



MEAT EAT

— PURA CARNE —



M E R M E D I T E R A N E O

ATLANTIQUE

IN COLLABORAZIONE CON



M E R

**LASCIATI GUIDARE DAI CONSIGLI DEL NOSTRO CHEF,
ATTRAVERSO UN MENÙ DEGUSTAZIONE COMPOSTO DA 3 PORTATE,
COMPRESIVO ANCHE DI ACQUA MICROFILTRATA,
VINO DI NOSTRA PRODUZIONE E CAFFÈ**

MENÙ DEGUSTAZIONE MEAT EAT

ANTIPASTI:

Battuta di manzo cotta alla texana con peperoncino habanero, mais messicano di Tehucàn e patate arrostate in forno a legna, il tutto gratinato con provola dli Agerola i.g.p.

Cubotti di feta D.O.P. delle regioni del Peloponneso in crosta di panko con marmellata di lamponi e menta selvatica

Prataiolo nazionale farcito con salsiccia di bra, ripassato in griglia e servito con maionese allo zenzero e aromi di Provenza

PORTATA PRINCIPALE:

Fiorentina Prussian Extra Marbled
Patate novelle al forno con spezie di Provenza

DOLCE

Tiramisù winter edition

Comprensivo di acqua, vino di nostra produzione e caffè
Minimo 2 persone

60€

Inizia la tua esperienza al Meat Eat con i nostri sfiziosi antipasti oppure esplora le nostre crudité.

SFIZIOSITÀ

PROSCIUTTO CRUDO SAN DANIELE €15

24 mesi accompagnato da pallotte cacio e ova con giardiniera di verdure miste
1,3,7,9,12

BATTUTA DI MANZO €16 SPECIAL ☆

Cotta alla texana con peperoncino Habanero, mais messicano di Tehucàn e patate arrostiti in forno a legna, Il tutto gratinato con provola di Agerola I.G.P.
5,7,9,12

PRATAIOLO NAZIONALE €13

Farcito con salsiccia di Bra, ripassato in griglia e servito con maionese allo zenzero e aromi di Provenza
3,7

CUBOTTI DI FETA D.O.P. €16,5

Delle regioni del Peloponneso in crosta di panko con marmellata di lamponi e menta selvatica
1,3,7

PRIMI PIATTI

RISO CARNAROLI RISERVA €14

Al salto con Pecorino Scorza Nera, crema di barbabietola, fiocchi di ricotta fresca e Nduja di Spilinga D.O.P.
7

TAGLIATELLE DI PASTA FRESCA €14,50

Con ragù di cervo nostrano ai profumi di sottobosco su specchio di crema di mirtilli
1,3,7,9

TORTELLO DI PASTA FRESCA €14

Con ripieno di brasato e servito con pesto di sedano, chips di carote e coulis di pomodorini, il tutto con Grana Padano 24 mesi
1,3,9,7

LE NOSTRE CRUDITÉ

BATTUTA AL COLTELLO DI VITELLO €14

Pascoli Holdstein con julienne di crauti rossi, crema di gorgonzola e granella di nocciola.
7,8

BATTUTA A COLTELLO DI PULEDRO €17 👤

Nazionale con indivia aromatizzata all'aceto balsamico di Modena, scaglie di pecorino toscano D.O.P e lamponi al profumo di mentuccia selvatica
7,12

BATTUTA A COLTELLO DI ANGUS €15

Belga con spinacino fresco, pomodorini gialli confit, cialda di Grana Padano 12 mesi e salsa al lime al profumo di paprika piccante
3

SASHIMI COTTO E CRUDO €18

Di filetto di canguro origine Australia con burro nocciola al profumo di aglio e salvia fresca, il tutto gratinato con Casera D.O.P.
7

Dalla brasa

LA NOSTRA MACELLERIA

LA NOSTRA PROPOSTA DI MACELLERIA DAL FRESCO AL FROLLATO 40+

TUTTE LE NOSTRE CARNI SARANNO SERVITE
IN PUREZZA CON TRE SALSE DI NOSTRA PRODUZIONE

SALSA MEAT EAT 5,6,12

SALSA VERDE RIVISITATA CON AGGIUNTA DI NOCI PECAN 1,4,5,8,12

SALSA BIANCA AROMATIZZATA AL PROFUMO DI WASABI 3,10,12

FILETTI E CONTROFILETTI

FILETTO BELGA €30

Da pascoli Holdstein (250g.)

FILETTO PORTOGHESE €28



Della regione di Algarve (250g.)

FILETTO NAZIONALE €25

Marchigiano (250g.)

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA €27

Da g. 250 circa

TAGLIATA DI STRUZZO €34



Con funghi Porcini al profumo di timo (250g.)

TAGLIATA DI RIBEY €26

Uruguay beef grey nature (250g.)

LE NOSTRE FIORENTINE

FROLLATE IN DRY AGE 40+ da circa 1Kg

FIORENTINA DANESE DA LOMBATA DI JERSEY €81

FIORENTINA PRUSSIAN EXTRA MARBLED €78



FIORENTINA PORTOGHESE MINHOTA CROSS BIANCA E NERA €90

SCOZIA

OLANDA

M E R M E D I T E R R A

TOMAHAWK E COSTATE TOP SELECTION FROLLATE 40 + da 1.2 kg. circa

TOMAHAWK DI RAZZA FRISONA €81

Baltica origine Lituania

TOMAHAWK DELL'ALTA SVEVIA €69

COSTATA PRUSSIAN EXTRA MARBLED €39

Da 550/600 g.

COSTATA DANESE €43

COSTATA DI LOMBO DI CAVALLO €31

Originario della regione di Maloposka

CARNI FUORI DALLA BRASA

UN CLASSICO DELLA CUCINA ROMANA €25,5

Sua eccellenza la coda alla vaccinara con ricetta autentica dei colli romani
5,9,12

GOULASH DI CINGHIALE €24

Marinato per 12 ore e stufato nel Chianti selezione Meat Eat
5,9,12

PUNTA DI VITELLO €22

Nazionale speziata con ricetta dello Chef, cotta a bassa temperatura, ripassata in padella e servita croccante
6, 10, 12

CONTORNI

INSALATA MISTA €4,50

Di stagione con pomodori, carote julienne e cetrioli

INSALATA DI POMODORI €5

Cuore di bue con fagioli borlotti e cipolla di Tropea

PATATE NOVELLE AL FORNO €4,5

Alle spezie di Provenza

PATATE E PEPERONI €5

All'origano di Sicilia

PATATE FRITTE €4,50

FAGIOLI BORLOTTI €5

Alla Bud Spencer
9

LE NOSTRE POLENTE RUSTICHE VALTELLINESI

POLENTE CLASSICA €4,5

7

POLENTE E FORMAGGI MISTI €5

7

POLENTE E PORCINI SPADELLATI AL TIMO E AGLIO €6

7

POLENTE CON PROVOLA DI AGEROLA E NDUJA €6

7



DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ WINTER EDITION €6

1, 3, 7

CHEESECAKE AI FRUTTI DI BOSCO €6

Con polvere di cacao e amaretto

1, 7, 8

TORTINO AL CIOCCOLATO BIANCO €6

Con cuore fondente di crema al pistacchio

1,3,7,8

SANDWICH IN CIALDA CROCCANTE €6

Con crema di ricotta, canditi e granella di nocciole d'Alba

1,7,8

CRÊPE ALLA NUTELLA CON FRUTTI DI BOSCO €5

Crema di latte soffice e zucchero a velo

1,3,7

SORBETTO AL LIMONE €4,5

7

CREMA AL CAFFÈ €4,5

Con cacao e panna soffice

7

COPERTO

€ 2.5

Allergeni

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni. Elenco delle sostanze o prodotti che provocano allergie o intolleranze utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011. Si può verificare la presenza di possibili allergeni derivanti da contaminazioni crociate.

N°	ALLERGENI
1	CEREALI CONTENENTI GLUTINE (GRANO, ORZO, AVENA, FARRO, KAMUT)
2	CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI
3	UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA
4	PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE
5	ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI
6	SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA
7	LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE (INCLUSO IL LATTOSIO)
8	FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI, NOCI DI ACAGIÙ, NOCI DI PECAN, NOCI DEL BRASILE, NOCI MACADAMIA, PISTACCHI, NOCI DEL QUEENSLAND E I LORO PRODOTTI)
9	SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO
10	SENAPE
11	SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SESAMO
12	ANIDRIDE SOLFORICA E SOLFITI
13	LUPINI
14	MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



Meat Eat
Restaurant



meateatrestaurant



Lasciaci una recensione
su Tripadvisor!