

CARNE & SPIRITO

GLI SPECIALISTI DELLA CARNE



“O AMATE LA CARNE ...

O VE NE INNAMORERETE



ANTIPASTI

· INCONTRO DI SAPORI ·

I CRUDI

Tartare di Manzo

della nostra selezione

Battuta al coltello per esaltarne il sapore

- **Tradizionale** 13
(acciuga, senape, scalogno e prezzemolo)
- **Gourmet** 16
(composta di cipolle e foie gras d'oca fondente)

Carpaccio di Wagyu Kobe style 20

Quando la carne diventa un vero e proprio lusso

Salmone Marinato, salsa chutney di mango 14

Salmone norvegese, assolutamente naturale

I CALDI

Tortino caldo ai porcini e zucca 13

con fonduta al parmigiano

Incontro di morbidi e intensi sapori

Parmigiana di verdure 13

con robiolina e coulis di pomodoro

Incontri di cremosi sapori

I SALUMI

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 ad essere consumati crudi sono stati sottoposti al trattamento di bonifica preventiva conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04

DALLA GRIGLIA

· IL PIACERE DELLA CARNE ·

· LE TAGLIATE ·

TAGLIATA DI CONTROFILETTO DI BLACK ANGUS AMERICANO

Sapore raffinato e tenerezza inimitabile

- **TRADIZIONALE** 18
(SALE DI MALDON, PEPE DI SZECHUAN E OLIO E.V.O.)
- **TERIYAKI** 20
(RISO PILAF, SALSA TERIYAKI, SESAMO E PEPERONCINO)

Filetto di Fassona piemontese 23

La prelibatezza della carne italiana per eccellenza

Pluma di maialino 23

Pata Negra de Bellota

Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado.

Tenero e appetitoso dal sapore unico

Cube Roll di Black angus 35

australiano Rangers Valley

selezione Star

Extra marezzato, uno dei tagli più "beefy" che puoi trovare

CON L'OSSO...

Fiorentina di Pezzata rossa nazionale allevata allo stato brado 5,5 / hg

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

Fiorentina Premium della nostra selezione (grass fed) 7,5 / hg

Selezioniamo le migliori lombate, allevate al pascolo.

Frollatura DRY-AGED

Tomahawk Ribeye 7 / hg

La vera delizia dei carnivori

Filetto di manzo con l'osso della nostra selezione 7 / hg

Taglio raro, è la massima espressione del filetto: la tenerezza incontra il gusto

LE PENTOLE

SAPORI ALTERNATIVI

Pluma di maialino Pata negra de Bellota in cocotte 25

de Bellota in cocotte

Affinato in cocotte con fieno ed erbe aromatiche per esaltarne le straordinarie caratteristiche.

La Spianata di manzo alle erbe 25

aromatiche fresche

Servita tiepida in padella di rame



TUTTI I NOSTRI SECONDI SONO SERVITI
ABBINATI A CONTORNO DI STAGIONE
PANE CON LIEVITO MADRE E GRISSINI
ARTIGIANALI, COPERTO E SERVIZIO € 3

MENU DEGUSTAZIONE

·VERI E PROPRI PERCORSI DI GUSTO A UN PREZZO SPECIALE·

MENÙ AFRODISIACO

(SERVITO PER IL TAVOLO COMPLETO)

GUSTO E FANTASIA
IN COPPIA O CON AMICI

Turbante di branzino in crosta di porcini, sedano rapa e olio alle nocciole

Un raffinato mix di sapori che risveglierà tutti i sensi

Perle di Patate con Crema al Tartufo della Valtenesi

Raffinate gemme di lusso

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

MENÙ "CARNE & SPIRITO"

(SERVITO PER IL TAVOLO COMPLETO)

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

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 controfiletto di Black Angus americano

Sapore raffinato e tenerezza inimitabile

Patate al forno croccanti

Immacabili e genuine

Semifreddo di ricotta di bufala con croccante di frutta secca e fragole all'olio E.V.O.

Ingredienti semplici e genuini dal gusto sfizioso

€ 35 A PERSONA INCLUSO PANE CON LIEVITO MADRE E GRISSINI ARTIGIANALI

MENÙ FIORENTINA

(per due persone)

UN CRESCENDO DI GUSTO PER ACCOMPAGNARE LA REGINA DELLE BISTECCHIE

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

Immacabili e genuine

€ 33 A PERSONA INCLUSO PANE

CON LIEVITO MADRE E GRISSINI ARTIGIANALI



DALLA CUCINA

IL TRIONFO DEL GUSTO

PRIMI PIATTI...

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

Gnocchetti di patate con crema al tartufo della Valtenesi 13

Fatti in casa come tradizione

SECONDI PIATTI...

Selezione di Formaggi e confetture della casa 13

Vari assaggi di mucca, di capra e di pecora

Filetto di Branzino con padellata di verdure autunnali e crema di topinambur 20

Un secondo di pesce dal gusto raffinato, avvolgente e aromatico

Filet Mignon all'amarone 24

La delicatezza del filetto si sposa con la potenza dell'amarone

La vera costoletta alla Milanese con l'Osso 25

Di vitello, gradevolmente croccante fuori ma tenera dentro

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

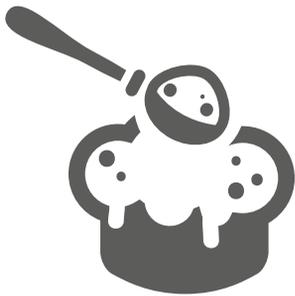
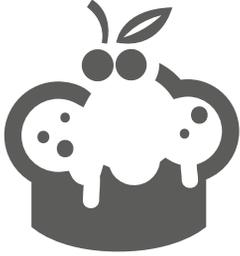
ADERIAMO ALLA CAMPAGNA "PORTAMI CON TE"

POTETE PORTARE A CASA LA BOTTIGLIA PARZIALMENTE CONSUMATA UTILIZZANDO UN APPOSITO PACKAGING

DOLCI TENTAZIONI

e vini abbinati

·CAPRICCI DI GOLA·



Sorbetto vellutato di frutta fresca	5
Solo la migliore frutta di stagione per il più fresco tra i dolci al cucchiaio <i>corretto con Vodka o Calvados</i> 3	
Delizia di gelato alla crema con cioccolato caldo	6
Caldo-freddo un contrasto accattivante <i>corretto con Rhum o Whiskey</i> 4	
Degustazione di praline francesi al cioccolato fondente	6
Alle mandorle e nocciole, ai lamponi, al miele e noci, al naturale con foglie d'oro 22 carati e il tartufino <i>Sherry Ximenez</i> 5	
Parfait al cioccolato bianco con crumble alle nocciole e salsa ai frutti rossi	7,5
Semifreddo intenso e profumato <i>Malvasia delle Lipari</i> 7	
Crème brûlée con baccello di vaniglia Tahiti	7,5
Un delizioso dolce al cucchiaio, morbido, croccante e aromatico <i>Recioto della Valpolicella</i> 6	
Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Caramello alla Menta e Vaniglia	7,5
Fresca prelibatezza dal gusto esotico <i>Moscato d'Asti</i> 5	
Cestino di croccante con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente	7,5
Il nostro classico sempre irresistibile <i>Passito di Pantelleria</i> 7	

BUSINESS LUNCH

DAL LUNEDÌ AL VENERDÌ
DALLE 12 ALLE 14

PER TRATTARSI BENE ANCHE A MEZZOGIORNO

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

Piatti Must +5

- Tagliere di affettati e formaggi
- Tartare di manzo tradizionali
- Casoncelli di Black Angus

I PREZZI INCLUDONO PANE CON LIEVITO MADRE E GRISSINI ARTIGIANALI, ACQUA E COPERTO