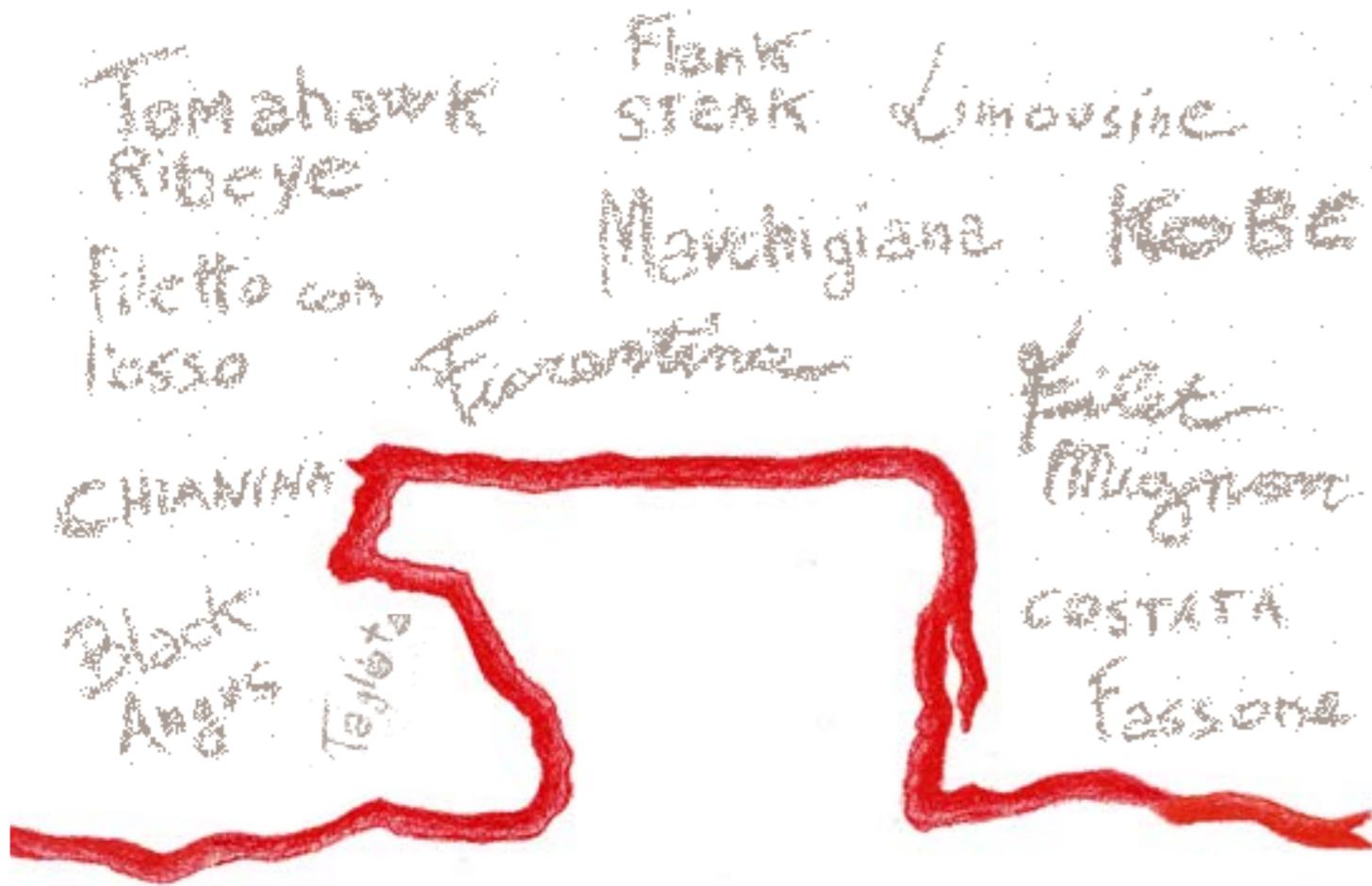


MENU



LA SEDUZIONE DEL GUSTO



“O AMATE LA CARNE ...

O VE NE INNAMORERETE

DALLA GRIGLIA

Fiorentina di Premium Black Angus delle praterie del Nord America **€ 6,5 hg**
sublime e irraggiungibile è la bontà del manzo americano allevato allo stato brado

Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado **€ 5 Hg**
Extra marezzata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa

Filetto di Manzo con l'Osso della Nostra Selezione **€ 7 hg**
taglio raro, è la massima espressione del filetto: la tenerezza incontra il gusto

Filetto di Fassona Piemontese **€ 23,00**
la prelibatezza della carne italiana per eccellenza

Tagliata di controfiletto di Black Angus americana
sapore raffinato e tenerezza inimitabile

- Tradizionale **€ 18,00**
sale di Maldon, pepe di Szechuan e olio E.v.o.
- Teriyaki **€ 20,00**
riso pilaf, salsa Teriyaki, sesamo e peperoncino

Pluma di maialino Pata Negra de Bellota **€ 21,00**
Dai querceti di Salamanca, allevato allo stato brado. Tenero e appetitoso dal sapore unico.

Tutti i nostri secondi sono serviti
abbinati ad un contorno di stagione.

Pane e grissini artigianali,
coperto e servizio **€ 3**



*Un viaggio multisensoriale nel cuore della bontà:
una cucina che abbina con maestria
materie prime di qualità eccellente,
rielaborando le tradizioni del territorio in chiave creativa.*

IL RISULTATO?
**PIATTI ARMONICI DI SORPRENDENTE BONTÀ
E PRESENTATI CON GRANDE CURA.**

ANTIPASTI...

Carpaccio di Wagyu Kobe Style € 20

Quando la carne diventa un vero e proprio lusso

Tartare di Manzo della Nostra Selezione

Battuta al coltello per esaltarne il sapore

- tradizionale (acciuga, senape, scalogno, prezzemolo) € 13
- gourmet (composta di cipolle e fois gras d'oca fondente) € 15

Tortino caldo di porcini e zucca con fonduta al parmigiano € 13

Gustoso sfizio autunnale

Flan di verza e robiola con salsa al tartufo € 13

Incontri di cremosi sapori

Luccio in concia con crostone di polenta abbrustolita € 13

Preparazione tipica, delizia per il palato

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione € 13

I piu' prelibati insaccati e formaggi, una festa di colori, profumi e sapori

Culaccia della bassa parmense con la nostra giardiniera € 14

Stagionata minimo 18 mesi, morbida e profumata, delizia per il palato

Jamon Iberico Pata Negra de Bellota Gran Riserva 42 mesi € 21

Il prosciutto più amato dai buongustai di tutto il mondo

*Gli alimenti destinati a essere consumati crudi
sono stati sottoposti a trattamento di bonifica preventiva
conformemente alle prescrizioni del regolamento (CE) 853/04

IL TRIONFO DEL GUSTO

PRIMI PIATTI...

Casoncelli di carne (Black Angus americano) € 13

il classico casoncello rivisto alla "Carne & Spirito"

Scrigni al Radicchio con Crema al Gorgonzola di Malga € 13

molto più di un casoncello: sfoglia fresca e ripieno squisito

Gnocchetti di patate con gamberi rossi e broccoletti € 14

Fatti in casa, per gli amanti del mare

SECONDI PIATTI...

Filetto di Branzino con padellata di verdure autunnali e crema di topinambur € 19

Un secondo di pesce dal gusto raffinato, avvolgente e aromatico

La Vera Costoletta alla Milanese con l'Osso € 22

Di vitello, gradevolmente croccante fuori ma tenera dentro

Selezione di Formaggi e Confetture della Casa € 12

Vari assaggi di mucca, di capra e di pecora



SAPORI ALTERNATIVI

Striploin di Black Angus americano in cocotte € 25

Affinato in cocotte con fieno ed erbe aromatiche per esaltarne le straordinarie caratteristiche. La migliore carne di Angus viene dal Nebraska.

Il bestiame spende i primi otto mesi sui pascoli, poi viene nutrito almeno 150 giorni con il mais. Questa tecnica permette alla carne di guadagnare le caratteristiche che fanno dell'Angus una specialità.

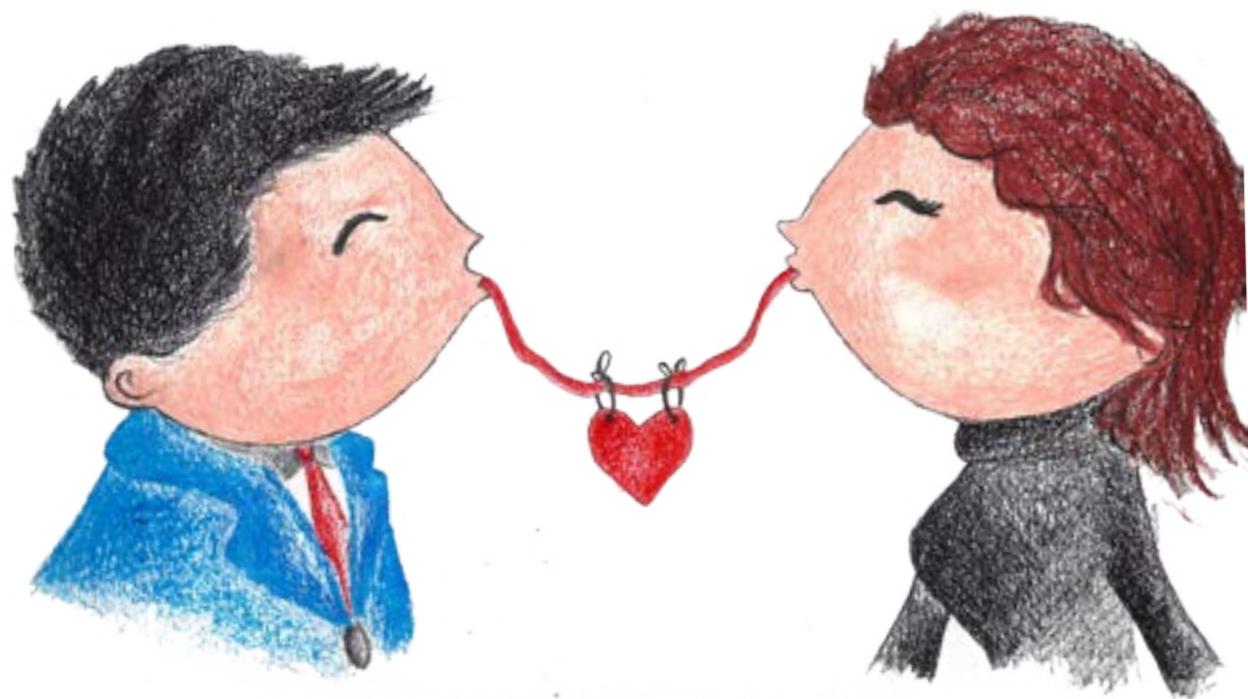
Bourguignonne - solo su prenotazione

(minimo 2 persone) € 20 a persona

La Fondue Bourguignonne è una tipica preparazione svizzera, che consiste nel rosolare dei cubetti di carne scelta nell'olio bollente e poi intingerli in varie salse.

Da assaporare in compagnia, da preparare e gustare con lentezza e allegria.





MENU' DEGUSTAZIONE

VERI E PROPRI PERCORSI DI GUSTO,
PROPOSTI PER TUTTI GLI OSPITI DEL TAVOLO
A UN PREZZO SPECIALE CHE INCLUDE,
COPERTO E SERVIZIO

GUSTO E FANTASIA
IN COPPIA O CON AMICI

MENÙ AFRODISIACO

(servito per il tavolo completo)

Crema di avocado con cocco, gamberi e coriandolo
Goduria per gli occhi e per il palato

Vellutata di Sedano Rapa con Filettini ai Porcini e Olio alle Nocciole
Un raffinato mix di sapori che risveglierà tutti i sensi

Perle di patate con Crema al Tartufo della Valtenesi
Raffinate gemme di lusso

Controfiletto di Black Angus Americano con Salsa di Ribes e Ginepro
L'unico e intenso piacere della vera carne

Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Caramello alla Menta e Vaniglia
Fresca prelibatezza dal gusto esotico

€ 35 a persona incluso pane e grissini artigianali, coperto e servizio.



UN CRESCENDO DI GUSTO PER ACCOMPAGNARE
LA REGINA DELLE BISTECHE

MENÙ FIORENTINA

(per 2 persone)

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione

I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di colori, profumi e sapori

Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado

Extra marezzata, minimo 40 giorni di frollatura, tenera e gustosa

Patate al Forno Croccanti

Immancabili e genuine

€ 32 a persona incluso pane e grissini artigianali, coperto e servizio.



PER GLI AMANTI DELLA TRADIZIONE,
UN PERCORSO DI GUSTO CHE VI SORPRENDERÀ.

MENÙ "CARNE & SPIRITO"

(Servito per il tavolo completo)

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione

I più prelibati insaccati e formaggi, una festa di colori, profumi e sapori

Casoncelli di carne (Black Angus americano)

Il classico casoncello rivisto alla "Carne & Spirito"

Tagliata di Black Angus americano

Sapore raffinato e tenerezza inimitabile

Patate al Forno Croccanti

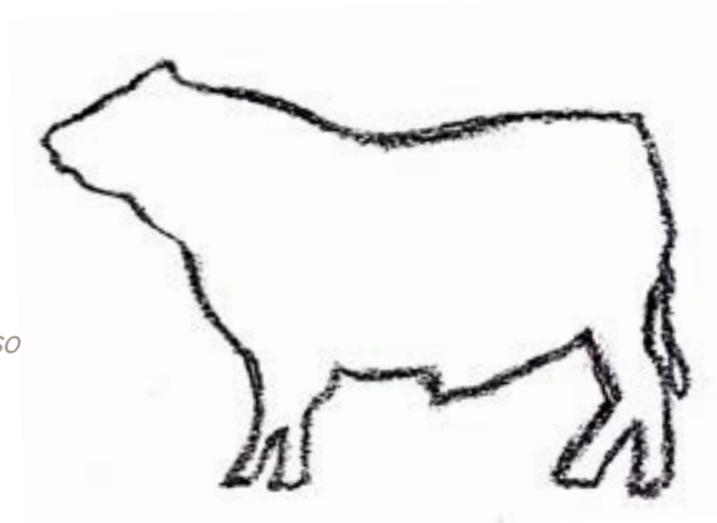
Immancabili e genuine

Torta morbida

alla ricotta di bufala con coulis di frutta

Ingredienti semplici e genuini dal gusto sfizioso

€ 35 a persona incluso pane
e grissini artigianali, coperto e servizio.





PER ACCOMPAGNARE
LA DEGUSTAZIONE
SCEGLIETE IL GIUSTO ELISIR
PER LO SPIRITO
DALLA NOSTRA RICCHISSIMA
CARTA DEI VINI,
OPPURE LASCIATEVI SUGGERIRE
LA GIUSTA SELEZIONE
DI VINI AL BICCHIERE.

Aderiamo alla campagna
"Portami con Te"

potrete portare a casa la bottiglia
parzialmente consumata utilizzando
un apposito packaging.

VINI DA DESSERT AL BICCHIERE € 5

Malvasia di Castelnuovo Don Bosco - Gilli

Recioto della Valpolicella - Brigaldara

Passito "Ramandolo" - Dario Coos

Sherry - Pedro Ximenez

Moscato Passito - Colosi



CAPRICCI DI GOLA

DOLCI TENTAZIONI

Semifreddo al Mango e Passion Fruit, Caramello alla Menta e Vaniglia € 7

Fresca prelibatezza dal gusto esotico

Delizia di Gelato alla Crema con cioccolato caldo € 6

Caldo-freddo un contrasto accattivante

Sorbetto Vellutato di Frutta Fresca € 5

Solo la migliore frutta di stagione per il più fresco tra i dolci al cucchiaio

Degustazione di Praline Francesi di Cioccolato Fondente € 5

*Alle mandorle e nocciole, ai lamponi, al miele e noci,
al naturale con foglie d'oro 22 carati e il tartufino*

Cestino di Croccante con Crema al Mascarpone e Scaglie di Cioccolato Fondente € 7

Il nostro classico sempre irresistibile

Crema brulè con baccello di vaniglia Tahiti € 7

Un delizioso dolce al cucchiaio, morbido, croccante e aromatico

Parfait al cioccolato bianco con crumble ai pistacchi,

salsa all'anice stellato € 7

Invitante golosità



BUSINESS LUNCH!

Dal lunedì al venerdì dalle 12.00 alle 14.00.

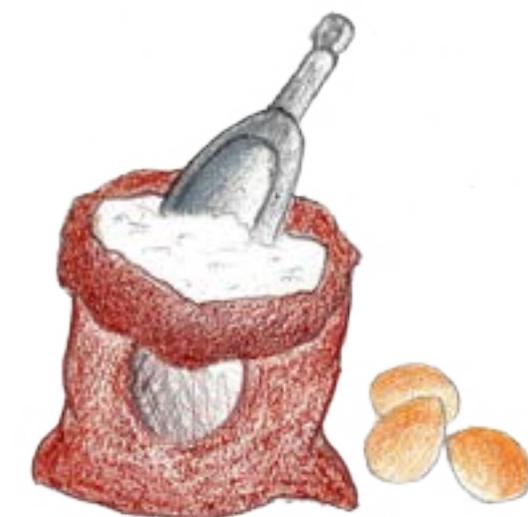
Due piatti a scelta 16€ tra antipasti, primi o secondi con contorno di stagione, proposti giornalmente dal nostro chef oppure potete anche sostituire i piatti del giorno, scegliendo tra i nostri piatti must con un piccolo sovrapprezzo.

Piatto unico Mixed Grill 18€

- Tagliata allo spiedo
- Souvlaki (spiedino) di pollo
- Lucanica al parmigiano
- Stroll Burger di maialino
- Crostone di polenta abbrustolita
- Scamorza affumicata
- Insalata di cavolo cappuccio

I prezzi includono acqua, coperto e caffè con biscottini fatti in casa.

**PER TRATTARSI BENE
ANCHE A MEZZOGIORNO**





Ristorante Carne&Spirito
Via Dei Gelsi, 5 Brescia Tel. +39 030 2070441
www.carneespírito.it info@carneespírito.it

