



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 DUE TIPOLOGIE DI MENÙ DEGUSTAZIONE COMPOSTI DA 3 PORTATE, COMPRENSIVO ANCHE DI ACQUA MICROFILTRATA, VINO DI NOSTRA PRODUZIONE E CAFFÈ

MENÙ DEGUSTAZIONE SELEZIONE NAZIONALE

ANTIPASTI:

SELEZIONE CINTA SENESE

CAPOCOLLO: Lombo superiore disossato e salato, stagionato minimo 4 mesi.

LARDO: Sapientemente speziato, salato ed affinato nelle cantine storiche del podere Bezzini di Simignano.

RIGATINO: Pancetta di cinta senese D.O.P. stagionata minimo 4 mesi.

Pecorino toscano di Pienza D.O.P.

I SEGUENTI PIATTI SARANNO ACCOMPAGNATI DA NUVOLETTE DI PANE FRITTE.

PORTATA PRINCIPALE:

FIorentina delle Alpi Italiane Allevata SUI PASCOLI TRENTINI da 1000/1200 gr.

accompagnata da patate gialle sabbiose con origano di Sicilia

DESSERT

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO

SEMIFREDDO CON CUORE ALL'AMARO DEL CAPO

60€

Comprensivo di acqua, vino di nostra produzione e caffè

Minimo 2 persone

MENÙ DEGUSTAZIONE ALL AROUND THE WORD

ANTIPASTI:

CRUDA DI CANGURO ORIGINE OCEANICA

Con scarola ripassata in padella, alici di Sicilia, petali di pecorino sardo e maionese all'Nduja.

GOYZA GIAPPONESI MEAT EAT STYLE

Con ripieno di carne di filetto inglese, salsa di soia e cipollotti freschi croccanti, ripassati in padella e serviti su demi glace all'aroma di Chianti riserva.

PORTATA PRINCIPALE:

FIorentina di Frisona Baltic D'OR da 1000/1200 gr.

accompagnata da patate gialle sabbiose con origano di Sicilia

DESSERT

CREMA SOFFICE ALLA BANANA

Con cioccolato bianco

E granella di nocciole caramellate

TORTA ALLO YOGURT GRECO

Con mirtilli freschi e gocce di cioccolato

64€

Comprensivo di acqua, vino di nostra produzione e caffè

Minimo 2 persone

BENVENUTI NEL CAMMINO DEI SAPORI

Per iniziare :

LE NOSTRE SFIZIOSITÀ E STUZZICHERIE

AUTENTICA SCHIACCIATA ROMANA €16

Con farina di riso, frumento e soia elaborata artigianalmente, farcita con fior di latte, salsiccia campana a punta di coltello, pomodorini rossi e gialli confit, olio extra vergine con aroma di basilico e rifinita in forno a legna.
1,6,7

CIPOLLA GIARRETANA €13,5

Ripassata in forno con aromi mediterranei, farcita con fonduta di fontina D.O.P al profumo di timo e crostini ripassati A.O.P.
1,7

CHILI ALL'ITALIANA €15

Carne di fassona con soffritto di peperoni misti, 'Nduja di Spilinga, fagioli cannellini e cipollotti, servita all'interno di una piadina classica romagnola ed accompagnato da cheddar cremoso
1,7,12

VARIANTE DI PANZANELLA €16,5

Con pane homemade tostato, fiore di capperi di Pantelleria in salamoia, olive della riviera ligure, pomodorini rossi e cubetti di filetto di manzo Gallese marinato con olio extra vergine ed origano di Sicilia.
1,12

LE NOSTRE CRUDITÀ

SOTTILISSIMO DI FILETTO SCOZZESE €17

Con funghi chiodini saltati all'erba cipollina, crema di blu erborinato di bufalo e porri croccanti in crosta di riso.
7,5

CRUDA DI CANGURO ORIGINE OCEANICA €17

Con scarola ripassata in padella, alici di Sicilia, petali di pecorino sardo e maionese all'Nduja
3,4,7,12

BATTUTA AL COLTELLO DI MANZETTA BAVARESE €19,5

Con agretti saltati al profumo di aglio nero, uova di quaglia ripassate in burro nocciola, tartufo nero pregiato abruzzese, cristalli di sale Maldon con olio d'oliva.
3,5,7

LE NOSTRE PRIMIZIE DI CARNI STAGIONATE ED ECCELLENZE CASEARIE

SELEZIONE SPAGNOLA €20

CON CECINA DI CASTILLA E LEON (manzo stagionato ed affinato con procedimento di salatura, stagionatura ed affumicatura di almeno 3 mesi)
QUESO MANCHEGO (formaggio a base di latte di pecora di razza Manchega originaria di Castilla- La Mancia).
1,7

SELEZIONE CINTA SENESE €19,5

PREMIUM QUALITY

CAPOCOLLO: Lombo superiore disossato e salato, stagionato minimo 4 mesi.
LARDO: Sapientemente speziato, salato ed affinato nelle cantine storiche del podere Bezzini di Simignano.
RIGATINO: Pancetta di cinta senese D.O.P. stagionata minimo 4 mesi.
PECORINO TOSCANO DI PIENZA D.O.P.
1,7

I SEGUENTI PIATTI SARANNO ACCOMPAGNATI DA NUVOLETTE DI PANE FRITTE.

PRIMI PIATTI

LA FREGULA DEL PASTORE SARDO €14,5

Al ragù di agnello nostrano con peperoni brasati, crema di piselli e cipolline borretane all'agrodolce.

1,9,12

GYOZA GIAPPONESI MEAT EAT STYLE €15 SPECIAL ☆

Con ripieno di carne di filetto inglese, salsa di soia e cipollotti freschi, croccanti, ripassati in padella e serviti su demi glace all'aroma di Chianti riserva.

1,3,6,7,12

SPAGHETTONE RUMMO TRAFILATO AL BRONZO €14

Con julienne di carciofi freschi saltati al profumo di mentuccia selvatica, guancialetto croccante di Amatrice e fonduta di Pecorino Scorza Nera.

1,7

NEL TEMPO, IL MEAT EAT SI È DISTINTO PER LA VARIETÀ E QUALITÀ DELLE CARNI NEI NOSTRI MENÙ, CHE CAMBIANO REGOLARMENTE. LA CONTINUA RICERCA DI PARTNER CI PERMETTE DI OFFRIRE SEMPRE PRODOTTI D'ECCELLENZA. TUTTE LE CARNI PROPOSTE SONO FROLLATE PER ALMENO 40 GIORNI E RISPETTANO LE ORIGINI INDICATE.

LE NOSTRE CARNI SONO ACCOMPAGNATE DALLE SEGUENTI SALSE

DEMI GLACE AL MARSALA 1,9,12

SALSA CREMOSA ALL'NDUJA 3,5,12

SALSA MEAT EAT 5,6,12

LA NOBIL PARTE DEI NOSTRI BOVINI IN PUREZZA da circa 250 gr

FILETTO DI VITELLONE BIANCO
DELL'ITALIA CENTRALE € 23

FILETTO BRASILIANO PASCOLI
DEL MATO GROSSO €25,5

FILETTO DI SCOTTONA
GRONINGER BLAARKOP € 28 👤

FILETTO DI ANGUS
ABERDEEN SCOZZESE € 30

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

CARNI CON OSSO

COSTATA DI ANGUS SPAGNOLO PIRENEICO €42

da 500/600 gr.

COSTATA DI FRISONA BALTIC D'OR €36 SPECIAL ☆

da 500/600 gr.

FIorentina "CHULETON" DI ANGUS SPAGNOLO PIRENEICO €86

da 1000/1200 gr.

FIorentina DI FRISONA BALTIC D'OR €78 👤

da 1000/1200 gr.

FIorentina DELLE ALPI ITALIANE ALLEVATA SUI PASCOLI TARENTINI €82

da 1000/1200 gr.

TOMAHAWK DI CERVO NUOVA ZELANDA €45 PREMIUM QUALITY

da circa 400/500 gr.

TOMAHAWK DI BOVINO HEREFORD DI ORIGINE IRLANDA €77

da 1000/12000 gr.

CARNI FUORI DALLA BRASA

COSTOLETTE D'AGNELLO ALLO SCOTTADITO €23,5

Con variante di olio extra vergine al profumo di limone, prezzemolo e aglio di Sulmona.

6

TAGLIATA DI BALTIC D'OR €25,5 👤

Con carciofi saltati al timo e scaglie di Pecorino Scorza Nera.

7

RIBS DI MANZO DANESE €21,5

Con marinatura dello chef, cotta a bassa temperatura e rifinita in forno a legna

6, 10

CUBOTTO DI FEGATO DI VITELLO ITALIANO €16,5

Cotto al rosa con aromi di provenza, ripassato in griglia e servito con cipolle appassite allo champagne e profumo di alloro.

12

HAMMER STEAK DI MANZO DANESE €75

Marinato con aromi misti e cotto a bassa temperatura per 48 ore, dorato in forno a legna.

CONTORNI

PATATE GIALLE SABBIOSE €4

CON ORIGANO DI SICILIA

1,7

PATATE STICK €4,5

CON GRANELLA DI PROSCIUTTO CRUDO
E GORGONZOLA DOLCE

1,7

PATATE PREZZEMOLATE €4

CON PAPRIKA DOLCE

INSALATA MISTA €4

COSTE AL BURRO E PARMIGIANO €4,5

7

Per concludere



DATE UNA SECONDA POSSIBILITÀ AI DOLCI, NON ALLE PERSONE

TIRAMISÙ A MODO NOSTRO €6

1,3,7,8

TORTINO AL CIOCCOLATO FONDENTE €5

Con cuore morbido e cuolis di lamponi

1,3,7

TORTA ALLO YOGURT GRECO €5

Con mirtilli freschi e gocce di cioccolato

7,8

CREMA SOFFICE ALLA BANANA €5

Con cioccolato bianco e granella di nocciole caramellate

7,8

SEMIFREDDO AL VECCHIO AMARO DEL CAPO €5,5

7,12

CREMA AL CAFFÈ €4,5

Con cacao e panna soffice

7

COPERTO €2.5

**AL TERMINE DI QUESTO CAMMINO CI AUGURIAMO DI POTERCI
RITROVARE PER CONDIVIDERE INSIEME UNA NUOVA AVVENTURA ALL'INSEGNA
DEI SAPORI DELLA PURA CARNE**

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!