



# Benvenuti da Carneo

Dove il fuoco dà vita ad 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 trasportare in un viaggio di sapori  
autentici, esaltati dalla maestria del fuoco vivo.



*Selezioni d'eccellenza  
e filiera controllata*

**Coperto: 3 euro**

# Carneo • Braceria

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 NOSTRO CRUDO

<b>Immancabile Sammichelino</b>	<b>7</b>
Bocconcino di Zampina di Sanniciliano cruda con olio Evo, pepe, fonduta di canestrato con crostini.	
<b>La Tartare</b>	<b>12</b>
Primo taglio di scottona battuta al coltello servito con scalogno, capperi, cetriolini, maionese senapata.	
<b>Carpaccio "il Classico"</b>	<b>12</b>
Carpaccio di Scottone, rucola, scaglie di Grana Padano e gocce di dressing al limone.	
<b>Carpaccio Marinato</b>	<b>14</b>
Primo taglio di Scottone marinato a secco con erbe aromatiche, arancia fresca, fiocchi di formaggio caprino e gocce di basilico.	
<b>Picanha Frollata in Carpaccio</b>	<b>18</b>
Punta d'Anca delle nostre scottoni, frollata 40 giorni servita con sale Maldon e olio EVO.	
<b>Midollo alla Brace</b>	<b>18</b>
Con tartare di scottona , spuma di Ricotta al Limone Salato e cipolla Caramellata	
<b>Wagyu</b>	<b>25</b>
Carpaccio di Wagyu A5 Giappone , fiammeggiato e servito con riduzione di Salsa di Soia e Senape al Miele	

# 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.

<b>Tagliere Carneo</b>	18
Selezione di salumi prodotti interamente in macelleria Accompagnati latticini freschi, mostarde e la nostra giardiniera.	
<b>Plateau del Casaro</b>	18
La nostra Selezione di formaggi stagionati ed affinati Con miele e confetture.	
<b>Frittelline Baresi</b>	8
Frittelline di pasta pane con Accostamenti dello Chef	
<b>Polpette Caserecce</b>	8
di pane accompagnate con sughetto di pomodorini e basilico.	
<b>Caciocavallo semistagionato alla brace</b>	8
Accompagnato misticanza e pomodorino.	
<b>Sgagliozze Croccanti</b>	8
con il nostro capocollo cotto al miele affumicato e cavolo cappuccio marinato.	
<b>Provolina e Pera</b>	7
Provolina di Gioia del Colle cotta allo spiedo accompagnata dal nostro chutney di pere senapato	
<b>Crocchette di Stracotto</b>	11
Stracotto di scottona panato in croccante panko e servito con geleè di cipolla rossa.	

# Specialità Carnee

<b>Orecchietta Barese alla Brace</b>	12
Terrina di orecchiette baresi con ragù del macellaio, gratinata alla brace.	
<b>Risotto alla Brace dello Chef</b>	13
<b>La Brasciola</b>	12
Braschiola di scottona al ragù lento del macellaio con nervetti.	
<b>Coste di Manzo (Beef Ribs)</b>	18
Marinate, scottate alla brace, cotte a bassa temperatura e servite con il loro fondo al vino Primitivo.	

# Contorni

Patata cotta nella cenere con olio EVO e fiocchi di sale.	4
Purè di patate cremoso accompagnato dal nostro fondo bruno.	5
Le nostre patate fritte fresche in doppia cottura.	4
Verdure alla brace	7
Funghi Cardoncelli alla brace su vellutata di patate	7
Insalata Romana alla brace	6
Verdura cruda con pinzimonio	6
Insalata ortolana	6

# Banco Carni

Dalla Macelleria a Tavola. La particolarità che ci distingue è la libertà della scelta: la carne non è solo scritta in un listino, ma vi aspetta esposta al banco. Qui, insieme al nostro macellaio, potrete selezionare il taglio perfetto per voi e gustarlo cotto alla brace secondo la più autentica tradizione pugliese.

## SPECIALITÀ DELLA TRADIZIONE

### Zampina di Sammichele di Bari

girella 200g

7

Girella di Salsiccia di vitello tipica con pomodoro e basilico fresco

### Euro/hg

Salsiccia di suino a punta di coltello	2,5
Gnummeredde e Bianchi di Agnello	3,5
“Le Martinesi” bombette	4
Mignolini scottona – le nostre braciolette di scottona	4.5
Costolette di Agnello / Castrato	4.2
Ventresca di Suino	2,8

## STRACCETTI PANATI

4,7

**Classici:** Carne di Vitello, Grana Padano, Pan Grattato, Prezzemolo e Paprika

**Piccanti:** Carne di Suino, Pan grattato, prezzemolo, olio e paprika piccante.

# Banco Carni

Euro/hg  
**4**

## **SPECIALITÀ SUINO**

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.

**Rape:** Coppa di Suino, Salsiccia con semi di finocchio  
e Friarielli in olio

**Romana:** Coppa di Suino, Speck, Auricchio Salvia

## **SPECIALITÀ VITELLO**

Varianti di bombette in tutti i suoi gusti

Euro/hg  
**4,5**

**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.

**Italiana:** Carne di Vitello, Ricotta fresca e Rucola.

# La Tradizione per Carneo

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 30gg.

A partire da **Euro/kg**

Costata Scottona	65
T-Bone Scottona	70
Falda / Diaframma Scelto di Scottona	45
Picanha Scottona	50
Filetto di Scottona	60

## AL PIATTO

Tagliata di Capocollo con misticanza e salsa alla senape e arancia.	13
Tagliata di pollo ruspante con salsa al limone arrosto	12
Svizzera di Scottona 250g con patate e insalata.	10
Tagliata di filetto di Maialino In CBT e passato in Brace	14

# Dessert

“Sporcamuss” della Tradizione	6
Tiramisù in Bicchiere	6
Cheesecake scomposta e gelato alle Amarene	6
Parfait alle mandorle Torronate	6
Pastiera Barese di Ricotta	6
Sorbetto Artigianale	6
Crostata al Caramello Salato, Ganache al cioccolato e Panna fresca	6
Brownies tiepido con Gelato alla Crema	6

Scopri tutta la nostra linea di Distillati  
accompagnandole con le **“Coccole Carneio”**

Selezione Cioccolato e Dragees	8
Selezione Pasticceria secca Artigianale	8

# Bevande

Acqua Culligan Naturale / Frizzante 0.75	2.5
Perrier	3.5
Coca Cola / Coca Cola Zero/ Zero zero 33 cl	3
Tonica / Tonica Lemon	3

## **BIRRA ARTIGIANALE “CARNEO”**

La nostra birra artigianale caratterizzata da due varianti che richiamano l'importanza della tradizione nel processo di produzione e nel gusto della birra, con due ricette identificate per un ottimo abbinamento con le nostre carni. Siamo fieri di portare avanti la tradizione della birra artigianale che rappresenterà un'esperienza gustativa indimenticabile.

**Vamp - birra bionda** 75 cl / Alc. 4,9% Vol 13

**Fatale - birra rossa** 75 cl / Alc. 4,9% Vol 13

## **BIRRE BOTTIGLIA**

Menabrea lager 50 cl	5
Menabrea pils 33 cl	3.5
Raffo Lavorazione Grezza	4
Forst no Glutine 33 cl	3.5
Zero alcool	3.5

# Fine Pasto

## MIXOLOGY

Spritz Aperol/ Campari	8
Americano	10
Negroni	10
Gin tonic	a partire da 12

## DIGESTIVI

Caffè	1.5
Liquorino della casa	3
Amari Classici	4
Amari Selezione	5
Grappe Artigianale	4



LASCIA UNA  
RECENSIONE SU:

Google



 **Tripadvisor**



WI-FI:

Rete: Carneo

Password: Bracebari25



# 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



LATTICINI



SEMI DI SESAMO



UOVA



SEDANO



ANIDRIDE  
SOLFOROSA E SOLFITI



ARACHIDI



SENAPE



FRUTTA A GUSCIO