

MENU



LA SEDUZIONE DEL GUSTO



“O AMATE LA CARNE ...
O VE NE INNAMORERETE”

IL PIACERE DELLA CARNE

DALLA GRIGLIA

Fiorentina Premium della nostra selezione (grass fed) **€ 7,5 hg**

Selezioniamo le migliori lombate, allevate al pascolo. Frollatura DRY-AGED

Filetto di Manzo con l'Osso della Nostra Selezione **€ 7 hg**

Taglio raro, è la massima espressione del filetto: la tenerezza incontra il gusto

Fiorentina di Pezzata Rossa nazionale allevata allo stato brado **€ 5,5 Hg**

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

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 con lievito madre
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 € 13

Battuta al coltello per esaltarne il sapore

- tradizionale (acciuga, senape, scalogno, prezzemolo)
- alla mediterranea (pistacchi, mandorle, capperi e pomodori secchi)

Flan di asparagi, crema all'uovo e tartufo della Valtenesi € 13

Tra i più sfiziosi ortaggi, incontro di morbidi e intensi sapori

Parmigiana di verdure con robiolina e coulis di pomodoro € 13

Incontri di cremosi sapori

Salmone Marinato, salsa al Chuthney di mango € 13

Salmone selvaggio, assolutamente naturale

Tagliere di Affettati e Formaggi della Nostra Selezione € 13

I più 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 Stagionato 36 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...

Crema fredda di pomodoro con burrata e crostini **€ 12**

Fresca e deliziosa zuppetta estiva

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

Pappardelle nere con ragù di seppie e salsa di piselli **€ 14**

Di Pasta fresca per gli amanti del mare

SECONDI PIATTI...

Filetto di Branzino con ratatouille di verdure **€ 20**

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



GRIGLIATA **"ME GUSTA MUCHO"** (per 2 persone) **€ 30** a persona

Degustazione di carni pregiate spagnole:

- Pluma de Paleta
Ricercato taglio "cool" famoso per la sua tenerezza
 - Costine di Maialino Pata Negra de Bellota
Noto ai buongustai di tutto il mondo per la sua bontà
 - Controfiletto di Rubia Gallega galiziana
Allevata allo stato brado. Sapore unico e inimitabile
- Spadellata di patate con cipolle dolci e paprika

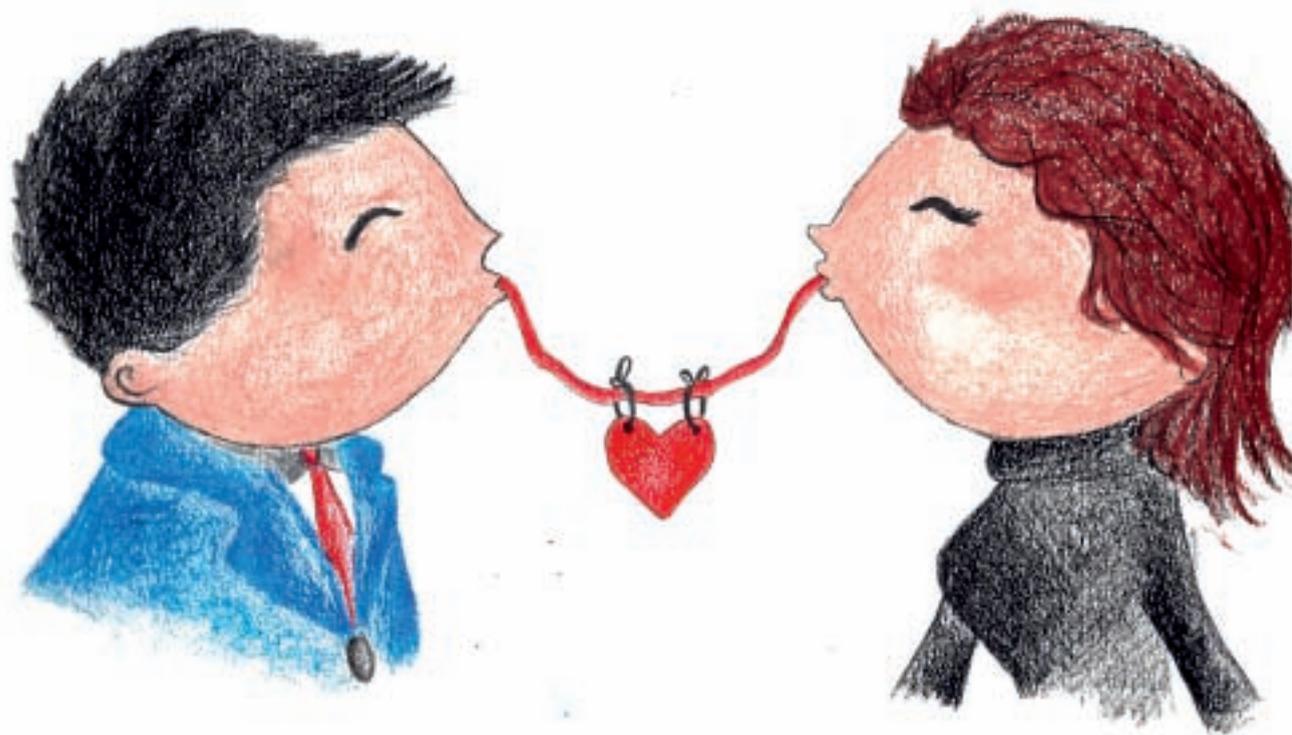
GRIGLIATA **"ESTATE GRILL"** (per 2 persone) **€ 35** a persona

Degustazione di carni pregiate dal mondo:

- Filet mignon di Limousine francese
Tenero e dolce
- Tagliata di Balck Angus americano
Sapore raffinato e tenerezza inimitabile
- Costine di Pata Negra de Bellota
Gustose e saporite
- Spiedino di Angus con salsa Teriyaki
Gusto agro-dolce leggermente piccante

Il tutto accompagnato da riso pilaf, salse di nostra produzione e pinzimonio





MENÙ 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)

Composta di Bianco di Branzino con asparagi e limone candito

Un raffinato mix di sapori che risveglierà tutti i sensi

Pappardelle nere con ragù di seppie e salsa di piselli

Di Pasta fresca per gli amanti del mare

Controfiletto di Black Angus Americano con Salsa di Ribes e Ginepro

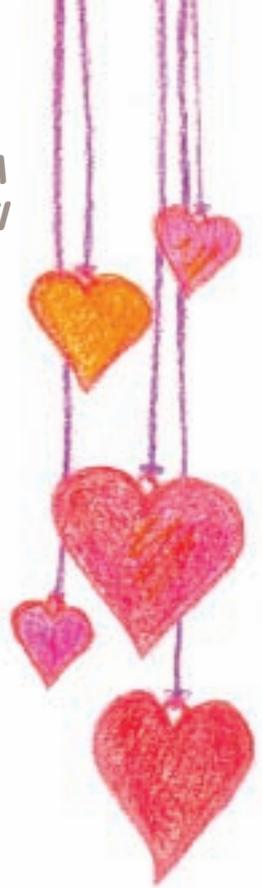
L'unico e intenso piacere della vera carne

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

Fresca prelibatezza dal gusto esotico

€ 35 a persona

incluso pane con lievito madre 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

€ 33 a persona

incluso pane con lievito madre 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

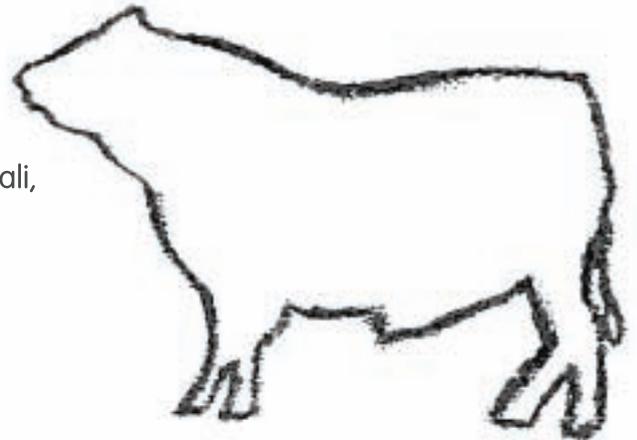
Immancabili e genuine

Semifreddo alla ricotta di bufala
con coulis di frutta fresca

Ingredienti semplici e genuini dal gusto sfizioso

€ 35 a persona

incluso pane con lievito madre 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

Praeseptium Vendemmia Tardiva - Strachlburg

Recioto della Valpolicella - Brigaldara

Passito "Ramandolo" - Brera

Sherry - Pedro Ximenez

Moscato Passito - Colosi

1/2 BOTTIGLIA € 13

Moscato d'Asti Vigna senza nome - Braida

Brachetto d'Acqui - Braida



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 al fior di latte con coulis di frutta fresca € 6

Un delizioso dolce al cucchiaio

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

Cupola di cioccolato con Mousse di pesche e amaretti € 7

Invitante golosità estiva

Parfait ai lamponi con salsa al cioccolato bianco al lime € 7

Semifreddo intenso e profumato



*PER TRATTARSI BENE
ANCHE A MEZZOGIORNO*

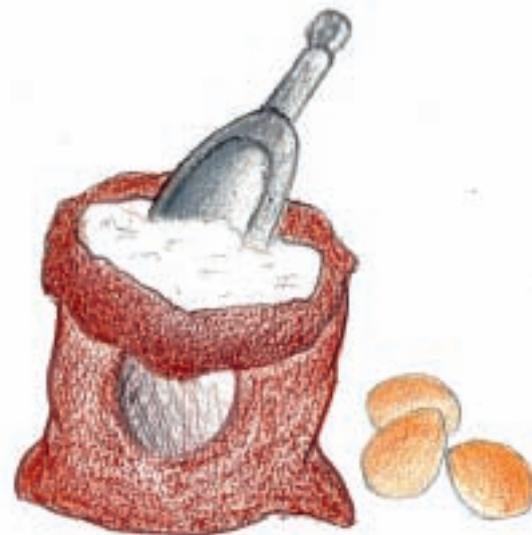
BUSINESS LUNCH!

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 pane con lievito madre e grissini artigianali, coperto e servizio



Ristorante Carne&Spirito
Via Dei Gelsi, 5 - 25125 Brescia - Tel. +39 030 2070441
www.carneespírito.it - info@carneespírito.it

