



MENÙ

Si è quello che si mangia



MENÙ solo a PRANZO

dalle 12:00

Formule

PRIMO XL | ACQUA | CAFFÈ | DOLCINO 12 €

SECONDO | CONTORNO | ACQUA | CAFFÈ | DOLCINO 15 €

PRIMO | SECONDO | CONTORNO | ACQUA | CAFFÈ | DOLCINO ... 19 €

Si è quello che si mangia

Primi

TORDELLI al rgù di fassona piemontese

ORECCHIETTE cacio e pepe

ZUPPA del giorno



Secondi ~ con contorno del giorno a scelta

FIAMMIFERI

rucola e grana | carbocrema | amatriciana |
radicchio e gorgonzola | verdure orientali

HAMBURGER di fassona 240 gr

rucola e grana | carbocrema | cacio e pepe |
sale e olio | bacon e cipolle

CERVELLO fritto

DIAFRAMMA alla griglia *(se disponibile)*

PETTO DI POLLO affumicato al faggio

ROAST BEEF con la sua salsa

INSALATONA del giorno

Dalla griglia

ENTRECOTE | contorno 19 €

BISTECCA* | con patate al forno 5,50 €/hg

* Selezione di **bistecche** nell'osso: Vacca Frisona piemontese,
Irlanda, Fassona piemontese, Polacca.

Bevande

Acqua in bottiglia 2 €

Calice di vino della casa 3 €

Succo di frutta 3,50 €

Bibite gassate 4 €

Dolci della casa 4 €

Caffè 1 €

Caffè corretto 1,50 €



COCKTAILS

a partire dalle **18:00**

APERITIVO, MERENDA, CENA?

da **LUNEDÌ** a **MERCOLEDÌ**

con la **BEVUTA**

offriamo

TACOS o MINIBUNS



www.incarneossa.it





MENÙ

LOUNGE BAR

(QUELLO AL PIANO TERRA)

SELEZIONE

Arepas con ragù	3€
Arepas con tartare e salsa guacamole [4, 8]	8€
Tacos con pulled pork e salsa bbq [4]	5€
Tacos con carpaccio marinato [1, 7, 14]	6€
Tartare semplice	10€
Prosciutto e salame di fassona	6€
Mini-buns pulled pork e salsa bbq [4, 14]	8€
Mini-buns pulled beef e senape al rum [4, 5]	8€
Mini-buns con tartare [4]	9€
Piatto VEG	6€
Olive giganti	3€

COCKTAILS

Spritz	7€
Negroni e derivati	8€
Gin Tonic base	7€
Gin Tonic premium <i>con tonica a.p.</i>	10€ / 12€
Pestati	8€

BAR

Bibite gassate	4€
Shot Amari	3€ 4,5€
Rum Whisky	7€
Shakerati analcolici	7€
Caffè ~ Deca Corretto	2€ 2,5€
Cappuccino ~ Ginseng ~ Orzo Ponce	2,5€ 3,5€
Acqua 0,5 lt 1 lt	1,5€ 2,5€
CALICE BIANCO ~ ROSSO ~ PROSECCO	5€ / 7€

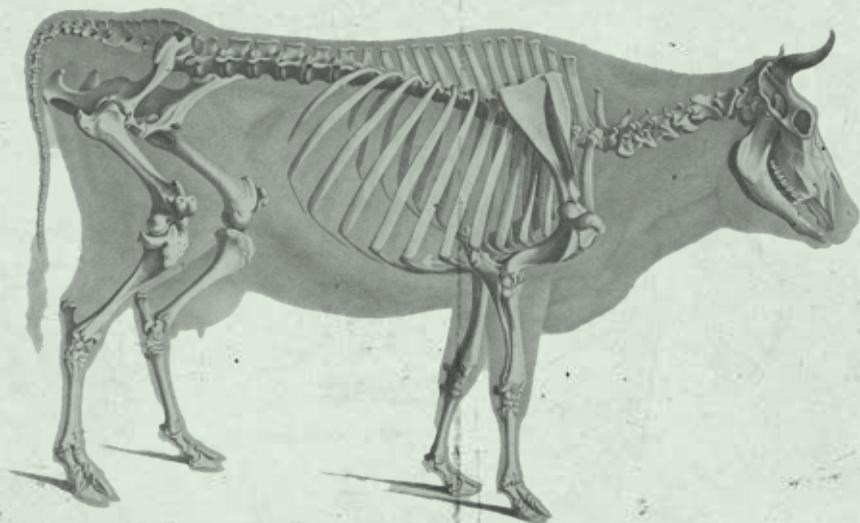
Si è quello che si mangia

Si è quello che si mangia

La nostra filosofia di ricerca e selezioni delle carni, delle migliori femmine di vacca Piemontese è il cuore del nostro mestiere. Vogliamo portare in tavola un prodotto sano, genuino e al tempo stesso accessibile, lavorando la carne in osso e unendo la cottura CBT, "slow and low" a quella della griglia a ferro e fuoco.

Al piano terra proponiamo un menu bistrot con una selezione di bistecca in osso e appetivo a partire dalle ore 18:30 con possibilità di cenare fino a tarda notte.

NON SI EFFETTUANO VARIAZIONI AL MENU



PER COMINCIARE

SE VOLETE

Tartare bacon e cipolla	12€
Tartare semplice [4, 14]	12€
Selezione di formaggi [4]	15€
Carpaccio marinato [1]	12€
Mix crudo (tartare, sushi, salsiccia, bresaola di fassona)	15€
Mix tagliere di salumi [1, 9]	12€
Uovo al tegame [1, 9]	9€



KIDS

Cotoletta di pollo e patatine [9]	10€
Miniburger classico (lattuga, pomodoro, maionese) [4, 8]	10€
Cheeseburger [1, 4, 8] (lattuga, pomodoro, formaggio, ketchup, maionese)	10€
Fettina scelta alla griglia	10€

PRIMI

Tordelli al ragù di Fassona piemontese	[4, 8]	9€
Pappardelle al ragù di cinghiale	[4, 8]	10€

HAMBURGER

DI FASSONA 70/30 • SERVITI CON PATATE ARROSTO

Bacon cipolle stufate e salsa cacio e pepe	[4, 8]	16€
Rucola crema di grana e balsamico	[4, 8]	16€
Classico pomodoro, insalata, cetriolo e salse	[4, 8]	16€
Pulled pork insalata, crauti e salsa bbq	[4, 8]	16€
Incarneossa lattuga, pomodoro, cipolle in agrodolce, salse, bacon e Cheddar	[1, 4, 8, 14]	19€

LA CARNE DALL'OSSO

Tris di tacos [5, 14]	15€
Guancia di manzo brasata al vino rosso purè di patate [1, 14]	17€
Costine di maiale in salsa bbq purè di patate [14]	16€
Cervello fritto purè di patate	16€
Stinco alla birra purè di patate [14]	16€
Galletto purè di patate	14€
Diaframma purè di patate	16€
Bistecca senza osso patate al forno <i>a scelta con:</i> cipolle stufate e bacon cacio e pepe [4] sale e olio radicchio grigliato e gorgonzola [4]	17€
Bistecca selezione Incarne patate al forno	5,50 €/hg

* Selezione di **bistecche** nell'osso: Vacca Frisona piemontese, Irlanda, Fassona piemontese, Polacca.

CONTORNI

Insalata mista	4€
Patate al forno	4€
Patate fritte	4€
Purea	4€

DOLCI

Soufflé al cioccolato [4]	5€
Gelato [4]	5€
Panna cotta [4]	5€
Tiramisù [4, 9]	5€
Cheesecake [4, 8]	5€
Sorbetto	5€
Sgroppino	6€

BAR

Succo di frutta	4€
Bibite gassate	4€
Shot	3€
Amari	4,5€
Rum	7€
Whisky	7€
Shakerati e analcolici	7€
Acqua 0,5 l	1,5€

Acqua 1 l	2,5€
Caffè	2€
Caffè Corretto	2,5€
Ponce	3,5€
Cappuccino	2,5€
Ginseng	2,5€
Caffè d'Orzo	2,5€
Caffè Deca	2€

Coperto

2€

ALLERGENI

1



SEDANO E DERIVATI

Viene utilizzata come insaporitore di cibi e come ingrediente in alcune insalate



CEREALI CONTENENTI GLUTINE (grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)

8

Le persone che presentano intolleranza alla glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impastati, salse emulsionate con farina, pasticcini e torte

2

CROSTACEI E DERIVATI

Per gli allergici vanno evitati tutti gli alimenti contenenti crostacei ed i prodotti derivati come la salsa di granchio ecc.



UOVA E DERIVATI

9

Le uova rientrano in moltissime preparazioni, vengono usate come emulsionante e nella preparazione di salse (maionese)

3

PESCE E DERIVATI

Per gli allergici vanno evitati tutti gli alimenti contenenti pesci ed i prodotti derivati come salse, sughi ecc.



LUPINI E DERIVATI

10

Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia

4



LATTE E DERIVATI

Per gli allergici vanno evitati tutti gli alimenti contenenti yogurt, panna, latte in polvere, burro, formaggio, salumi (alcuni salumi contengono latte in polvere)

MOLLUSCHI E DERIVATI

Per gli allergici vanno evitati tutti gli alimenti contenenti molluschi ed i prodotti derivati come la salsa di ostriche



11

5

SENAPE E DERIVATI

Considerare sia i semi della pianta che i prodotti derivati (senape, mostarda)



FRUTTA CON GUSCIO

(mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)

Le allergie riguardano noci, nocciole, mandorle ecc. Attenzione a pani alle noci, biscotti, gelati, oli e marzapane



12

6



ARACHIDI E DERIVATI

Fare attenzione anche ai prodotti a base di arachidi, come olio o burro



SESAMO E DERIVATI

Sono utilizzati come olio o nella preparazione di grissini e pane; spesso usati nella cucina turca e greca

13

7

SOIA E DERIVATI

E' presente in diversi alimenti, inclusi i gelati, salse, dessert, prodotti a base di carne e prodotti vegetariani (hamburger di soia)



ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI

in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l

Ampliamente utilizzata per conservare cibi, vini, bevande, limita lo sviluppo di batteri e lieviti, bloccando le fermentazioni



14

BOLGHERI - CASTAGNETO CARDUCCI

Sassi Sparsi	Rocca delle Macie	Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%	25
Armonia Rosso	Campo al Noce	Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	20
Armonia Bianco	Campo al Noce	Vermentino 100%	19

GROSSETO

Ciliegiolo	Poggio Argentiera	Ciliegiolo 100%	23
Morellino di Scansano	Poggio Argentiera	Sangiovese 95%, Merlot 5%	20
Viognier Bianco	Poggio Argentiera	Viognier 100%	18
Campo Maccione Rosè	Campo delle Macie	Sangiovese 100%	19

CHIANTI

Ormanni Chianti DOCG	Ormanni	Sangiovese 95%, Merlot 5%	22
Chianti Classico Meleto	Castello di Meleto	Sangiovese 100%	25
Castiglioni DOCG	Frescobaldi	Sangiovese 95%, Merlot 5%	19
Albizzia Chardonnay	Frescobaldi	Bianco Chardonnay 100%	18

MONTEPULCIANO

Cantalaro	Avignonesi	Sangiovese 60%, Merlot 25%, Cabernet Sauvignon 15%	19
Rosso di Montepulciano	Avignonesi	Sangiovese 100%	23

PECCIOLI

Nigredo		Sangiovese 70%, Foglia Tonda 15%, Canaiolo 15%	25
Albedo Bianco		Vermentino 55%, Grechetto 15%, Viognier 30%	25

VALPOLICELLA

Begali Valpolicella Classico	Begali	Corvina 65%, Rondinella 30%, Uve complementari 5%	23
------------------------------	--------	---	----

PROSECCO

Prosecco			20
----------	--	--	----

LUNI E SARZANA

Rupestro	Il Monticello	Ciliegiolo, Sangiovese, Canaiolo	22
----------	---------------	----------------------------------	----

SICILIA

Nero d'Avola	Baglio di Pianetto	Nero d'Avola 100%	20
Syrah	Baglio di Pianetto	Syrah 100%	20

LANGHE

Dolcetto	Paolo Conterno	Dolcetto 100%	20
Barbera	Paolo Conterno	Barbera 100%	22
Nebbiolo	Paolo Conterno	Nebbiolo 100%	26
Barolo	Josetta Saffirio	Nebbiolo 100%	55

FRIULI

Ribolla Gialla	Le Monde	Ribolla Gialla 100%	19
Chardonnay	Le Monde	Chardonnay 100%	19
Pinot Grigio	Le Monde	Pinot Grigio 100%	19

FRANCIACORTA

Corte Aura Brut	Corte Aura	Chardonnay 90%, Pinot Nero 10%	30
Corte Aura Satèn	Corte Aura	Chardonnay 100%	35

CHAMPAGNE

Maxime Blin Grande Tradition	Maxime Blin	Chardonnay 80%, Pinot Nero 20%	55
------------------------------	-------------	--------------------------------	----

INCARNE WINE

Birbante 375 Cl	InCarne & Ossa		8
Birbante 750 Cl	InCarne & Ossa		14

SELEZIONE BIRRA

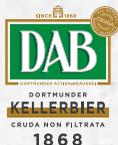


• LE 5 VIE •

QBA QUALITY
BEER
ACADEMY

by RADEBERGER GRUPPE ITALIA

OFFICIAL PARTNER degli EVENTI SLOW FOOD ITALIA



DAB 1868

Dortmunder Naturtrüb - 5.6°- Dortmund

Bionda non filtrata. Cruda*. Aspetto opalescente. Gusto pieno intenso e maltato, aroma erbaceo e floreale con lievi note agrumate e sentori di lievito.

Piccola

4,5 €

Grande

6 €



COMLOT IPA

India Pale Ale - 6.6°- Barcellona

Birra ambrata, luppolata a freddo con una varietà di Nugget coltivato nei Pirenei. Note di frutti tropicali e citriche con una pronunciata nota amara finale.

5 €

6,5 €



DELIRIUM TREMENS

Belgian Golden Strong Ale - 8.5°- Melle

Bionda. Craft. Un classico Belga dal carattere unico, dato dalla tripla fermentazione. Gusto pieno e rotondo, note maltate e speziate, lievi sentori di banana matura.

5,5 €

7 €



NORBERTUS KARDINAL

Bock - 7.5°- Kempten

Ambrata. Cruda*. Aroma con ampi sentori di lieviti, fieno, frutta molto matura. Gusto dolce, ampio e ben equilibrato con note di marasca e prugna.

5,5 €

6,5 €



BIRRA A ROTAZIONE

HASEN FESTBIER

Festbier - 5.8°- Augsburg

Bionda, brassata appositamente per il Plärrer, la festa della birra che si tiene ad Augsburg. Gusto deciso, corposo con note floreali e un finale delicato.

5,5 €

7 €

www.incarneossa.it

