



PER INIZIARE

Meat-ico Carnolo – € 9

cialda di cannolo siciliano tradizionale, tartare, semi di sesamo e granella di pistacchio, maionese di nostra produzione

Tartacos - € 9

cialda di mais, tartare, maionese al jalapeño di nostra produzione, cipolla croccante

Mini hamburger – € 12

panino, tartare, pomodori confit, fondue, insalata fresca e maionese di nostra produzione

Carpaccio raviolo – € 12

carpaccio, crema di zucca, fondue, granella di nocciola, amaretto, burro e salvia croccante

Art Gyu Maki - €12

tartare manzo, maionese, salsa Sriracha, alga Nori, germogli, maionese al Matcha di nostra produzione

Bruschetta degli Dei - € 6

bruschetta di pane artigianale servita con burro degli Dei

Nervetti Pri”Meat”ivi alla Catalana - €7

nervetti, cipolla di Tropea, sedano, ciliegino, aceto al melograno

Crema di zucca - € 10

uovo cbt, semi di zucca tostati, terra di guancia

PatArte arrosto - € 6

servite con maionese di nostra produzione

Giardiniera - € 6

con verdure di stagione di nostra produzione

DOLCI di nostra produzione- € 7

***Tortino** al cioccolato con gelato e sale Maldon
Tiramisù pancake con Caramello salato e granella
Tarte Tatin con gelato*

**Tutte le nostre
tartare
possono essere
richieste
in versione
Carpaccio**

Coperto 2,5€

TARTARE

Classica - € 17

tartare, pomodori confit, insalata fresca di stagione, fiore di capperi, chips di patate, maionese di nostra produzione, senape in grani

Francese - € 18

*tartare, olio all’habanero, pepe, panure croccante, uovo cbt, senape in grani – **versione Gold-€ 21** con crema di tartufo e foglia d’oro 24k*

Fresco d’inverno – € 19

tartare, mousse di caprino, zest di limone, erba cipollina, noci, miele di castagno

Americana – € 18

tartare, fondue di Cheddar, bacon croccante, cipolla caramellata

Sweet Pepper - € 18

tartare, crema di peperoni, pancetta croccante, aceto balsamico

Tartufo - € 18

tartare, paté di tartufo bianco, crudité di funghi, e maionese di nostra produzione

Hamburger Meat Art - € 20

pane fresco dal forno, tartare, insalata, pomodori confit, pancetta croccante, maionese di nostra produzione e le nostre PatArte

Midollo al forno – € 20

servito con tartare e le nostre PatArte

Degustazione Meat Art - €26

tre tartare medie di manzo Tartufo – Sweet pepper - Fresco d’Inverno

Fondue di formaggio- € 25

250 gr di carne di manzo, servita con crostini e le nostre PatArte al forno e rifinita con noce moscata

Bourguignonne/Chinoise min.2 persone - € 24 pp

250 gr di carne di manzo, brodo bollente, servita con le nostre salse