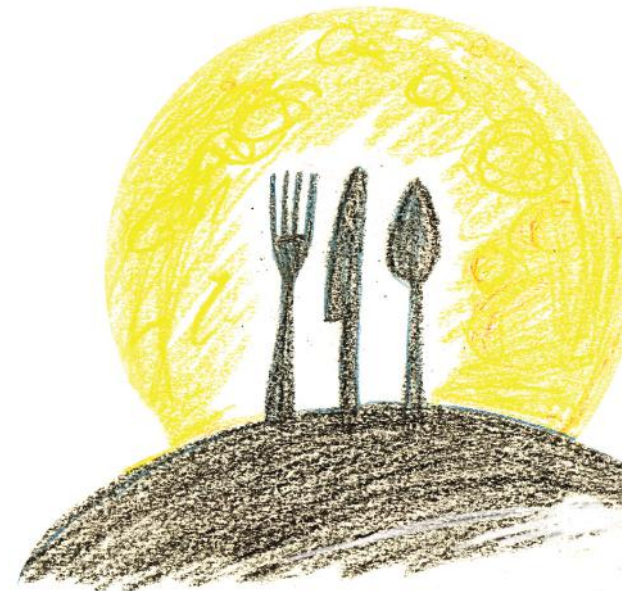
Vari assaggi di mucca, di capra e di pecora

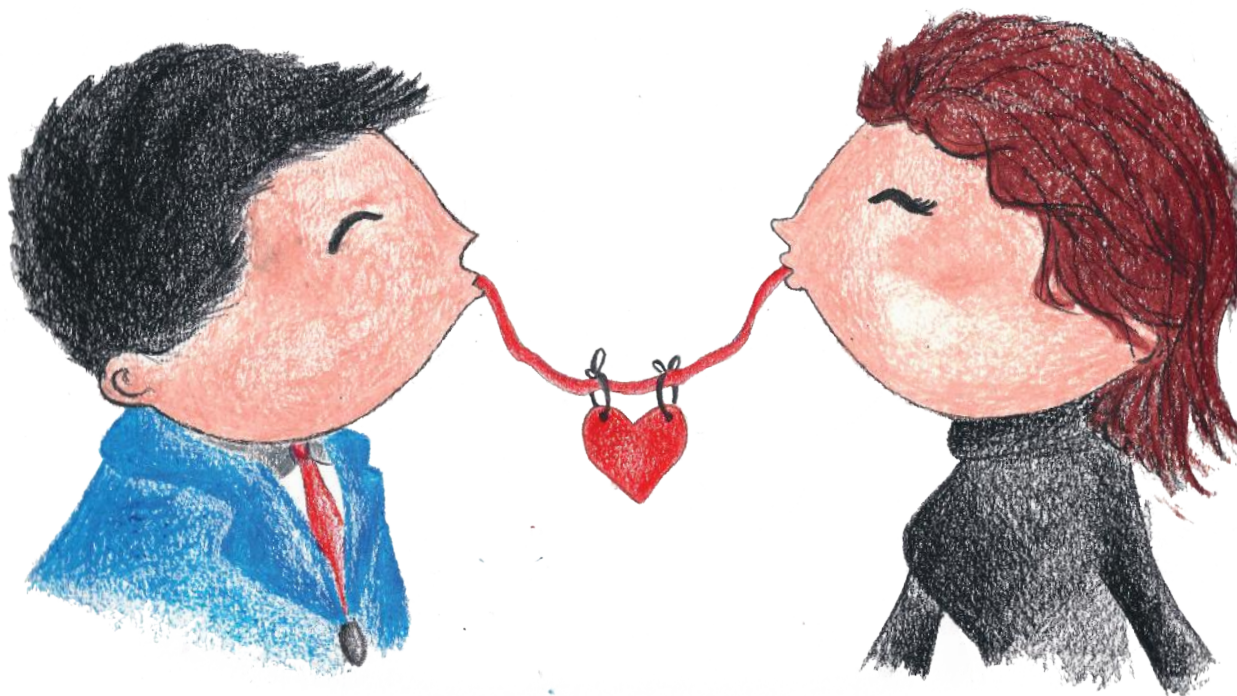
Sushi e Sashimi Beef SU PRENOTAZIONE (per 2 persone) € 30 a persona

per gli amanti della Tartare un'irrinunciabile tentazione

Degustazione di Tartare
della nostra selezione e Carpaccio di Kobe,
conditi con salse tradizionali e insolite
per abbinamenti sfiziosi

Un festival di colori, profumi e sapori





MENU' DEGUSTAZIONE

VERI E PROPRI PERCORSI DI GUSTO,
PROPOSTI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
A UN PREZZO SPECIALE CHE INCLUDE,
COPERTO E SERVIZIO

**GUSTO E FANTASIA
IN COPPIA O CON AMICI**

MENÙ AFRODISIACO

(servito per il tavolo completo)

Crema di avocado con cocco, gamberi e coriandolo
Goduria per gli occhi e per il palato

Composta di Bianco di Branzino con asparagi e limone candito
Un raffinato mix di sapori che risveglierà tutti i sensi

Tagliolini allo "Spirito" di mare con briciole di pane nero piccante
Di Pasta fresca per gli amanti del mare

Controfiletto di Black Angus Americano con Salsa di Ribes e Ginepro
L'unico e intenso piacere della vera carne

Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Caramello alla Menta e Vaniglia
Fresca prelibatezza dal gusto esotico

€ 35 a persona incluso pane e grissini artigianali, coperto e servizio.



**UN CRESCENDO DI GUSTO PER ACCOMPAGNARE
LA REGINA DELLE BISTECHE**

MENÙ FIORENTINA

(per 2 persone)

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione

I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di colori, profumi e sapori

Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado

Extra marezzata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa

Patate al Forno Croccanti

Immancabili e genuine

€ 32 a persona incluso pane e grissini artigianali, coperto e servizio.



**PER GLI AMANTI DELLA TRADIZIONE,
UN PERCORSO DI GUSTO CHE VI SORPRENDERÀ.**

MENÙ "CARNE & SPIRITO"

(Servito per il tavolo completo)

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione

I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di colori, profumi e sapori

Casoncelli di carne (Black Angus americano)

Il classico casoncello rivisto alla "Carne & Spirito"

Tagliata di Black Angus americano

Sapore raffinato e tenerezza inimitabile

Patate al Forno Croccanti

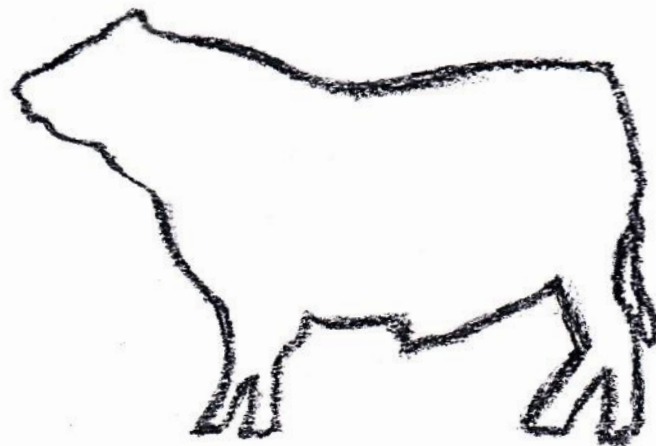
Immancabili e genuine

Torta morbida

alla ricotta di bufala con coulis di frutta

Ingredienti semplici e genuini dal gusto sfizioso

€ 35 a persona incluso pane
e grissini artigianali, coperto e servizio.





PER ACCOMPAGNARE
LA DEGUSTAZIONE
SCEGLIETE IL GIUSTO ELISIR
PER LO SPIRITO
DALLA NOSTRA RICCHISSIMA
CARTA DEI VINI,
OPPURE LASCIATEVI SUGGERIRE
LA GIUSTA SELEZIONE
DI VINI AL BICCHIERE.

Aderiamo alla campagna
"Portami con Te"

potrete portare a casa la bottiglia
parzialmente consumata utilizzando
un apposito packaging.

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE € 5

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Gilli

Recioto della Valpolicella - Brigaldara

Passito "Ramandolo" - Dario Coos

Sherry - Pedro Ximenez

Moscato Passito - Colosi



DOLCI TENTAZIONI

Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Caramello alla Menta e Vaniglia € 7

Fresca prelibatezza dal gusto esotico

Delizia di gelato al fior di latte con coulis di frutta fresca € 6

Un delizioso dolce al cucchiaio

Sorbetto Vellutato di Frutta Fresca € 5

Solo la migliore frutta di stagione per il più fresco tra i dolci al cucchiaio

Degustazione di Praline Francesi di Cioccolato Fondente € 5

*Alle mandorle e nocciole, ai lamponi, al miele e noci,
al naturale con foglie d'oro 22 carati e il tartufino*

Cestino di Croccante con Crema al Mascarpone e Scaglie di Cioccolato Fondente € 7

Il nostro classico sempre irresistibile

Cupola di cioccolato con Mousse di pesche e amaretti € 7

Invitante golosità estiva

Parfait ai lamponi con salsa al cioccolato bianco al lime € 7

Semifreddo intenso e profumato



**PER TRATTARSI BENE
ANCHE A MEZZOGIORNO**

BUSINESS LUNCH!

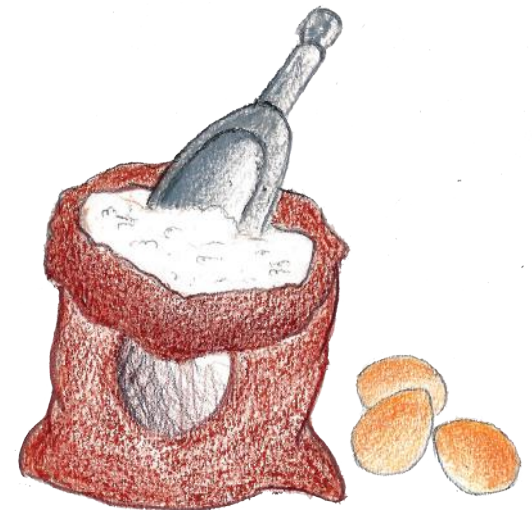
Dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.00.

Due piatti a scelta 16€ tra antipasti, primi o secondi con contorno di stagione, proposti giornalmente dal nostro chef oppure potete anche sostituire i piatti del giorno, scegliendo tra i nostri piatti must con un piccolo sovrapprezzo.

Piatto unico Mixed Grill 18€

- Tagliata allo spiedo
- Souvlaki (spiedino) di pollo
- Lucanica al parmigiano
- Stroll Burger di maialino
- Crostone di polenta abbrustolita
- Scamorza affumicata
- Insalata di cavolo cappuccio

I prezzi includono acqua, coperto e caffè con biscottini fatti in casa.





Ristorante Carne&Spirito
Via Dei Gelsi, 5 Brescia Tel. +39 030 2070441
www.carnespirito.it info@carnespirito.it

