



MENU

Benvenuti da Carneo,

dove il fuoco dà vita a un'esperienza straordinaria.
Le nostre carni pregiate, selezionate con cura,
celebrano la qualità e la passione per l'arte della brace
e del fornello pugliese.

Lasciatevi condurre in un viaggio di sapori autentici,
esaltati dalla maestria del fuoco vivo.



*Selezioni d'eccellenza
e filiera controllata di*



COPERTO: 3 Euro

La Tradizione

I re indiscussi del fornello pugliese. Ogni morso è un omaggio alla nostra tradizione autentica, un racconto di sapori che parla di eccellenza.

Nell'attesa ... il crudo

Immaneabile Sammichelino

Bocconcino di Zampina di Sammichele cruda con olio Evo, pepe fondata di canestrato e crostini.

7

Carpaccio "il Classico"

Carpaccio di Scottona, rucola, scaglie di Grana Padano e gocce di dressing al limone

12

Carpaccio Puglia

Carpaccio di scottona, Crema di burrata, pomodorino semisecco "De Carlo", olio al basilico e mandorle

14

La Tartare

Primo taglio di scottona battuta al coltello e i suoi ingredienti scalogno, capperi, cetriolini, mayonese senapata

12

Tartare di Filetto

Cubi di filetto di scottona, olio EVO, sale Maldon, pepe, limone e Kumquat caramellato

18

Tagliere Carne

Selezione di salumi prodotti interamente in macelleria accompagnati latticini freschi e la nostra giardiniera

18

Plateau del Casaro

Selezioni di formaggi stagionati ed affinati pugliesi con miele e confetture

18

Cucina e l'evoluzione

Dai sapori autentici della nostra terra alle creazioni più raffinate, ogni piatto è un invito a scoprire la nostra passione.

Creatività e innovazione si incontrano. Ingredienti selezionati con cura e preparazioni artigianali danno vita a creazioni che raccontano storie di scoperta e gusto.

| | |
|---|----|
| Polpette Caserecce | 8 |
| di pane accompagnate con sughetto di pomodorini | |
| Caciocavallo semistagionato alla brace | 8 |
| delle Murge, accompagnato misticanza e pomodorino | |
| Sgagliozze Croccanti | 8 |
| con il nostro capocollo cotto al miele affumicato e cavolo cappuccio marinato | |
| Crostini con la Porchetta | 10 |
| prodotta in macelleria, insalatina e composta di mele | |
| "LA Brasciola" | 12 |
| Brasciola di scottona al lento ragù del macellaio con nervetti | |
| "LA Trippa" | 10 |
| Trippa di scottona a listarelle al pomodorino semipiccante | |
| Tartare di Falda | 14 |
| battuta al coltello con sale Maldon affumicato ed emulsione al miso | |
| Carpaccio Scottato | 14 |
| in crosta di funghi, anelli di scalogno croccanti, funghi alla soia e zenzero e salsa al tartufo nero | |
| Carpaccio di Picanha | 18 |
| delle nostre scottoni, frollata 40 giorni e servita con sale Maldon e olio EVO | |
| Bruschetta di pane di semola | 8 |
| con patè di fegato di scottona e cipolla rossa caramellata | |

BANCO CARNI

Specialità

| | Euro \ kg |
|--|-----------|
| Zampina di Sannicchiele | 22 |
| Salsiccia di suino | 20 |
| Gnummeredde di agnello | 25 |
| Straccetti di scottona panati | 34 |
| "Le Martinesi" bombette | 32 |
| Mignolini scottona - le nostre braciolette di scottona | 35 |
| Specialità bombette suino | 32 |
| Specialità bombette scottona | 34 |

La Tradizione per Carne

Tagli selezionati con cura da filiere d'eccellenza, lavorati secondo le tecniche più avanzate. Ogni morso è un'esperienza di gusto unica. Si caratterizzano da una leggera marezzatura, fibra sottile, un gusto delicato con una frollatura di circa 30 giorni.

| | Euro \ kg |
|--------------------|-----------|
| Entrecote scottona | 60 |
| Falda \ diaframma | 40 |
| Costata scottona | 60 |
| T-Bone scottona | 65 |

Le Manze, selezioni di animali più adulti con una frollatura di oltre 50 giorni.

| | |
|---------------|----|
| Costata manzo | 65 |
| T-Bone manzo | 70 |

BANCO CARNI

Straccetti panati

Euro \ kg 35

Carne di vitello, Grana Padano, pan grattato, paprika, prezzemolo

Piccanti: carne di suino, pan grattato, prezzemolo, olio e paprika piccante

Specialità Suino

Euro \ kg 32

Varianti di bombette in tutti i suoi gusti

Gorgo: coppa suino, gorgonzola DOP e noci

Mandorlato: coppa suino, pancetta, pan grattato, mandorle, aglio

Tartufo: carne suino, pancetta, crema tartufo nero e noci

N'duja: coppa suino, N'duja, provola fresca, paprika dolce

Ventricina: pancetta, Grana Padano, pan grattato, peperoncino, prezzemolo

Specialità Vitello:

Euro \ kg 34

Bombette in varianti di gusti

Pistacchio: carne vitello, mortadella IGP, pistacchio, margarina

Limone: carne di vitello, Grana Padano, pan grattato, limone, prezzemolo

Cacio e Pepe: carne di vitello, Grana Padano, pecorino romano e pepe nero

Francese: carne di vitello e formaggio cremoso alle erbe

BANCO CARNI

Specialità Tagli

| | Euro \ kg |
|--|------------|
| Ribeye Black angus Prime Usa Bovini alimentati a cereali con grande marezzatura ed estrema tenerezza | 110 |
| Ribeye scottona Prussiana Unika Marezzata dal gusto intenso | 75 |
| Costolette di agnello castrato | 38 |
| Svizzera di scottona Bavarese circa 200 g | 14 |
| Tagliata di capocollo circa 300 g | 12 |

Specialità Tagli

| | Euro \ kg |
|--|-----------|
| Svizzera di scottona Bavarese con contorno circa 200 g | 12 |
| Tagliata di Capocollo con Misticanza e Dressing alla senape circa 300 g | 14 |
| Tagliata di filetto di maialino con funghi cardoncelli saltati | 14 |
| Tagliata pollo ruspante con salsa al limone alla brace | 12 |

Contorni

| | |
|--|---|
| Patata cotta nella cenere, olio EVO e fiocchi di sale | 4 |
| Purè di patate cremoso e gocce del nostro fondo bruno | 5 |
| Le nostre patate fritte fresche in doppia cottura | 4 |
| Insalata mista | 4 |
| Verdure alla brace | 7 |
| Insalata romana alla brace, alicetta e spolverata di canestrato stagionato | 5 |
| Verdura cruda con pinzimonio | 5 |

Dessert

| | |
|--|---|
| “Sporcamuss” della tradizione | 6 |
| Tiramisù | 6 |
| Cheesecake scomposta alle amarene | 6 |
| Parfait alle mandorle torronate | 6 |
| Tartelletta di frolla ganache con cioccolato e pera al primitivo | 6 |
| Pastiera barese di ricotta | 6 |
| Crema limone | 4 |

Bevande

| | |
|---|-----|
| Acqua Culligan Naturale \ Frizzante 0.75 | 2.5 |
| Coca Cola \ Coca Cola Zero 33 cl | 3 |
| Tonica \ Tonica Lemon | 3 |
| Birra Artigianale "Carneo" | |
| Vamp - birra bionda 75 cl / Alc. 4,9% Vol | 12 |
| Fatale - birra rossa 75 cl / Alc. 4,9% Vol. | 12 |
| Birre Bottiglia | |
| Menabrea lager 50 cl | 5 |
| Forst no Glutine 33 cl | 3 |
| Zero alcool | 3 |
| Digestivi | |
| Liquorino della casa | 3 |
| Amari | 3 |
| Caffè | 1.5 |
| Grappe Artigianale | 4 |

Mixology

| | |
|-------------|-----------------------|
| Spritz | 7 |
| Americano | 7 |
| Negroni | 8 |
| Mito | 8 |
| Gin Tonic | <i>a partire da</i> 8 |
| Vodka Tonic | <i>a partire da</i> 8 |

Allergeni

Il cliente è tenuto a comunicare eventuali allergie o intolleranze alimentari al personale di sala al momento dell'ordinazione. Il ristorante declina ogni responsabilità per reazioni allergiche derivanti da mancata comunicazione da parte del cliente.



GLUTINE



UOVA



ARACHIDI



LATTICINI



FRUTTA A GUSCIO



SEDANO



SENAPE



SEMI DI SESAMO



**ANIDRIDE SOLFOROSA
E SOLFITI**

