

MENU

San Silvestro 2019

Menù degustazione € 48,00

(Per gli amanti della tradizione un percorso di gusto che vi sorprenderà)

Tagliere di affettati e formaggi della nostra selezione
I più prelibati salumi 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

Parfait al cioccolato bianco con crumble alle nocciole e salsa ai frutti rossi.
Fresca golosità



Alcune delle nostre proposte per chi non vuole rinunciare al piacere della carne

Antipasti

Carpaccio di Kobe € 22,00
Quando la carne diventa un vero e proprio lusso

Tartare tradizionale (acciuga, senape, scalogno e prezzemolo) € 16,00
Battuta al coltello per esaltarne il sapore

Tortino ai funghi e zucca con fonduta al parmigiano € 16,00
Incontri di morbidi e intensi sapori

Culaccia della bassa parmense € 16,00
Stagionata minimo 18 mesi, morbida e profumata, delizia per il palato

Selezione di salumi e formaggio € 16,00
I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di profumi e sapori

Parmigiana di verdure con robiolina e coulis di pomodoro € 16,00
Incontri di cremosi sapori

Dalla griglia

Tomahawk Ribeye € 7,00 hg
La vera delizia dei carnivori

Fiorentina di Black Angus americano € 7,50 hg
Sublime e irraggiungibile è la bontà del manzo americano allevato allo stato brado

Fiorentina di Pezzata rossa nazionale € 5,50 hg
Extra marezata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa

Tagliata di controfiletto di Black Angus € 22,00
Sapore raffinato e tenerezza inimitabile

Tagliata di controfiletto di Black Angus con funghi porcini € 26,00
Sapore raffinato e tenerezza inimitabile

Filetto di Fassona piemontese € 26,00
La prelibatezza della carne italiana per eccellenza

Pluma di maialino Pata negra € 26,00
Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado. Tenero e appetitoso dal sapore unico

La Spianata di manzo alle erbe aromatiche fresche € 26,00
Servita tiepida in padella di rame

Dessert € 10,00

Cestino di croccante con crema al mascarpone e scaglie di cioccolato fondente
Il nostro classico sempre irresistibile

Parfait al cioccolato bianco, lamponi e crumble ai pistacchi
Golosità al cioccolato

Semifreddo al mango e passion fruit, caramello alla menta e vaniglia
Fresca prelibatezza dal gusto esotico

Crème brûlée con baccello di vaniglia fresco
Accattivante dolce al cucchiaino

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

