100% MADE IN ITALY

*in*CARNE

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 brie e miele di castagno
Tartare petalo di pomodoro, burrarta 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 22€
(carpaccio, 2 straccetti, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)

Gran crudo del Macellaio 25€
(carpaccio del Macellaio, 2 straccetti, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)

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

Mix crudo del Macellaio 21€
(carpaccio del Macellaio, straccetti, 2 tartare)

Mix Tartare 15€
(cipolle, burrata e pomodorini, pistacchio)

Mix Tartare e Carpaccio 19€
(cipolle, burrata e pomodorini, pistacchio)

Mix Tartare e Carpaccio del Macellaio 22€
(cipolle, burrata e pomodorini, pistacchio e acciuga del Cantabrico)

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

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 pere alla brace, gorgonzola e crema di noci

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

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

Disponibile il menu con gli allergeni.

100% MADE IN ITALY

inCARNE

Menu Dolci

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

Tris di dolci *(bonet, cheesecake e tiramisù)*	6,50€
Tris di dolci + 1 *(bonet, cheesecake e tiramisù + latte dolce fritto)*	8,50€

Vini da dessert	calice - btg
Muffato della Sala *(Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling)*	8€ / 45€
Rais *(Moscato di Noto)*	6€ / 30€
Mandus Dolce Luna *(Primitivo di Manduria)*	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.

100% MADE IN ITALY

*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 ghiacco — € 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 frutte 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

BIANCHI

25 €	Michele Satta	**Costa di Giulia**	Vermentino, Sauvignon
55 €		**Giovin Re**	Viognier 100%
23 €	Cantina Villa Vescovile	**Chardonnay**	Chardonnay 100%
28 €	Corte Aura	**Bianco di Orma**	Vermentino 100%
28 €	Fabio Motta	**Vermentino**	Vermentino 100%
65 €	Castello della Sala	**Cervaro della Sala**	Chardonnay, Grechetto
120 €	Azienda Querciabella	**Batàr**	Chardonnay, Pinot Bianco

SPUMANTI

35 €	Cantina Villa Vescovile	**Trento doc Villa Vescovile**	Chardonnay 100%
35 €	Corte Aura	**Brut**	Chardonnay, Pinot nero
40 €		**Satèn**	Chardonnay 100%

CHAMPAGNE

55 €	Maxime Blin	**Champagne Maxime Blin**	Pinot nero, Chardonnay
70 €	Thiénot Brut Champagne	**Champagne Brut**	Pinot nero, Chardonnay, Pinot Meunier
350 €	Dom Perignon 2009	**Champagne Brut**	Pinot nero, Chardonnay

MONTALCINO

90 €	Azienda Biondi Santi	**Rosso di Montalcino**	Sangiovese 100%
220 €		**Brunello di Montalcino**	Sangiovese 100%
35 €	Argiano	**Rosso di Montalcino**	Sangiovese 100%
200 €		**Brunello di Montalcino**	Sangiovese 100%
65 €	Cava d'Onice	**Brunello di Montalcino Cava d'Onice**	Sangiovese 100%
25 €	Cantina Avignonesi	**Cantaloro**	Sangiovese, Merlot, Cab. Sauv.
27 €		**Rosso di Montepulciano**	Sangiovese 100%
35 €		**Nobile di Montepulciano**	Sangiovese 100%

CARMIGNANO

25 €	Tenuta di Carmignano	**Barco Reale**	Sangiovese, Canaiolo, Cab. Sauv.
32 €		**Villa di Capezzana**	Sangiovese, Cabernet

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

MAREMMA

14 €	Selezione InCarne	**Crimyr**	Merlot 100%
35 €	Fattoria Aldobrandesca	**Vie Cave**	Malbec 100%
70 €	Podere Le Mortelle	**Poggio alle Nane**	Cabernet Franc, Cab. Sauv.

PIEMONTE LANGHE

32 €	Massolino	**Nebbiolo**	Nebbiolo 100%
60 €		**Barolo**	Nebbiolo 100%
32 €	Azienda Josetta Saffirio	**Nebbiolo**	Nebbiolo 100%
60 €		**Barolo di Josetta Saffirio**	Nebbiolo 100%
100 €	Conterno Fantino	**Barolo Vigna Pressenda**	Nebbiolo 100%
33 €	Cordero San Giorgio	**Tiamat Pinot Nero Oltrepò Pavese**	Pinot Nero 100%
32 €		**Nebbiolo Langhe**	Nebbiolo 100%
32 €		**Barbera**	Barbera 100%

GATTINARA

40 €	Travaglini	**Nebbiolo selezione Gattinara**	Nebbiolo 100%
50 €		**Tre Vigne**	Nebbiolo 100%
65 €		**Gattinara Riserva**	Nebbiolo 100%

VALPOLICELLA

33 €	Villa Cariana	**Ripasso della Valpolicella**	Corvina, Rondinella, Altri vitigni autoctoni

PUGLIA

25 €	Pietra Pura	**Primitivo**	Primitivo 100%
25 €		**Negroamaro**	Negroamaro 100%
33 €	Azienda Tormaresca	**Torcicoda**	Primitivo 100%

SICILIA

25 €	Baglio di Pianetto	**Nero d'Avola**	Nero D'avola 100%
25 €		**Syrah**	Syrah 100%
32 €		**Shymer**	Syrah,Merlot

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

CHIANTI CLASSICO

150 €	Isole e Olena	**Cepparello**	Sangiovese 100%
29 €	Marchese Antinori	**Peppoli**	Sangiovese, Merlot, Syrah, Malvasia
70 €		**Badia a Passignano**	Sangiovese 100%
200 €		**Tignanello**	Sangiovese, Cab. Sauv., Cab. Franc.
38 €	Tenuta Monteraponi	**Chianti classico**	Sangiovese, Merlot
99 €		**Baron Ugo**	Sangiovese 100%
200 €	Castello di Ama	**L'Apparita**	Merlot 100%
32 €	Castello di Meleto	**Chianti classico Meleto**	Sangiovese, Merlot
28 €	Castello di Radda	**Chianti classico Castello di Radda**	Sangiovese 100%
31 €	Dievole	**Dievole Chianti Classico**	Sangiovese, Colorino, Canaiolo
50 €		**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
110 €	San Giusto a Rentennano	**Percarlo**	Sangiovese 100%
120 €	Azienda Montevertine	**Montevertine**	Sangiovese, Canaiolo, Colorino
80 €	Azienda Mazzei	**Mix 36**	Sangiovese 100%
150 €		**Siepi**	Sangiovese, Merlot
150 €		**Concerto**	Sangiovese, Cab. Sauv.
35 €	Azienda Monsanto	**Chianti classico**	Sangiovese, Colorino
40 €		**Chianti classico Riserva**	Sangiovese, Colorino

BOLGHERI

40 €	Le Macchiole	**Le Macchiole Bolgheri rosso**	Cab. Sauv, Cab. Franc, Merlot, Syrah
150 €		**Paleo**	Cab. Franc 100%
200 €		**Messorio**	Merlot 100%
32 €	Podere Il Castellaccio	**Orio**	Cab. Franc, Merlot, Syrah
28 €	Podere di Orma	**Rosso di Orma**	Merlot, Sangiovese, Cab.Sauv.
32 €		**Passi di Orma**	Cab. Sauv, Cab.Franc, Merlot
40 €	Tenuta Ornellaia	**Le Volte IGT**	Merlot, Sangiovese, Cab.Sauv.
40 €	Tenuta Guado al Tasso	**Il Bruciato**	Cab. Sauv., Merlot, Syrah
65 €		**Cont'Ugo**	Merlot 100%
29 €	Michele Satta	**Bolgheri Rosso**	Cab. Sauv., Sangiovese, Syrah, Merlot, Teroldego
65 €		**Piastraia**	Cab. Sauv., Syrah, Merlot
60 €		**Cavaliere**	Sangiovese 100%
32 €	Donne Fittipaldi	**Bolgheri Rosso Donne Fittipaldi**	Cab. Sauv., Merlot, Syrah,
29 €	Rocca delle Macie	**Sassi Sparsi**	Cab. Sauv., Merlot, Syrah
29 €	Cantina Micheletti	**Bolgheri Rosso**	Cab. Sauv., Merlot
32 €	Fabio Motta	**Pievi**	Merlot, Cabernet, Sangiovese
35 €		**Lo Scudiere**	Sangiovese 100%
65 €		**Le Gonnare**	Merlot, Syrah

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

100% MADE IN ITALY

inCARNE

ALLERGENI

1 SEDANO E DERIVATI

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

2 CROSTACEI E DERIVATI

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

3 PESCE E DERIVATI

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

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)

5 SENAPE E DERIVATI

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

6 ARACHIDI E DERIVATI

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

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)

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

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

9 UOVA E DERIVATI

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

10 LUPINI E DERIVATI

Vengono utilizzati come antipasti, già in salamoia

11 MOLLUSCHI E DERIVATI

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

12 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

13 SESAMO E DERIVATI

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

14 ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI
in concentrazione superiore a 10 mg/kg o mg/l

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

100% MADE IN ITALY

*in*CARNE

Tartare
di fassona piemontese

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

Carpaccio
di fassona piemontese

- Carpaccio con rucola e grana 4
- Carpaccio con pinoli, bottarga e pomodorini 3, 12
- Carpaccio alla Siciliana 4, 12, 14
  (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
  (carpaccio, 2 stracciatella, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)
- Gran crudo del Macellaio 1, 3, 4, 12
  (carpaccio del Macellaio, 2 stracciatella, polpetta, 3 tartare, picanha frollata in dry aged)
- Mix crudo 1, 4, 12
  (carpaccio, stracciatella, 2 tartare)
- Mix crudo del Macellaio 1, 3, 4, 12
  (carpaccio del Macellaio, stracciatella, 2 tartare)
- Mix Tartare 4, 12
  (cipolle e melograno, burrata e pomodorini, pistacchio)
- Mix Tartare e Carpaccio 4, 12
  (cipolle e melograno, burrata e pomodorini, pistacchio)
- Mix Tartare e Carpaccio del Macellaio 3, 4, 12
  (cipolle e melograno, burrata e pomodorini, pistacchio e acciughe del Cantabrico)

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 fritta)* 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

- Orecchiette cacio, pepe e midollo 4, 8, 9
- Pappardelle al ragù di Fassona 4, 8, 9

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

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 pere alla brace, gorgonzola…	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 fritta)*	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

Menu con gli allergeni.

100% MADE IN ITALY

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 brie and chestnut honey
Tartare with tomato petal, burrarta 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 Crapaccio, 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

Orecchiette with cheese, pepper and marrow 13€
Pappardelle with Fassona Ragout 11€

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

Steaks ~ 5,70€ / hg

piedmontese fassona · grilled

about 1 kg / served wiyh sauces of your choise:

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 syteack 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 wiyh sauces of your choise**

with black salt and EVO oil

**any additional sauce of your choise ..... +1€*

Grilled Burger ~ 16€

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

Hamburger with grilled pears, gorgonzola and walnut cream

Cheeseburger
(lettuce, tomato, ketchup, mayonnaise and 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/Unfiltred Ichnusa beer	4€ / 6€
Espresso	2€
Correct coffee	2,50€
Ponce	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

Menu with allergens available.

100% MADE IN ITALY

inCARNE

Dessert Menu

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

Trio of desserts *(bonet, cheesecake and tiramisù)*	6,50€
Trio of desserts + 1 *(bonet, cheesecake and tiramisù + fried milk)*	8,50€

Dessert wines	glass - bottle
Muffato della Sala *(Sauvignon Blanc, Grechetto, Gewurztraminer, Riesling)*	8€ / 45€
Rais *(Moscato di Noto)*	6€ / 30€
Mandus Dolce Luna *(Primitivo di Manduria)*	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.