



DAMINI
macelleria & affini

Più che buono... sano!



La 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.”

Le 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 i Classici

I Classici

90.00 €

Fatti in casa, carne cruda, brodo, raviolo, maccherone, 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

5 piatti
70.00 €

8 piatti
100.00 €

11 piatti
120.00 €



Per iniziare

Il nostro menù ispirato alla macelleria e alla bottega

Fatti in casa:

Bresaola, roastbeef, carne marinata	<i>piatto 20.00 €</i>
Selezione di salumi dal banco accompagnati con la nostra giardiniera	<i>piccolo 20.00 € grande 35.00 €</i>
Salumi Ibèrico de Bellota - Joselito	<i>al piatto 40.00 €</i>
Culatello di Zibello stagionato 30 e 36 mesi	<i>al piatto 30.00 €</i>
La mozzarella di bufala gr. 250 circa	<i>al pezzo 9.00 €</i>
La burrata pugliese in foglia gr. 350/400	<i>al pezzo 9.00 €</i>
La nostra selezione di formaggi	<i>piccolo 20.00 € grande 35.00 €</i>

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



Per iniziare dalla cucina

Carpaccio alla caprese	25.00 €
Giochiamo con la carne cruda	22.00 €
La carne cruda di Giorgio 2 tempi	25.00 €
Ciocco-foie	35.00 €
Le 3 Stagionature della carne cruda: 5/20/40 giorni <i>solo su prenotazione</i>	35.00 €
Acciughe del Mar Cantabrico accompagnate da formaggi a pasta molle	<i>a persona</i> 20.00 €
Salmone affumicato di Claudio Cerati	<i>a persona</i> 30.00 €



I primi piatti

Spaghetto MA'KAIRA in saor	22.00 €
Spago freddo bufala caviale 20g	40.00 €
Rigatone 'La mia idea di norma'	22.00 €
Raviolo: piselli, coniglio e menta	22.00 €
Il primo piatto di Giorgio	<i>da 20.00 a 22.00 €</i>



I secondi piatti

Il "Damburger"	16.00 €
La cotoletta alla milanese di vitello senza l'osso	22.00 €
Vitello SU e GIU	30.00 €
Il secondo piatto di Giorgio	<i>da 30.00 a 35.00 €</i>
Piccione: "wellington"	35.00 €
Il Cheeseburger con pane integrale	20.00 €



Specialità dalla macelleria

La D-Costata (senza filetto) frollata oltre 40 giorni	<i>all'etto 8.00 €</i>
La D-Costata Wagyu* frollata oltre 60 giorni	<i>all'etto 17.00 €</i>
La D-Costata Rubia Gallega* frollata oltre 80 giorni	<i>all'etto 17.00 €</i>
La Costata Highland grass-fed* frollata oltre 80 giorni	<i>all'etto 17.00 €</i>
Wagyu giapponese*	<i>all'etto 49.00 €</i>
La braciola di Vitello S.M. (sotto la mamma)	<i>all'etto 7.00 €</i>
La bistecca "tagliata"	<i>24.00 €</i>
La costoletta di Vitello alla milanese	<i>all'etto 7.00 €</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	<i>14.00 €</i>
Il purè di patate	<i>7.00 €</i>
Le verdure di stagione	<i>7.00 €</i>
L'insalata	<i>9.00 €</i>
Le crudità	<i>6.00 €</i>



I dessert

Cocco, bagigi, sesamo e menta	<i>14.00 €</i>
La cassata	<i>14.00 €</i>
Il mio tiramisù	<i>12.00 €</i>
I sorbetti e i gelati	<i>8.00 €</i>
La crema bruciata	<i>8.00 €</i>
Il mio "Liuk"	<i>14.00 €</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.*