



Macellaio's POSTI MILANO

ANTIPASTI

BATTUTA ALL'ALBESE 10
Carne di Fassona piemontese battuta al coltello con olio EVO, sale e pepe

STEAK TARTARE (P, SE, G) 14
Tartare di Fassona piemontese con capperi, cipolla, cetriolini, olio EVO, sale, pepe, salsa rubra, Worcestershire sauce, senape, tabasco e Brandy

CARPACCIO 11
Carpaccio di Fassona piemontese con Olio EVO, sale e pepe

TAGLIERE MISTO (F) 22
Bresaola di Fassona, Salame di Fassona, Prosciutto cotto e Lardo d'Arnad

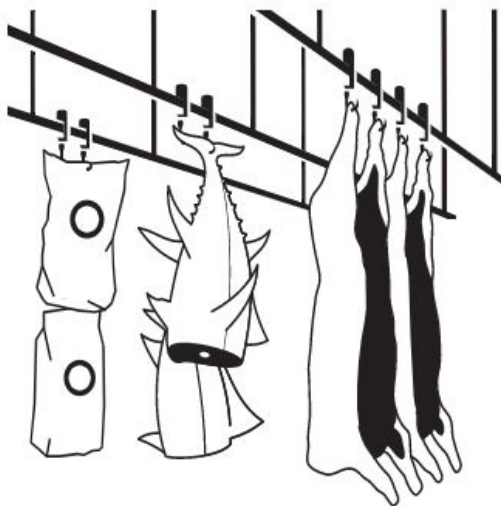
BURRATA E PROSCIUTTO CRUDO (L) 17

BRUSCHETTA LARDO (F, G) 4.5
Bruschetta con lardo d'Arnad con miele e noci

FOCACCIA AL FORMAGGIO DEL MACELLAIO (L, G) 8.5

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON PROSCIUTTO COTTO (L, G) 9

FOCACCIA AL FORMAGGIO CON PROSCIUTTO CRUDO (L, G) 10



PRIMI

TRENETTE AL PESTO (F, L, G)* 10
serviti con pesto di basilico fatto in casa

MEZZEMANICHE AL RAGÙ (SD, A, G)* 12
serviti con ragù di Fassona

TAGLIATELLA AL RAGÙ DI SALSICCIA (SD, A, G, U)* 11

MAINS & GRILL

COSTATA DEL MACELLAIO 7.8/100gr
Costata di Fassona piemontese frollata dalle 7-9 settimane

FIorentina DEL MACELLAIO 8.2/100gr
Fiorentina di Fassona piemontese frollata dalle 7-9 settimane

HANGER STEAK (P, L, G, SE, SD) 17
Diaframma affumicato con erbe, peperoncino, patate novelle al cartoccio, yogurt acido

FILETTO DI FASSONA PIEMONTESE 30

TAGLIATA NUDA (160gr) 15

TAGLIATA AL GORGONZOLA E NOCI (160gr) (L, F) 16

TAGLIATA RUCOLA E PARMIGIANO REGGIANO (160gr) (L) 16

GALLETTO MARINATO ALLE ERBE * 17

CONTORNI

PATATE AL FORNO 5

INSALATA DI FINOCCHIO E ARANCE 5

CAVOLO ROSSO MARINATO 5

INSALATA MISTA 4

DOLCI

TIRAMISU 6

CHEESECAKE* 6

GELATO DELLA CASA 6

BIANCO AL BASILICO 6