

## PER INIZIARE

### Meat-ico Carnolo – € 9

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

### Tartacos - € 10

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

### Crispy Bite – € 12

*pan brioche croccante, tartare di manzo, maionese allo zafferano, cialda di parmigiano, erba cipollina*

### Carpaccio raviolo – € 14

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

### Art Gyu Maki - €12

*tartare manzo, maionese, Sriracha, Teriyaki, alga Nori, germogli, maionese al Wasabi di nostra produzione*

### Il Crostone - € 12

*crostone di pane casereccio, salsiccia, blue d'Auvergne, olio al rosmarino, (a richiesta cipolla caramellata)*

### Nervetti Pri”Meat”ivi alla Catalana - € 8

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

### Vellutata di zucca - € 12

*vellutata di zucca, uovo pochet, semi di zucca tostati, terra di guanciale*

### PatArte arrosto - € 6

*servite con maionese di nostra produzione o al tartufo € 9*

### Giardiniera - € 6

*con verdure di stagione di nostra produzione*

### DOLCI di nostra produzione- € 7

*Tortino al cioccolato con gelato e sale Maldon*

*Tarte Tatin con gelato e cannella*

*Pavlova, meringa, crema Chantilly e coulis di frutti di bosco*

*Torta Basca con caramello salato da zucchero Moscovado, nocciole e sale Maldon*



## TARTARE

### Classica - € 18

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

### Francese - € 19

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

### Scapece & Zafferano - € 19

*tartare, zucchine alla scapece, maionese allo zafferano, pinoli tostati, panure croccante, ricotta salata, fili di peperoncino*

### Pere e Fonduta - € 19

*tartare, pere al pepe di sichuan, fondue, taralli sbriciolati, germogli di pisello*

### Autunnale - € 19

*tartare, funghi porcini al timo, zabaione salato, polvere di olive*

### Sweet pepper - € 19

*tartare, crema di peperoni arrostiti, bacon, riduzione di aceto balsamico di Modena*

### Tartufo - € 19

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

### Hamburger Meat Art - € 20

*pane fresco dal forno, tartare, insalata, pomodori confit, pancetta croccante, maionese home made, cipolle caramellate 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 – Pere e Fonduta – Sweet Pepper*

### 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 - € 25 pp

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

Coperto 2,5€  
Acqua 2,5€

*Tutte le nostre Tartare vengono rifinite con olio evo, sale e pepe*

*Meat Art tiene alla tua salute: richiedi prima dell'ordine il manuale degli allergeni*