



**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: 80.00 €

*Fatti in casa, carne cruda, brodo, 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)*



## Degustazione a sorpresa

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

*Giorgio Damini*

*A mano libera dalla cucina di Giorgio*

4 piatti  
55.00 €

7 piatti  
80.00 €

11 piatti  
95.00 €



## Per iniziare

*Il nostro menù ispirato alla macelleria e alla bottega*

### Fatti in casa:

Bresaola, roastbeef, carne marinata	<i>piatto 15.00 €</i>
Selezione di salumi dal banco accompagnati con la nostra giardiniera	<i>piccolo 15.00 € grande 30.00 €</i>
Salumi Ibèrico de Bellota - Pata Negra	<i>al piatto 29.00 €</i>
Culatello di Zibello stagionato 30 e 36 mesi	<i>al piatto 25.00 €</i>
La mozzarella di bufala gr. 250 circa	<i>al pezzo 8.00 €</i>
La burrata pugliese in foglia gr. 350/400	<i>al pezzo 7.50 €</i>
Il fiordilatte	<i>al pezzo 2.50 €</i>
La nostra selezione di formaggi	<i>piccolo 15.00 € grande 30.00 €</i>

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



## Per iniziare dalla cucina

Lumache sotto la neve	25.00 €
Giochiamo con la carne cruda	20.00 €
La carne cruda di Giorgio	22.00 €
Le 3 Stagionature della carne cruda: <b>5/20/40 giorni</b> <i>solo su prenotazione</i>	28.00 €
Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da formaggi a pasta molle	<i>a persona</i> 16.00 €
Salmone affumicato di Claudio Cerati	<i>a persona</i> 30.00 €



## I primi piatti

Tagliolini alla carbonara di asparagi e guanciale croccante 🍷	18.00 €
Tortelli cacio e pepe, piselli e camomilla 🍷	18.00 €
Orzotto allo zafferano, costina alla liquirizia e caffè	19.00 €
Mezza manica all'olio, fagioli neri, baccalà mantecato, cipolla al limone	19.00 €
Il primo piatto di Giorgio	da 16.00 a 19.00 €



## I secondi piatti

Il "Damburger"	16.00 €
La cotoletta alla milanese di vitello <b>senza l'osso</b>	22.00 €
Vitello al latte (riso al latte, cren, porro bbq, salsa al Marsala)	28.00 €
Il secondo piatto di Giorgio	<i>da 25.00 a 30.00 €</i>
Terrina di maiale, pearà fritta, mela verde e salsa Damini	27.00 €
Cheeseburger nero	18.00 €



## Specialità dalla macelleria

La D-Costata (senza filetto) frollata oltre 40 giorni	<i>all'etto 7.90 €</i>
La D-Costata Wagyu* frollata oltre 60 giorni	<i>all'etto 14.90 €</i>
La D-Costata Rubia Gallega* frollata oltre 80 giorni	<i>all'etto 14.90 €</i>
La Costata Highland grass-fed* frollata oltre 80 giorni	<i>all'etto 14.90 €</i>
La braciola di Vitello <b>S.M.</b> (sotto la mamma)	<i>all'etto 6.90 €</i>
La bistecca "tagliata"	<i>21.00 €</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	12.00 €
Il purè di patate	5.00 €
Le verdure di stagione	5.00 €
L'insalata	7.00 €
Le crudità	5.00 €



## I dessert

Cocco, bagigi, sesamo e menta	<i>10.00 €</i>
Il dessert del giorno di Giorgio	<i>10.00 €</i>
Il mio tiramisù	<i>10.00 €</i>
I sorbetti e i gelati	<i>7.00 €</i>
La crema bruciata	<i>7.00 €</i>
I girasoli dedicato a Van Gogh	<i>15.00 €</i>



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.*
- \*\*\*\* In conformità al Reg. (UE) n. 1169/2011 e ss.mm.ii., le informazioni circa la presenza in piatti e bevande proposti di sostanze e prodotti che possono provocare allergie o intolleranze, sono disponibili sull'apposita documentazione che verrà fornita, a richiesta, dal personale.*



*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.*