

## 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 cappero, 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