

inCARNE

Tartare ~ 14€

di fassona piemontese

Tartare semplice

Tartare con pomodorini, pinoli di San Rossore e bottarga

Tartare del macellaio (burrata, pomodorini e pesto)

Tartare con bacon e cipolle in agrodolce

Tartare al gorgonzola e noci

Tartare al pesto di pistacchio

Tartare agli agrumi

Tartare alla senape

Tartare con primizia di pesche al tartufo

Tartare brie e miele di castagno

Tartare petalo di pomodoro, burrata e crumble salato

Tartare rucola, grana e riduzione al balsamico

Tartare pere caramellate e riduzione al balsamico

Tartare Francese

(capperi, scalogno, tabasco, senape, worcester e uovo di gallina livornese)

Tartare Siciliana

(capperi, olive, pomodorini, scalogno pesto al basilico, alici)

Carpaccio ~ 15€

di fassona piemontese

Carpaccio con sale nero e salsa citronette

Carpaccio con rucola e grana

Carpaccio con pinoli, bottarga e pomodorini

Carpaccio alla Siciliana

(capperi, olive, pomodorini, scalogno, pesto al basilico, alici)

Carpaccio del Macellaio

(burrata, pomodorini e acciuga del Cantabrico)

Tris di Carpacci ~ 16€

(Carpaccio Mediterraneo, Carpaccio all'Italiana e Carpaccio del Macellaio)

Selezione crudo

Gran crudo

(carpaccio, 2 straccetti, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)

22€

Gran crudo del Macellaio

(carpaccio del Macellaio, 2 straccetti, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)

25€

Mix crudo

(carpaccio, straccetti, 2 tartare)

18€

Mix crudo del Macellaio

(carpaccio del Macellaio, straccetti, 2 tartare)

21€

Mix Tartare

(cipolle, burrata e pomodorini, pistacchio)

15€

Mix Tartare e Carpaccio

(cipolle, burrata e pomodorini, pistacchio)

19€

Mix Tartare e Carpaccio del Macellaio

(cipolle, burrata e pomodorini, pistacchio e acciuga del Cantabrico)

22€

Antipasti

Crostini con lardo di patanegra e burrata di Andria 9€

Crostino con paté di melanzane e bacon 9€

Midollo alla brace con agrumi e pane bianco 15€

Selezione di tre pecorini 15€

Tagliere di prosciutto crudo, cuore di burrata e salame 14€

"Scagliozzi" (polenta fritta) 9€

Crostini misti 9€

Uovo di gallina livornese con bacon 12€

Primi Piatti

Ravioli mugellani con guancia cbt 13€

Orecchiette cacio, pepe e midollo 13€

Pappardelle al ragù di Fassona 11€

Bistecche ~ 5,70€ / hg

di fassona piemontese · alla brace

circa 1 kg / servita con salse a scelta:

crema al pistacchio
cipolle rosse in agrodolce
gorgonzola e noci
rucola e formaggio 'duro'
"Incarne"
(lardo di patanegra e rosmarino)
aglio, olio e rosmarino

Costata sale maldon e olio Evo

Costata "Incarne"
(lardo di patanegra e rosmarino)

Costata con midollo al forno 6€/hg

Fiorentina ~ 6,50€ / hg

di fassona piemontese · alla brace

Fiorentina sale maldon e olio Evo

Fiorentina "Incarne"
(lardo di patanegra e rosmarino)

Fiorentina con midollo al forno 7€/hg

* la 'Fiorentina' pesa almeno 1,4 Kg

Tagliata senza osso ~ 20€

di fassona piemontese · alla brace

240 gr / con salse a scelta*

con sale nero e olio Evo

*con aggiunta di salsa a scelta +1€

Burger alla brace ~ 16€

di fassona piemontese · "servito con pane e patate fritte"

Hamburger radicchio, brie e crema di zucca

Hamburger pere alla brace, gorgonzola e crema di noci

Cheeseburger
(lattuga, pomodoro, ketchup, maionese e formaggio)

Hamburger pomodoro, pesto genovese e formaggio duro

Hamburger bacon, cipolla agrodolce e salsa cacio e pepe

Incarneburger
(lattuga, pomodoro, ketchup, maionese, formaggio e bacon)

"gli hamburger sono serviti anche al piatto"

Bar

Acqua Gas / Nat	2,50€
Bibite gassate	4€
Birra Moretti/Menabrea/Ichnusa non filtrata	4€ / 6€
Caffè espresso	2€
Caffè corretto	2,50€
Ponce	3,50€
Grappe e Amari	4€ / 6€
Rum e Distillati	7€ / 8€

Contorno	5€
Coperto	3€
Dolci	5€ / 8,50€
1/2 Porzione	75%
Aggiunta ingrediente	0,50€ / 1,50€

Delivery | Take away · prenota la tua consegna a domicilio e ordina per l'asporto · www.incarne.it

Se sei celiaco dillo a noi.
Disponibile il menu con gli allergeni.

I clienti sono tenuti a comunicarci allergie,
intolleranze, come da legge vigente.

Menu Dolci

Tiramisù al bicchiere	5€
Pera cotta nel vino rosso con gelato alla crema*	6€
Cheesecake (cotto) <i>(cioccolato / caramello / frutti di bosco)</i>	5€
Latte dolce fritto* <i>(crema pasticcera impanata e fritta)</i>	5€
Sfoglia con crema chantilly <i>(mela verde e crumble di frutta secca)</i>	6€
Gelato alla crema con ananas grigliato*	5€
Cantucci con Vin Santo o con crema chantilly	5€
Ananas* <i>(semplice o grigliato)</i>	5€
Bonet · tipico dolce piemontese <i>(con cacao, amaretti e caramello)</i>	6€

Tris di dolci <i>(bonet, cheesecake e tiramisù)</i>	6,50€
---	-------

Tris di dolci + 1 <i>(bonet, cheesecake e tiramisù + latte dolce fritto)</i>	8,50€
--	-------

Vini da dessert	calice - btg
Muffato della Sala <i>(Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling)</i>	8€ / 45€
Rais <i>(Moscato di Noto)</i>	5€ / 22€
Mandus Dolce Luna <i>(Primitivo di Manduria)</i>	5€ / 25€

* senza glutine

Delivery | Take away · book your home delivery and order takeaway · www.incarne.it

Se sei celiaco dillo a noi.
Disponibile il menu con gli allergeni.

I clienti sono tenuti a comunicarci allergie,
intolleranze, come da legge vigente.

*in*CARNE



Le nostre proposte con i dessert



JUMPING "IL TIRAMISÙ" | By Liquorificio Malloggi

Liquore dal gusto inconfondibile, perfetto da solo, ottimo con il caffè, con i biscotti secchi, sul gelato

€ 5

LIQUORE CREMOSO | By Liquorificio Malloggi

Liquore Cremoso al gusto cioccolato.
Crema delicata a base di latte,
da bere fresca o con ghiaccio

€ 5

BESTIA RARA | DU.IT | Distilleria Urbana

Un amaro unico nel suo genere.
Nato dalla conciatura, di birra scura al farro,
un viaggio che eleva la birra con alcol di primissima
qualità e infusioni di spezie e frutta tipiche della macchia

€ 5

GIN - LONDON DRY | DU.IT | Distilleria Urbana

Un gin Adamantino, secco e pulito in bocca.
Pochissime botaniche, ginepro, coriandolo,
radice di Angelica
Gin & Tonic | Gin con ghiaccio

€ 5/7

LOVE KAMIKAZE | DU.IT | Distilleria Urbana

Vodka al caramello salato.
Adatta per chi è amante dei gusti morbidi

€ 5

VERMUTTE DEL CHIANTI | DU.IT | Distilleria Urbana

Un autentico Vermut toscano, prodotto con base Chianti
La quantità di assenzio è doppia rispetto ai Vermut
commerciali e il mix di spezie infuse, lievemente acidule,
danno un carattere in più

€ 5

CARTA DEI VINI

La Carta dei Vini è in aggiornamento | Alcune etichette potrebbero non essere disponibili.

BIANCHI

22 €	Michele Satta	Costa di Giulia	Vermentino 100%
22 €	Cantina Villa Vescovile	Chardonnay	Chardonnay 100%
100 €	Azienda Querciabella	Batàr	Chardonnay 100%
35 €	Castello della Sala	Conte della Vipera	Sauv. Blanc, Semillon
35 €		Bramito del cervo	Chardonnay 100%
70 €		Cervaro della Sala	Chardonnay, Grechetto

ROSATI

22 €	Azienda Tormaresca	Calafuria	Negroamaro vinificato
22 €	Tenuta Guado al Tasso	Scalabrone	Cabernet Sauv., Merlot, Syrah

SPUMANTI

29 €	Fontana Fredda	Alta Langa	Chardonnay, Pinot nero
32 €	Corte Aura	Brut	Chardonnay, Pinot nero
36 €		Satèn	Chardonnay 100%
35 €	Tenuta Montenisa - Antinori	Cuvée Royale	Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco
40 €	Marchese Antinori	Blanc de Blanc	Chardonnay 100%

CHAMPAGNE

70 €	Thiénot Brut Champagne	Champagne Brut	Pinot nero, Chardonnay
350 €	Dom Perignon 2009	Champagne P1 Brut	Pinot nero, Chardonnay

MONTALCINO

29 €	Tenuta Pian delle Vigne	Rosso di Montalcino Ciampoleto	Sangiovese 100%
30 €		Rosso di Montalcino	Sangiovese 100%
65 €		Brunello di Montalcino	Sangiovese 100%
280 €	Argiano	Brunello di Montalcino	Sangiovese 100%
65 €	Castelgiocondo Frescobaldi	Brunello di Montalcino	Sangiovese 100%

CARMIGNANO

27 €	Tenuta di Carmignano	Barco Reale	Sangiovese, Cabernet
29 €		Villa di Capezzana	Sangiovese, Cabernet
65 €		Ghiaie della Furba	Sangiovese, Cabernet

MAREMMA

80 €	Podere Le Mortelle	Poggio alle Nane	Cabernet Franc, Cab. Sauv.
27 €		Botrosecco	Cabernet Franc, Cab. Sauv.
29 €	Fattoria Aldobrandesca	Vie Cave	Malbec 100%
55 €	La Bulichella	Hyde	Syrah 100%
25 €		Rubino	Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc., Petit Verdot
23 €	Collemassari	Rigoletto	Sangiovese, Ciliegiole e Montepulciano
30 €		Montecucco	Sangiovese 100%

PIEMONTE LANGHE

28 €	Massolino	Nebbiolo	Nebbiolo 100%
55 €		Barolo	Nebbiolo 100%
28 €	Prunotto	Occhetti	Nebbiolo 100%
55 €		Barolo	Nebbiolo 100%
60 €	Azienda Mauro Sebaste	Barolo	Nebbiolo 100%
65 €	Azienda Ratti	Barolo	Nebbiolo 100%
30 €	Borgogno	Nebbiolo	Nebbiolo 100%
65 €		Barolo	Nebbiolo 100%
29 €	Azienda Josetta Saffirio	Nebbiolo	Nebbiolo 100%
55 €		Barolo di Josetta Saffirio	Nebbiolo 100%
29 €	Conterno Fantino	Ginestrino	Nebbiolo 100%
100 €		Barolo Vigna Pressenda	Nebbiolo 100%

GATTINARA

40 €	Travaglini	Nebbiolo Gattinara	Nebbiolo 100%
55 €		Tre Vigne	Nebbiolo 100%
65 €		Gattinara Riserva	Nebbiolo 100%

VALPOLICELLA

70 €	Bussola	Amarone Bussola	Corvina, Rondinella, Molinara
120 €	Azienda Dal Forno Romano	Valpolicella Superiore	Corvina, Corvinone, Rondinella
30 €	Azienda Pieropan	Ruberpan	Corvina, Molinara, Rondinella
70 €		Amarone della Valpolicella	Corvina, Molinara, Rondinella

PUGLIA

29 €	Azienda Tormaresca	Torcicoda	Primitivo 100%
23 €	Pietra Pura	Primitivo	Primitivo 100%
23 €		Negroamaro	Negroamaro 100%

SICILIA

23 €	Baglio di Pianetto	Nero d'Avola	Nero D'avola 100%
23 €		Syrah	Syrah 100%
29 €		Shymer	Syrah, Merlot

La Carta dei Vini è in aggiornamento | Alcune etichette potrebbero non essere disponibili.

CHIANTI CLASSICO

35 €	Isole e Olena	Chianti classico	Sangiovese, Canaiolo, Syrah
150 €		Cepparello	Sangiovese 100%
26 €	Marchese Antinori	Peppoli	Sangiovese, Merlot, Syrah
55 €		Badia a Passignano	Sangiovese 100%
200 €		Tignanello	Sangiovese, Cab. Sauv., Cab. Franc.
400 €		Solaia	Sangiovese, Cab. Sauv., Cab. Franc.
35 €	Tenuta Monteraponi	Chianti classico	Sangiovese, Merlot
90 €		Baron Ugo	Sangiovese 100%
250 €	Castello di Ama	L'Apparita	Merlot 100%
35 €		Chianti Classico	Sangiovese 100%
27 €	DIEVOLE	Dievole Chianti Classico	Sangiovese, Colorino, Canaiolo
45 €		Dievole Novecento	Sangiovese 100%
65 €		Vigna di Sessina Gran Selezione	Sangiovese 100%
30 €	Rocca delle Macie	Sant'Alfonso	Sangiovese, Merlot
45 €		Riserva di Fizzano	Sangiovese 100%
65 €		Sergio Zingarelli	Sangiovese, Colorino
100 €	San Giusto a Rentennano	Percarlo	Sangiovese 100%
120 €	Azienda Montevertine	Montevertine	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
250 €		Pergole Torte	Sangiovese 100%
30 €	Azienda Mazzei	Fonterutoli	Sangiovese, Merlot
45 €		Ser Lapo	Sangiovese, Cab. Sauv.
85 €		Mix 36	Sangiovese 100%
150 €		Siepi	Sangiovese, Merlot
150 €		Concerto	Sangiovese, Cab. Sauv.
150 €	Castello del Terriccio	Lupicaia	Cab Sauv., Petit Verdot
30 €	Brancaia	Chianti classico	Sangiovese 100%
55 €		Ilatraia	Cab Sauv, Petit Verdot, Cab. Franc
90 €		Il Blu	Sangiovese, Cab. Sauv.
30 €	Azienda Monsanto	Chianti classico	Sangiovese, Colorino
35 €		Chianti classico Riserva	Sangiovese, Colorino
29 €	Castello di Rampolla	Chianti classico	Sangiovese, Cabernet, Merlot

La Carta dei Vini è in aggiornamento | Alcune etichette potrebbero non essere disponibili.

BOLGHERI

40 €	Le Macchiole	Le Macchiole	Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot, Syrah
150 €		Paleo	Cab. Franc 100%
190 €		Scrio	Syrah 100%
220 €		Messorio '18	Merlot 100%
*		Messorio '17 / '11	Merlot 100% - (*chiedere al personale)
40 €	Tenuta Ornellaia	Le Volte IGT	Merlot, Sangiovese, Cab.Sauv.
70 €		Serre Nuove	Cab. Sauv, Cab.Franc, Petit verdot, merlot
250 €		Ornellaia	Cab. Sauv, Cab.Franc, Petit verdot, merlot
450 €		Massetino	Merlot 100%
1.000 €		Masseto	Merlot 100%
90 €	Podere Grattamacco	L'Alberello	Cab. Sauv, Cab. Franc, Petit Verdot
95 €		Grattamacco Superiore	Merlot, Cab. Sauv., Sangiovese
75 €	Tenuta Argentiera	Poggio ai Ginepri Magnum	Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot
40 €	Marchese Antinori	Il Bruciato	Cab. Sauv., Merlot, Syrah
60 €	Tenuta Guado al Tasso	Cont'Ugo	Merlot 100%
200 €		Guado al Tasso Superiore	Cab. Sauv., Merlot, Cab. Franc, Petit Verdot
26 €	Michele Satta	Bolgheri Rosso	Cab. Sauv., Sangiovese, Syrah, Merlot, Teroldego
59 €		Piastraia	Cab. Sauv., Syrah, Merlot
60 €		Cavaliere	Sangiovese 100%
30 €	Donne Fittipaldi	Donne Fittipaldi	Cab. Sauv., Merlot, Syrah,
45 €		Magnetic	Cabernet Franc 100%
26 €	Rocca delle Macie	Sassi Sparsi	Cab. Sauv., Merlot, Syrah
30 €	Cantina Micheletti	Bolgheri Rosso Dalleo	Cab. Sauv., Merlot
26 €		Bolgheri Rosso	Cab. Sauv., Merlot
180 €	Tenuta Campo di Sasso	Biserno	Cab. Sauv., Syrah, Merlot, Petit Verdot
35 €		Insoglio del cinghiale	Cab. Sauv., Syrah, Merlot, Petit Verdot
29 €	Fabio Motta	Pievi	Merlot, Cabernet, Sangiovese
55 €		Le Gonnare	Merlot, Syrah
33 €	Tenuta meraviglia	Meraviglia	Cabernet Franc 100%
29 €	Azienda Le Colonne	Le Colonne	Merlot, Petit Verdot, Cabernet Franc

La Carta dei Vini è in aggiornamento | Alcune etichette potrebbero non essere disponibili.

inCARNE

ALLERGENI



SEDANO E DERIVATI

Viene utilizzato 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 al glutine (celiaci) devono evitare frumento, pasta, grano ecc. Attenzione anche a cibi impanati, 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 o 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



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

11

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

5

SENAPE E DERIVATI

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



FRUTTA CON GUSCIO (mandorle, nocciole, noci, anacardi, pistacchi)

12

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



6

ARACHIDI E DERIVATI

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



SESAMO E DERIVATI

13

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

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

14

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



inCARNE

Tartare

di fassona piemontese

Tartare con pomodorini, pinoli di San Rossore e bottarga	3, 12	Tartare petalo di pomodoro, burrata...	4, 8
Tartare del macellaio (burrata, pomodorini e pesto)	4, 12	Tartare rucola, grana e riduzione al balsamico	4
Tartare al gorgonzola e noci	4, 12	Tartare Francese	5, 9, 12
Tartare al pesto di pistacchio	4, 12	(capperi, scalogno, tabasco, senape, worcester, tuorlo d'uovo)	
Tartare alla senape	5	Tartare Siciliana	3, 4, 12, 14
Tartare brie e miele di castagno	4	(capperi, olive, pomodorini, scalogno, pesto al basilico, alici)	

Carpaccio

di fassona piemontese

Carpaccio con rucola e grana	4	Carpaccio alla Siciliana	4, 12, 14
Carpaccio con pinoli, bottarga e pomodorini	3, 12	(capperi, olive, pomodorini, scalogno, pesto al basilico, alici)	
		Carpaccio del Macellaio	3, 12
		(burrata, pomodorini e acciughe del Cantabrico)	
		Tris di Carpacci	3, 4, 12, 14
		(Carpaccio Mediterraneo, Carpaccio all'Italiana e Carpaccio del Macellaio)	

Selezione crudo

Gran crudo	1, 4, 12	Mix Tartare	4, 12
(carpaccio, 2 stracciatella, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)		(cipolle e melograno, burrata e pomodorini, pistacchio)	
Gran crudo del Macellaio	1, 3, 4, 12	Mix Tartare e Carpaccio	4, 12
(carpaccio del Macellaio, 2 stracciatella, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)		(cipolle e melograno, burrata e pomodorini, pistacchio)	
Mix crudo	1, 4, 12	Mix Tartare e Carpaccio del Macellaio	3, 4, 12
(carpaccio, stracciatella, 2 tartare)		(cipolle e melograno, burrata e pomodorini, pistacchio e acciughe del Cantabrico)	
Mix crudo del Macellaio	1, 3, 4, 12		
(carpaccio del Macellaio, stracciatella, 2 tartare)			

Antipasti

Crostini con lardo di patanegra e burrata di Andria	4, 8, 14
Selezione di tre pecorini	4, 12
Tagliere di prosciutto crudo, cuore di burrata e salame	4, 12
"Scagliozzi" (polenta frita)	1, 6
Crostini misti	3, 4, 8
Midollo alla brace con agrumi e pane bianco	8
Uova di gallina livornese con bacon	9

Primi Piatti

Ravioli mugellani con guancia cbt	4, 8, 9
Orecchiette cacio, pepe e midollo	4, 8, 9
Pappardelle al ragù di Fassona	4, 8, 9

Bistecche

di fassona piemontese · alla brace
circa 1 kg · servita con salse a scelta

crema al pistacchio	4, 12
gorgonzola e noci	4, 12
rucola e formaggio 'duro'	4

Tagliata senza osso

di fassona piemontese · alla brace
240 gr · servita con salse a scelta

(salse come Tagliata con osso)

Fiorentina

di fassona piemontese · alla brace

Fiorentina "Incarne" (lardo di patanegra e rosmarino)	14
--	----

Burger alla brace

di fassona piemontese · "servito nel pane con patate fritte" (servito anche al piatto)

Incarneburger (lattuga, pomodoro, ketchup, maionese, formaggio e bacon)	4, 6, 8, 9, 14
Cheeseburger (lattuga, pomodoro, ketchup, maionese e formaggio)	4, 6, 8, 9, 14
Hamburger radicchio, brie e crema di zucca	4, 6, 8, 9, 12
Hamburger pere alla brace, gorgonzola...	4, 6, 8, 9, 12
Hamburger pomodoro, pesto e 'duro'...	4, 6, 8, 9, 12
Hamburger bacon, cipolla agrodolce...	4, 6, 8, 9, 12

Dolci

Tiramisù al bicchiere	4, 8, 9, 12
Pera cotta nel vino rosso con gelato alla crema*	4, 9, 12
Cheesecake (cotto) (cioccolato / caramello / frutti di bosco)	4, 8, 9, 12
Latte dolce fritto* (crema pasticcera impanata e frita)	4, 9, 12
Sfoglia con crema chantilly (mela verde e crumble di frutta secca)	4, 8, 9, 12
Gelato alla crema con ananas grigliato*	4, 9, 12
Cantucci con Vin Santo o con crema chantilly	4, 8, 9, 12
Bonet · tipico dolce piemontese (cacao / amaretti / caramello)	4, 8, 9, 12

Tris di dolci (bonet, cheesecake e tiramisù)	4, 8, 9, 12
---	-------------

Tris di dolci + 1 (bonet, cheesecake e tiramisù + latte dolce fritto)	4, 8, 9, 12
--	-------------

* senza glutine

Delivery | Take away · prenota la tua consegna a domicilio e ordina per l'asporto · www.incarne.it

Se sei celiaco dillo a noi.
Disponibile il menu con gli allergeni.

I clienti sono tenuti a comunicarci allergie,
intolleranze, come da legge vigente.



inCARNE

Tartare ~ 14€

piedmontese Fassona

Simple Tartare

Tartare with cherry tomatoes, San Rossore pine nuts and bottarga

Butcher's Tartare (burrata, cherry tomatoes and pesto)

Tartare with bacon and onions

Tartare with 'gorgonzola' (Blue Cheese) and walnuts

Tartare with pistachio pesto

Tartare with citrus

Mustard Tartare

Tartare with fresh peach and truffle

Tartare with brie and chestnut honey

Tartare with tomato petal, burrata and salted crumble

Tartare rucola, grana and balsamic reduction

Tartare caramelized pears and balsamic reduction

French Tartare

(capers, shallot, tabasco, mustard, Worcester)

Sicilian Tartare

(capers, olives, cherry tomatoes, shallot, basil pesto, anchovies)

Carpaccio ~ 15€

piedmontese Fassona

Carpaccio with black salt and Citronette sauce

Carpaccio with rocket salad and Grana cheese

Carpaccio with pine nuts, cherry tomatoes and bottarga

Sicilian Carpaccio

(capers, olives, cherry tomatoes, shallot, basil pesto, anchovies)

Butcher's Carpaccio

(burrata, cherry tomatoes, Cantabria's anchovies)

Trio of Carpaccios ~ 16€

(Mediterranean Carpaccio, Italian Carpaccio, Butcher's Carpaccio)

Raw selection

Gran crudo 22€
(carpaccio, 2 strips, meatball,
3 tartare, dry aged picanha)

Butcher's Gran crudo 25€
(Butcher's carpaccio, 2 strips, meatball,
3 tartare, dry aged picanha)

Mix crudo 18€
(carpaccio, strips, 2 tartare)

Butcher's Mix crudo 21€
(Butcher's carpaccio, strips, 2 tartare)

Mix Tartare 15€
(onions and pomegranate, burrata and cherry tomatoes, pistachio)

Mix Tartare and Carpaccio 19€
(onions and pomegranate, burrata and cherry tomatoes, pistachio)

Mix Tartare and Butcher's Carpaccio 22€
(onions and pomegranate, burrata and cherry tomatoes,
pistachio and Cantabria's anchovies)

Starters

Crostini with Patanegra lard e 'burrata di Andria' 9€

Crostino with aubergine pâté and bacon 9€

Platter of tasty tuscan ham, heart of burrata cheese
and salami 14€

"Scagliozzi" (fried polenta) 9€

Selection of three pecorino 15€

Marrow with citrus fruits and white bread 15€

Mixed crostini 9€

Livorno chicken egg with bacon 12€

First courses

Mugello Ravioli with cheek, cbt 13€

Orecchiette with cheese, pepper and marrow 13€

Pappardelle with Fassona Ragout 11€

Steaks ~ 5,70€ / hg

piedmontese Fassona · grilled

about 1 kg / served with sauces of your choice:

with pistachio cream

with sweet and sour red onions

with 'gorgonzola' (Blue Cheese) and walnuts

with rocket salad and cream cheese 'hard'

"Incarne"

(with Patanegra lard and rosemary)

with garlic, oil and rosemary

Rib steak with Maldon sea salt and EVO oil

Rib steak "Incarne"

(Patanegra lard and rosemary)

Rib steak with roasted marrow

6€/hg

Florentine Steak ~ 6,50€ /

of piedmontese Fassona · grilled

Florentine with Maldon sea salt and EVO oil

Florentine "Incarne"

(Patanegra lard and rosemary)

Florentine with roasted marrow

7€/hg

* the 'Florentine' weighs at least 1,4 Kg

'Tagliata' without bone ~ 20€

piedmontese Fassona · grilled

240 gr / served with sauces of your choice*

with black salt and EVO oil

*any additional sauce of your choice +1€

Grilled Burger ~ 16€

of piedmontese Fassona · "served with bread and fries or on the plate"

Hamburger with radicchio, brie and pumpkin cream

Hamburger with grilled pears, gorgonzola and walnut cream

Cheeseburger

(lettuce, tomato, ketchup, mayonnaise and cheese)

Hamburger with tomato, pesto genovese and hard cheese

Hamburger with bacon, sweet and sour onion, pepper and cheese sauce

Incarneburger

(lettuce, tomato, ketchup, mayonnaise, cheese and bacon)

Drinks / Cafeteria

Mineral still water / sparkling 2,50€

Soft drinks 4€

Moretti/Menabrea/Unfiltered Ichnusa beer 4€ / 6€

Espresso 2€

Correct coffee 2,50€

Ponze 3,50€

Grappas and Bitters 4€ / 6€

Rum and distillates 7€ / 8€

Side dish 5€

Service 3€

Desserts 5€ / 8,50€

1/2 portion 75%

Added ingredient 0,50€ / 1,50€

Delivery | Take away · book your home delivery and order takeaway · www.incarne.it

Are you celiac? Tell us.
Menu with allergens available.

Customers are required to notify us of allergies,
intolerances, as per current law.

Dessert Menu

Tiramisù in the glass	5€
Pear cooked in red wine with ice cream*	6€
Cheesecake (cooked) <i>(chocolate / caramel / berries)</i>	5€
Fried milk* <i>(breaded and fried pastry cream)</i>	5€
Puff pastry with chantilly cream <i>(green apple and dried fruit crumble)</i>	6€
Cream ice-cream with grilled pineapple*	5€
Cantucci with Vin Santo or with chantilly cream	5€
Pineapple* <i>(simple or grilled)</i>	5€
Bonet · typical piedmontese sweet <i>(with cocoa, amaretti and caramel)</i>	6€

Trio of desserts <i>(bonet, cheesecake and tiramisù)</i>	6,50€
--	-------

Trio of desserts + 1 <i>(bonet, cheesecake and tiramisù + fried milk)</i>	8,50€
---	-------

Dessert wines	glass - bottle
Muffato della Sala <i>(Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling)</i>	8€ / 45€
Rais <i>(Moscato di Noto)</i>	5€ / 22€
Mandus Dolce Luna <i>(Primitivo di Manduria)</i>	5€ / 25€

* gluten free

Delivery | Take away · book your home delivery and order takeaway · www.incarne.it

Are you celiac? Tell us.
Menu with allergens available.

Customers are required to notify us of allergies,
intolerances, as per current law.