



MEAT EAT

— PURA CARNE —

MENÙ PRANZO COMPRENSIVO DI PRIMO E SECONDO DEL GIORNO, ACQUA E CAFFÈ € 23



SE VUOI ASSAPORARE LA « PURA CARNE », INVECE LASCIATI TENTARE DAI
SAPORI DELLA NOSTRA GRIGLIA



LA NOSTRA GRIGLIA

ANTIPASTI

Tartare di filetto Gallese con agretti e scaglie di Pecorino Scorza Nera ⁷	17
Prosciutto crudo di Parma con mozzarella di bufala campana ⁷	14
Schiacciata romana con farina di riso e frumento, bresaola D.O.P. rucola selvatica, pomodorini confit e scaglie di Grana Padano ¹⁻⁷	10
Chili all'italiana: 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	15

DALLA GRIGLIA

Tagliata di Baltic D'or, con carciofi saltati al timo e scaglie di Pecorino Scorza nera ⁷	25
Filetto di vitellone bianco dell'italia centrale	23
Filetto di scottona Groninger Blaarkop	28
Costata di Angus Spagnolo pireneico	42
Tomahawk di bovino Hereford di origine Irlandese	77
Fiorentina delle alpi italiane allevata sui pascoli trentini	82



MENÙ FISSO PRANZO

(€ 23 COMPENSIVO DI PRIMO E SECONDO
PIATTO, ACQUA E CAFFÈ)

MARTEDI

PRIMI PIATTI

Spaghettoni Rummo all'amatriciana ¹⁻⁹	12.5
Gnocchetti sardi con crema di gorgonzola e radicchio a julienne ¹⁻⁷	11.5
Riso carnaroli riserva con chiodini spadellati al timo ⁷⁻⁹⁻¹²	12.5

SECONDI PIATTI

Sovracoscia marinata con aromi misti e peperoncino fresco ripassato alla griglia	1-7 13
Salsiccia a punta di coltello con peperoni misti spadellati ¹²	13
Provolone al forno al profumo di aglio nero e origano fresco ⁷	12.5

MERCOLEDI

PRIMI PIATTI

chicche di patate alla sorrentina ¹⁻⁷⁻⁹	12.5
Pennette Rummo con salsiccia e pomodorini ¹⁻¹²	13
Riso carnaroli riserva alla milanese ⁷⁻⁹	12.5

SECONDI PIATTI

Battuta di manzo alla pizzaiola con origano fresco di Sicilia ⁹	12.5
Coppa di maiale alla griglia marinata con prezzemolo e peperoncino	13
Bresaola Valtellinese D.O.P. con rucoletta selvatica e scaglie di pecorino Romano ⁷	12.5



GIOVEDÌ

PRIMI PIATTI

Tortiglioni Rummo al ragù in stile Emiliano ¹⁻⁹⁻¹²	12,5
Ravioli con ricotta e spinaci con burro nocciola e parmigiano 24 mesi ¹⁻⁷	13
Riso carnaroli riserva con crema di zucchine e speck trentino croccante ⁷⁻⁸	12,5

SECONDI PIATTI

Cotoletta di pollo alla milanese ⁴⁻³⁻⁷⁻⁵	12,5
Bocconcini di manzo stufati al Chianti ai profumi di Provenza ¹⁻¹²⁻⁹	13,5
Spiedino di carni miste selezionate con verdure croccanti	13

VENERDÌ

PRIMI PIATTI

Spaghettoni carbonara allo stile colli Romani ¹⁻³⁻⁷	12,5
Chicche di patate con crema d'alpeggio e rucola selvatica ¹⁻⁷	11,5
Parmigiana di melanzane scomposta con crema di pomodoro, provola e profumo di basilico ¹⁻⁵⁻⁷	12

SECONDI PIATTI

Suprema di pollo alla sorrentina ⁷⁻⁹	12,5
Polpettine Meat Eat in salsa di vino rosso, pomodorini e rosmarino fresco ¹⁻³⁻⁷⁻⁹⁻¹	13
Arrosto di maialino Iberico ai marsala ¹²	13,5



CONTORNI

Insalata mista	4
Coste burro e parmigiano ⁷	4
Patate al forno ¹⁻⁷	4
Patatine fritte ¹⁻⁷	4

GOLOSANDO



Tiramisù a modo nostro ¹⁻³⁻⁷⁻⁸	5
Torta al cioccolato fondente con cuore morbido e cuolis di lamponi ¹⁻³⁻⁷	5
Semifreddo al vecchio amaro del capo ⁷⁻¹²	5

BEVENDO



Acqua microfiltrata	2
Birra / Birra artigianale	4/8
Bibita	4
Calice di vino	6



ALLERGENI

Si avvisa la gentile clientela che negli alimenti e nelle bevande preparati e somministrati in questo servizio, 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 contaminazione crociate.

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
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



Meateatrestaurant



Meateatrestaurant



Meat Eat