



**DAMINI**  
macelleria & affini

Più che buono... sano!



## La nostra carne “selezione Damini”

I Piatti del Menù sono realizzati dallo chef Giorgio Damini.

*“La mia cucina è fatta con la qualità di ingredienti eccellenti, di persone incredibili; quello che faccio è cercare di rappresentarli al meglio, senza trasformarli o renderli irriconoscibili.”*

La fasi di macellazione e frollatura, curate da Gian Pietro Damini, avvengono nel nostro laboratorio, situato sotto il negozio. La nostra carne è nata e allevata in Italia con un controllo totale della filiera produttiva.

Ogni piatto di carne che vi verrà servito viene accompagnato da una carta d'identità, che vi permette di conoscere le caratteristiche delle carni che state mangiando.



## Degustazione Classic carne

La nostra carne:

70.00 €

*Fatti in casa, carne cruda, maccherone al ragù scomposto, damburger, codile, dolce*

*Il menù viene realizzato esclusivamente per l'intero tavolo.*

*Per chi lo desidera, ogni giovedì è possibile far precedere la degustazione da una lezione di macelleria con visita alle celle di frollatura situate sotto il ristorante. (Solo su prenotazione)*



*Credo che il meglio di noi lo diamo quando siamo liberi di pensare e di agire. Questo è il mio meglio.*

## Degustazione a sorpresa

*Giorgio Damiani*

*A mano libera dalla cucina di Giorgio*

3 piatti  
45.00 €

6 piatti  
70.00 €

11 piatti  
95.00 €



## Per iniziare

*Il nostro menù ispirato alla macelleria e alla bottega*

### Fatti in casa:

Bresaola, roastbeef, carne marinata, carpaccio      *piatto 15.00 €*

Selezione di salumi dal banco  
accompagnati con la nostra giardiniera      *piccolo 15.00 €*  
*grande 30.00 €*

Speck e formaggi di una volta - **val di Vizze**      *piatto 25.00 €*

Salumi Ibérico de Bellota - **Pata Negra**      *al piatto 29.00 €*

Culatello di Zibello **stagionato 30 e 36 mesi**      *al piatto 25.00 €*

La mozzarella di bufala **gr. 250 circa**      *al pezzo 8.00 €*

La burrata pugliese in foglia **gr. 350/400**      *al pezzo 7.50 €*

Il fiordilatte      *al pezzo 2.50 €*

La nostra selezione di formaggi      *piccolo 15.00 €*  
*grande 30.00 €*

*Tutti i piatti saranno accompagnati dalla giardiniera di verdure di Giorgio.*



## Per iniziare dalla cucina

L'uovo nel suo nido ☀ 16.00 €

Giochiamo con la carne cruda 18.00 €

La carne cruda di Giorgio 22.00 €

Le 3 Stagionature della carne cruda: **5/20/40 giorni** 28.00 €  
*solo su prenotazione*

Acciughe del mar cantabrico  
abbinati a formaggi a pasta molle a persona 16.00 €

Salmone affumicato di Claudio Cerati a persona 30.00 €



## I primi piatti

Spaghetto integrale Mancini con  
lemongrass, alici e foie-gras                    16.00 €

I ravioli o tortelli di Giorgio ☀                    15.00 €

Gnocchi di pane e maresina con  
finferle, sugo di carne, burrata e  
prezzemolo ☀                                        15.00 €

Passatelli con ragù di carne al ginepro,  
cipolla all'ibisco e pecorino                            15.00 €

Il primo piatto di Giorgio                                da 15.00 a 18.00 €



## I secondi piatti

Il “Damburger”	16.00 €
Cheeseburger all’amatriciana	18.00 €
Faraona coscia confit e petto BBQ con zucca in carpione e zucca affumicata	24.00 €
La cotoletta alla milanese di vitello <b>senza l’osso</b>	20.00 €
Manzo rosa al pincho con radicchio agrodolce e tortello di verze fritto	25.00 €
Il secondo piatto di Giorgio	da 25.00 a 30.00 €
Il bollito misto con le sue salse*	25.00 €

\* Chiedere a Gian Pietro se disponibile



## Specialità dalla macelleria

La D-costata (senza filetto) <b>frollata oltre 40 giorni</b>	<i>all'etto 7.90 €</i>
La D-Costata Wagyu* <b>frollata oltre 60 giorni</b>	<i>all'etto 14.90 €</i>
La D-Costata Rubia Gallega* <b>frollata oltre 80 giorni</b>	<i>all'etto 14.90 €</i>
La Costata Highland grass-fed* <b>frollata oltre 80 giorni</b>	<i>all'etto 14.90 €</i>
La braciola di vitello <b>S.M. (sotto la mamma)</b>	<i>all'etto 6.90 €</i>
La bistecca "tagliata"	<i>all'etto 6.90 €</i>
La costoletta di Vitello alla milanese	<i>all'etto 6.90 €</i>

\* Chiedere a Gian Pietro se disponibile

Gian Pietro, che ogni giorno seleziona i tagli di carne che raggiungono la frollatura ideale nella cella frigorifera sotto il ristorante, vi offrirà una carne sana e gustosa, in grado di raccontare un inesplorato ventaglio di sapori e profumi.



## I contorni

Le insalate dello Chef	9.00 €
Il purè di patate	5.00 €
Le verdure di stagione	5.00 €
L' insalata	6.00 €
Le crudité	5.00 €



## I dessert

Non solo cioccolato	9.00 €
Il dessert del giorno di Giorgio	9.00 €
La torta Linzer	8.00 €
I sorbetti e i gelati	6.00 €
La crema bruciata	7.00 €
La frutta di stagione	7.00 €



Servizio al tavolo	3.00 €
Pane per intolleranti al glutine	a porzione 2.50 €

*I prodotti e i vini esposti in negozio si possono degustare al tavolo su richiesta  
( servizio soggetto a maggiorazione del prezzo)*

- \* Le mezze porzioni sono calcolate al 70% del costo del piatto completo.
- \*\* Certi alimenti potrebbero contenere allergeni. Per informazioni chiedere all' operatore di sala.
- \*\*\* Alcune materie prime del menù e il nostro pesce sono acquistati freschi e trattati con il freddo intenso (-30°), al fine di garantirne la massima sicurezza, salubrità e bontà.



*Il nostro desiderio più grande è quello di far star bene i nostri clienti.*

*Come? Iniziando da quello che mangiamo.*

*Tutti i prodotti che si trovano nel nostro negozio, a partire dalla carne,  
prima di arrivare sulle tavole dei nostri clienti è stato da noi selezionato, assaggiato e  
testato con estrema cura, scegliamo il meglio  
e lo facciamo esattamente come fosse per noi stessi.*