

MENU



LA SEZIONE DEL GUSTO

TOMAHAWK
Ribeye

FILET
STEAK

Limousine

Filetto con
l'osso

Marchigiana

KOBE

Furattina

Filet
Mignon

CHUANINA

Black
Angus

Tenderloin

COSTATA

Fassone

“O 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

La chicca del macellaio **€ 20**

Taglio "diverso" e succulento per gourmet

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

Pane con lievito madre
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

Battuta al coltello per esaltarne il sapore

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

Tortino caldo di porcini e zucca con fonduta al parmigiano € 13

Gustoso sfizio autunnale

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

Tonno di coniglio, peperoni del Pequillo € 16

La versione moderna di un classico della tradizione contadina

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...

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 € 14

Fatti in casa come tradizione

SECONDI PIATTI...

Filet Mignon all'Amarone € 24

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

La Vera Costoletta alla Milanese con l'Osso € 22

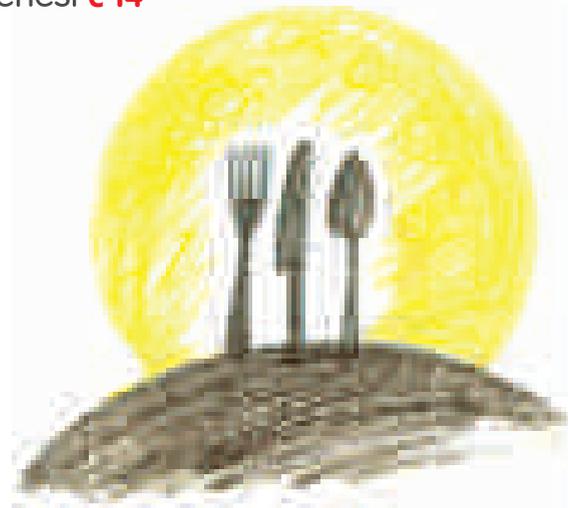
Di vitello, gradevolmente croccante fuori ma tenera dentro

Filetto di Branzino con padellata di verdure autunnali e crema di topinambur € 19

Un secondo di pesce dal gusto raffinato, avvolgente e aromatico

Selezione di Formaggi e Confetture della Casa € 12

Vari assaggi di mucca, di capra e di pecora



SAPORI ALTERNATIVI

Striploin di Black Angus americano in cocotte € 25

Affinato in cocotte con fieno ed erbe aromatiche per esaltarne le straordinarie caratteristiche. La migliore carne di Angus viene dal Nebraska.

Il bestiame spende i primi otto mesi sui pascoli, poi viene nutrito almeno 150 giorni con il mais. Questa tecnica permette alla carne di guadagnare le caratteristiche che fanno dell'Angus una specialità.

Bourguignonne - solo su prenotazione

(minimo 2 persone) € 20 a persona

La Fondue Bourguignonne è una tipica preparazione svizzera, che consiste nel rosolare dei cubetti di carne scelta nell'olio bollente e poi intingerli in varie salse.

Da assaporare in compagnia, da preparare e gustare con lentezza e allegria.





MENÙ 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)

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

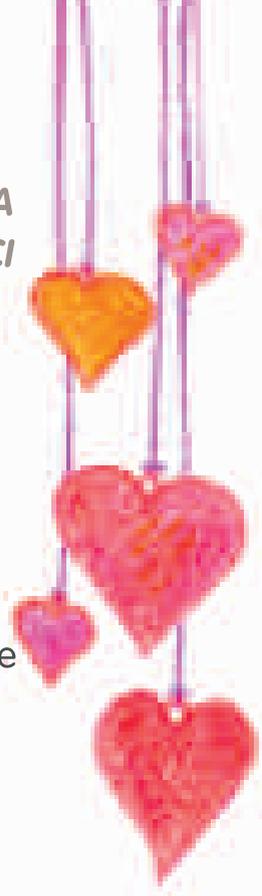
Controfiletto di Black Angus Americano con Salsa di Ribes e Ginepro

L'unico e intenso piacere della vera carne

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

Fresca prelibatezza dal gusto esotico

€ 35 a persona incluso pane con lievito madre 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

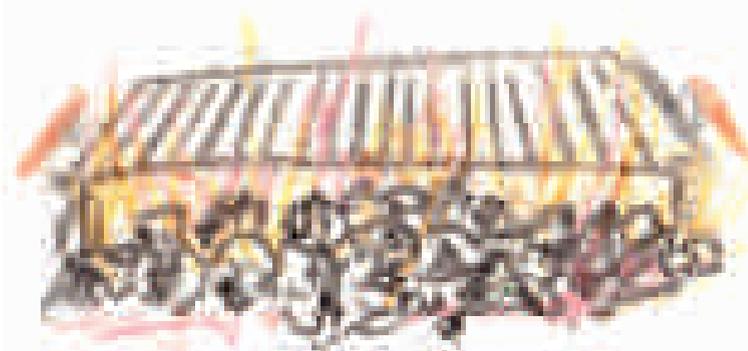
Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado

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

Patate al Forno Croccanti

Immancabili e genuine

€ 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

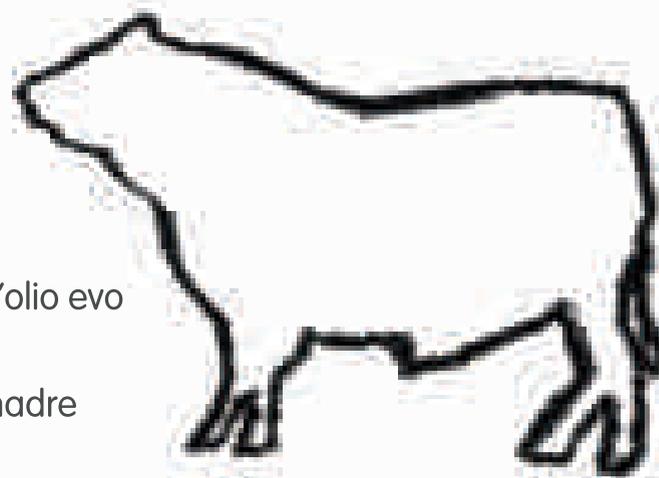
Immancabili e genuine

Semifreddo di ricotta di bufala

con croccante di frutta secca e fragole all'olio evo

Ingredienti semplici e genuini dal gusto sfizioso

€ 35 a persona incluso pane con lievito madre
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

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



CAPRICCI DI GOLA

DOLCI TENTAZIONI

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

Fresca prelibatezza dal gusto esotico

Delizia di Gelato alla Crema con cioccolato caldo € 6

Caldo-freddo un contrasto accattivante

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 € 6

*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

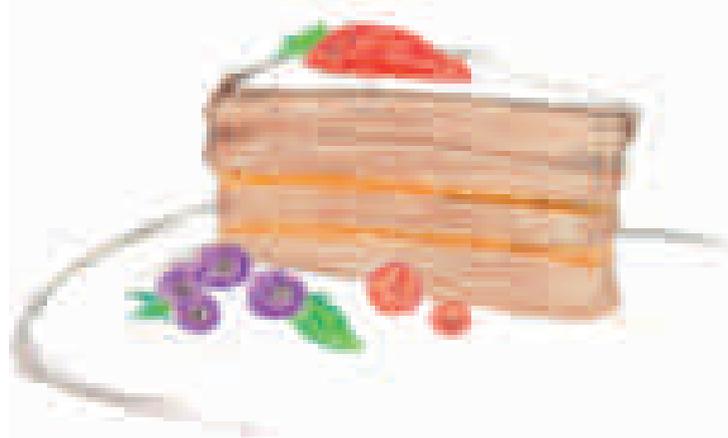
Il nostro classico sempre irresistibile

Creme brulèe con baccello di vaniglia Tahiti € 7,5

Un delizioso dolce al cucchiaio, morbido, croccante e aromatico

Parfait al cioccolato bianco con crumble alle nocciole e salsa ai frutti rossi € 7,5

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 pane con lievito madre e grissini artigianali, acqua e coperto.



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

