

MENU



LA SEDUZIONE DEL GUSTO

Tomahawk
Ribeye

Flank
STEAK
Limousine

Filetto con
l'osso

Marchigiane
KOBE

Fiorentina

Filet
Mignon

CHIANINA

Black
Angus

Langhe

COSTATA
Fessone

VO AMATE LA CARNE ...

O VE NE INNAMORERETE

DALLA GRIGLIA

Tomahawk Ribeye € 7 hg

La vera delizia dei carnivori

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

Selezioniamo le migliori lombate, allevate al pascolo. Frollatura DRY-AGED

Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado € 5,5 hg

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

Filetto di Manzo con l'Osso della Nostra Selezione € 7 Hg

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

Cube Roll di Black Angus Australia Rangers Valley selezione Star € 35

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

Filetto di Fassona Piemontese € 23

La prelibatezza della carne italiana per eccellenza

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

Pluma di maialino Pata Negra de Bellota € 21

Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado. Tenero e appetitoso dal sapore unico

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

Pane con lievito madre
e grissini artigianali,
coperto e servizio € 3



Un pezzo multiforme nel verde della foresta:
per questo che abbiamo un prodotto
molto particolare di qualità eccellente
che deriva da tradizioni del territorio di allora.

IL RESULTO

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

IL TRIONFO DEL GUSTO

PRIMI PIATTI...

Tagliolini con ragù bianco di cortile **€ 12**

Di pasta fresca, dalla tradizione gonzaghesca

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

SECONDI PIATTI...

Filetto di Branzino con ratatouille di verdure **€ 20**

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

Selezione di Formaggi e Confetture della Casa **€ 12**

Vari assaggi di mucca, di capra e di pecora



CONDIVIDIAMO LA PASSIONE PER LA GRIGLIA
Le nostre grigliate servite per tutti gli ospiti del tavolo

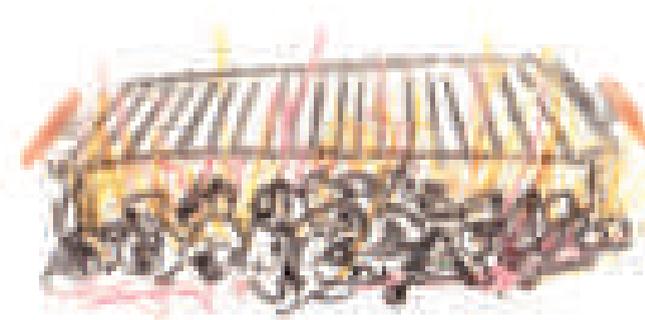
GRIGLIATA "ME GUSTA MUCHO" € 32 a persona
Degustazione di carni pregiate spagnole:

- Pluma de Paleta
Ricercato taglio "cool" famoso per la sua tenerezza
 - Costine di Maialino Pata Negra 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

GRIGLIATA "ESTATE GRILL" € 36 a persona
Degustazione di carni pregiate dal mondo:

- Filet mignon di Limousine francese
Tenero e dolce
- Tagliata di Balck Angus americano
Sapore raffinato e tenerezza inimitabile
- Costine di Pata Negra de Bellota
Gustose e saporite
- Spiedino di Angus con salsa Teriyaki
Gusto agro-dolce leggermente piccante

Il tutto accompagnato da riso pilaf, salse di nostra produzione e pinzimonio





MENÙ DEGUSTAZIONE

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

Immaneabili e genuine

€ 33 a persona

incluso pane con lievito madre 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

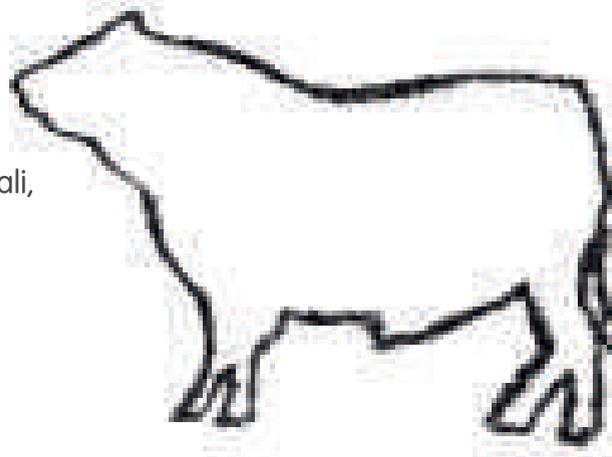
Immancabili e genuine

Semifreddo alla ricotta di bufala
con coulis di frutta fresca

Ingredienti semplici e genuini dal gusto sfizioso

€ 35 a persona

incluso pane con lievito madre e grissini artigianali,
coperto e servizio



DOLCI TENTAZIONI

Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Caramello alla Menta e Vaniglia € 7,5

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 € 7,5

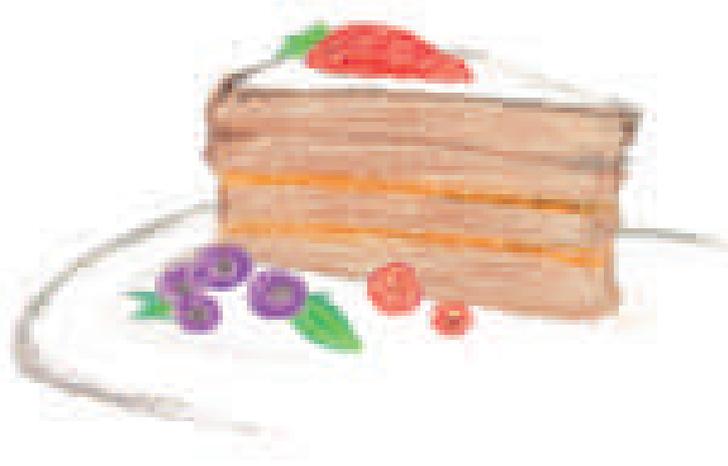
Il nostro classico sempre irresistibile

Cupola di cioccolato con Mousse di pesche e amaretti € 7,5

Invitante golosità estiva

Parfait ai lamponi con salsa al cioccolato bianco al lime € 7,5

Semifreddo intenso e profumato



VINI DA DESSERT

AL BICCHIERE € 5

Praeseptium Vendemmia Tardiva - Strachlburg

Recioto della Valpolicella - Brigaldara

Passito "Ramandolo" - Brera

Sherry - Pedro Ximenez

Moscato Passito - Colosi

1/2 BOTTIGLIA € 13

Moscato d'Asti Vigna senza nome - Braida

Brachetto d'Acqui - Braida



*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 pane con lievito madre e grissini artigianali, coperto e servizio



Ristorante Carne&Spirito
Via Dei Gelsi, 5 - 25125 Brescia - Tel. +39 030 2070441
www.carneespírito.it - info@carneespírito.it

