



**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)*



## 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*

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 Ibèrico 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 <i>solo su prenotazione</i>	28.00 €
Acciughe del mar cantabrico abbinati a formaggi a pasta molle	<i>a persona</i> 16.00 €
Salmone affumicato di Claudio Cerati	<i>a persona</i> 30.00 €



## I primi piatti

Spaghetto Mancini con bagna cauda e ragù di coda di manzo	16.00 €
Ravioli di broccolo fiolaro con ragù di coniglio e passatina di carote al finocchietto 🍷	15.00 €
Orzotto limone, ragu' di ossobuchi, rosmarino e bernese all'olio	15.00 €
Maltagliati di grano saraceno con pevarada ,sopressa e arancio 🍷	15.00 €
Il primo piatto di Giorgio	da 15.00 a 18.00 €



## I secondi piatti

Il "Damburger"	16.00 €
La cotoletta alla milanese di vitello <b>senza l'osso</b>	20.00 €
Manzo al vapore di alloro, patate bollite, porri affumicati e hummus di rape rosse	25.00 €
Il secondo piatto di Giorgio	da 25.00 a 30.00 €
Anatra arrosto e rosa BBQ con pak-choi, nocciole, patate arancioni e salsa al ginepro	25.00 €
Cheeseburger: pane alle spezie, sopressa, asiago, radicchio agrodolce e mayò ai capperi	18.00 €
Il bollito misto con le sue salse*	25.00 €

*\* Chiedere a Gian Pietro se disponibile*





## 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>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 crudità	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 €
<b>PANE per intolleranti al glutine</b>	<i>a porzione</i> 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.*