



META *e* FUOCO

PRELUDIO

Meta e Fuoco nasce nel 2022 con un'idea molto chiara;

la carne è trasformazione;

*una Metamorfosi che non segue solo una strada,
ma tutte quelle che la materia può esprimere.*

*Il Fuoco, alimentato dal carbone, ne esalta profondità e carattere,
perchè è nell'essenza della fiamma che si scopre
la sua verità più pura.*

*Al naturale o attraversata dal calore, ogni scelta è **intenzione**.*

Meta E Fuoco vuole essere un viaggio in continua evoluzione.



*Il logo raffigura una farfalla
simbolo di metamorfosi e trasformazione.*

*Le sue due ali disegnano una X, un segno che da sempre richiama
l'idea di una destinazione, di un punto da raggiungere.*

*Ed è proprio questo che vogliamo essere:
non solo un passaggio, ma una Meta.*

ANTIPASTI

DEGUSTAZIONE

Parmigiano Vacche Rosse

24 Mesi 50 Mesi 100 Mesi

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONATI

Blu della Lessinia, Toma Occitana Gabietou, Orobico, Tête De Moine

SALUMI DI WAGYU GIAPPONESE

Bresaola, Salame, Lardaccio

DEGUSTAZIONE DI AFFETTATI RISERVA

Culatello, Pancetta, Fiocchetto, Speck d'Oca

DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI SALUMI

CARPACCIO DI TORO

Laclara dei Pirenei

TARTARE DI MANZO

Selezione Meta E Fuoco

POLPETTE DRY AGED

Crema di Topinambur, Mostarda di Pere

SASHIMI

“Ispirazione dello Chef”

PRIMI

TORTELLLO RIPIENO

Pulled Pork affumicato, Crema di Porro alla brace,
Mela, Rabarbaro.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

con Ragù di Fagiano.

CAPPELLACCIO RIPIENO

Cotechino, Crema Pastinaca,
Riduzione di Lambrusco, Lenticchie alla brace.

CAPPELLETTI IN BRODO

FILETTO DI MANZO

Crema di Finocchi alla brace, Foie Gras, riduzione di Valpolicella.

LINGUA

Cavolfiore alla brace, Broccolo, Liquirizia.

SECRETO DI SUINO IBERICO

Cipolla di Tropea alla brace, Crema di Patate affumicata, Melograno.

L'HAMBURGER

Hamburger di Wagyu, Brie, Cipolla fritta,
Salsa al Tartufo, Maionese di Soia.

DEGUSTAZIONE PANE

MALTO E SEMI

Impasto con farina semintegrale tipo 1 e lievito madre arricchito dalla Rogana, un malto di segale tostato proveniente dal mulino Merano in Trentino.
Sentori di caffè a ricordare la birra Guinness in aggiunta semi di sesamo e semi di girasole.

OLIO E SESAMO

Filoncino di farina tipo 1 semintegrale e lievito madre con l'aggiunta di olio extravergine d'oliva e semi di sesamo all'esterno.

PAN BAULETTO CON GIANDUIA E ALBICOCCA

Farina tipo 1 semintegrale, lievito madre,
albicocca semicandita "Castellani" e gianduia in gocce.

PAN BAULETTO DI CACAO, NOCCIOLE E CIOCCOLATO FONDENTE

Farina tipo 1 semintegrale, lievito madre, cacao in polvere,
nocciole tostate del Piemonte IGP, cioccolato Karma svizzero in gocce.

DEGUSTAZIONE COMPLETA

C O N T O R N I

INSALATA ROMANA ALLA BRACE

Aceto balsamico “Acetaia San Giacomo”, Nocciole.
(Solfiti, Frutta a guscio)

PATATE ROSSE BIOLOGICHE AL FORNO CON BURRO

Salsa alle Erbe, Maionese al Rafano.
(Latte e derivati, Uova)

VERDURE MISTE ALLA GRIGLIA

VERDURA MISTA DEL NOSTRO ORTO

ALLERGENI

DEGUSTAZIONE

Latte e derivati.

DEGUSTAZIONE DEI NOSTRI SALUMI

Senape, Soia, Frutta a guscio, Solfiti, Sesamo, Pepe, Aglio, Sedano.

DEGUSTAZIONE DI FORMAGGI SELEZIONATI

Latte e derivati. Senape

POLPETTE DRY AGED, CREMA DI TOPINAMBUR, MOSTARDA DI PERE

Latte e derivati, Glutine, Sedano, Senape, Uova, Pepe.

SASHIMI “ISPIRAZIONE DELLO CHEF”

Per informazioni sugli allergeni, rivolgersi al personale di sala.

L'HAMBURGER

Latte e derivati, Uova, Senape, Glutine, Tartufo, Pepe.

TORTELLI RIPIENO

Latte e derivati, Glutine, Uova, Frutta a guscio, Sesamo, Pepe, Aglio, Sedano.

SPAGHETTI ALLA CHITARRA

Glutine, Uova, Solfiti, Pepe.

CAPPELLACCIO

Glutine, Uova, Solfiti, Pepe, Latte e derivati.

CAPPELLETTI IN BRODO

Glutine, Uova, Solfiti, Pepe, Latte e derivati.

FILETTO DI MANZO

Latte e derivati, Solfiti, Pepe.

LINGUA

Latte e derivati, Senape, Frutta a guscio, Sesame, Pepe, Aglio, Sedano.

SECRETO DI SUINO IBERICO

Latte e derivati, Pepe.