



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: 75.00 €

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
75.00 €

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

Sfoglia, foie gras, cipolla rossa e mela verde	25.00 €
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 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

Pappardelle, piccione arrostito, cime di rapa, robiola e ribes 🍷	20.00 €
Ravioli ricordo della carbonara 🍷	18.00 €
Lasagnetta di riso fritto, ossibuchi, zucca, tzatzichi, erbette	18.00 €
Mezza manica aglio, olio, broccoli e mandorle	18.00 €
Il primo piatto di Giorgio	<i>da 16.00 a 20.00 €</i>



I secondi piatti

Il "Damburger"	16.00 €
La cotoletta alla milanese di vitello senza l'osso	20.00 €
Vitello stracotto al miso, finta polenta, caffè, capperi e gelato di cipolla rossa agro	28.00 €
Il secondo piatto di Giorgio	<i>da 25.00 a 30.00 €</i>
Profumo di Amatrice: Milanese di lingua di vitello	25.00 €
Pane alla camomilla, manzo stracotto con salsa Damini e verze sofegae	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 S.M. (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	9.00 €
Il purè di patate	5.00 €
Le verdure di stagione	5.00 €
L' insalata	6.00 €
Le crudità	5.00 €



I dessert

Mirtilli, nocciola, yogurt	<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.*