



Meat Eat Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/varese/meat-eat-7>
Via Giovanni Macchi, 61, 21100 Varese VA, VARESE, Italy
+33186995715 - meateat.it

Categories

Wines

A buffet

Dry Aged Meats

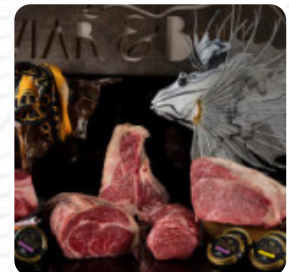
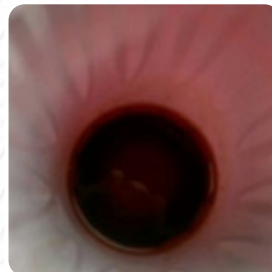
Filetti e controfiletti

Le carni con osso

Appetizer

Dalla griglia impazzita

Antipasti e primi - stuzzicando l'appetito



View gallery

View menu

View reviews

Meat Eat Menu



Alcoholic Drinks

DOLCETTO D'ALBA

Mains

TOMAHAWK

Antipasti

SALSICCIA ALLA DIAVOLA

Side Dishes

FRENCH FRIES

6 €

Starters & Salads

ANTIPASTO

Beef Dishes

FILET MIGNON

Dessert

TIRAMISU

Dolce

MOUSSE DI LIMONE SU BASE
CROCCANTE CON GRANELLA DI
PISTACCHIO

Main Course

CLASSICA COTOLETTA DI VITELLO
ALLA MILANESE 22 €

Pizza

MEAT

Appetizers

MINI ARANCINI

To Share

COSTATA

Pizzen - Klein Ø 28 Cm

FLORENTINA

Aperitivo

APERITIVO DI BENVENUTO CON
STUZZICHERIE DELLO CHEF

Primo Piatto

RISOTTO ALLO CHAMPAGNE CON
RIDUZIONE DI CILIEGIE, GRANELLA DI
PISTACCHIO E FIOCCHI DI RICOTTA AL
LIME

Vini Rossi – Red Wine

NEBBIOLO DELLE LANGHE

La carni

FILETTO NAZIONALE

Meat & Co

FILETTO DI MANZETTA PRUSSIANA

I "contorni"

CIME DI RAPE SALTATE

6 €

Aperitivo di benvenuto

COCKTAIL DI BENVENUTO CON CANAPÈ
E STUZZICHERIA DELLO CHEF

Lunch - Evergreen

RISOTTO CLASSICO ALLA MILANESE

Restaurant Category

VEGAN

Meat Eat Menu



In bella vista

SUA MAESTÀ LA PAELLA VALENCIANA
CUCINATA IN BELLA VISTA

Due passi fuori dalla griglia

BURGER DI MANZO MEAT EAT 19 €

Dalla brasa

ROLLATO 40

Dolci

MINI TIRAMISU

DEGUSTAZIONE DI RUM 9 €

Drinks

SORBET

ACQUA, UNA CONSUMAZIONE
ALCOLICA E CAFFÈ

Alla Griglia

PUNTINE DI SUINO IBERICO IN SALS
MEAT EAT

AKITORY DI POLLO IN SALS
SOYA

TAGLIATA

TAGLIATA DISTRUZZO

TAGLIATA DI RIBEY

These Types Of Dishes Are Being Served

FISH

DESSERTS

Secondo piatto servito in
centro tavola

FIorentina di vacca spagnola di
età superiore ai 6 anni da 1kg

FROLLATA 40/50 GG

Contorni

INSALATA FRESCA DI STAGIONE 6 €

PATATE AL FORNO CON PROFUMO
DI ROSMARINO 6 €

BROCCOLI E CAVOLFIORI SALTATI
A.O.P. 6 €

Entree

SPAGHETTI SALTATI CON RAGÙ DI
FILETTO SFUMATO AL BAROLO E
ARRICCHITO CON POMODORINI GIALLI

GNOCCHETTI FRESCI CON SALS
SI POMODORO FRESCO GRATINATI CON
FIOR DI LATTE E AROMATIZZATI
ALL'ORIGANO IN FIORE

MILLEFOGLIE DI PASTA FRESCA CON
VERDURE CROCCANTI DI STAGIONE SU
CREMA AL LATTE E GRATINATA CON
PARMIGIANO 18 MESI

I primi della cucina meat eat

GNOCCHETTI DI PATATE AL VERDE
DI CAMPO 15 €

TORTELLO AL RIPIENO DI
CAPRIOLO 14 €

ORECCHIETTE INBROCCOLATE 14 €

Cowboy steak

COWBOY STEAK DI TIGRINTO 400G 27 €

COWBOY STEAK DI VITELLO 400G 29 €

TOMAHAWAK IRLANDA 1 KG 71 €

Antipasti serviti in centro tavola

Meat Eat Menu



TARTARE DI MANZO BAVARESE CON
CESTINO DI ZUCCHINA TONDA
CROCCANTE, CREMA DI
CASTELMAGNO, ALBICOCCA CANDITA E
GRANELLA DI PISTACCHIO

POLPETTINE MEAT EAT IN SALSA DI
POMODORO CON BRUSCHETTE
CROCCANTI HOMEMADE ALL'AGLIO E
PREZZEMOLO

TZIGOINER DI MAGATELLO DI FASSONA
TIPICO DELLA VALTELLINA: MANZO
RIAVVOLTO CON PANCETTA NOSTRANA
E ROSOLATO IN GRIGLIA

Le Nostre Fiorentine

FIorentina DANESE DA LOMBARDIA DI
JERSEY

FIorentina PRUSSIAN EXTRA
MARBLED

FIorentina PORTOGHESE MINHO
TACROSS BIANCA NERA

Second Course

SUPREMA DI POLLO RIPASSATA ALLA
GRIGLIA CON PROFUMI DI PROVENZA
ACCOMPAGNATA DA INSALATA
CROCCANTE DI STAGIONE

ROBESPIERRE DI MAGATELLO
NAZIONALE RIPASSATO AL FORNO CON
ROSMARINO E PROFUMA D'AGLIO,
ACCOMPAGNATO DA PATATE AL FORNO

BRACIOLA DI SUINO IBERICO CON
BURRO E SALVIA ACCOMPAGNATA CON
BROCCOLI SALATATI AL NATURALE

TAGLIATA DI SCOTTONA BAVARESE CON
RUCOLA SELVATICA E POMODORINI

Dalla Griglia

PUNTINE DI SUINO IN SALSA MEAT EAT

ALETTE DI POLLO AL CURRY

AKITORI DI POLLO IN SALSA DI SOYA

POLPETTINE MEAT EAT

Appetizer

TAGLIERE DI PROSCIUTTO CRUDO
AFFUMICATO DELLA VALDOSSOLA 18
MESI CON GIARDINIERA E TORTA
PIACENTINA

TARTARE DI FASSONA BAVARESE CON
CRUDITÈ DI ZUCCHINE MARINATE
ALL'ACETO BALSAMICO, COULIS DI
FRAGOLE E SCAGLIE DI PECORINO

UOVO POCHÈ SU LETTO DI CIME DI
RAPA RIPASSATE IN PADELLA CON
AGLIO E ALICI DI SICILIA, IL TUTTO CON
CRUMBLE DI TARALLO PUGLIESE

POLPETTINE DI MANZO IN UMIDO IN
STILE MEAT EAT

TARTARE

Dalla griglia impazzita

SPIEDINI DI CARNE MISTA CON
VERDURE DI STAGIONE

POLLO MARINATO ALLA SOYA

RIBS ALLA TEXANA

ARROSTICINI DI CASTRATO TIPICI
ABRUZZESI

ROBESPIERRE DI MANZO AL
ROSMARINO

Antipasti e primi - stuzzicando l'appetito

DAL SALUMIFICIO 16 €

FILETTO DI TIGRINTO 15 €

TARTARE DI MANZO BAVARESE 15 €

TZIGOINER DI MAGATELLO DI
FASSONA 14 €

TOSTARELLE DI PANE
CASERECCIO 12 €

**Le nostre carni con osso dry
aged (40-50 giorni)**

Meat Eat Menu



FIorentina scozzese 1 kg	70 €
FIorentina di reggiana, la carne di parma da 1 kg	81 €
FIorentina di vacca spagnola da 1 kg	73 €
Costata di vacca scozzese da 500 gr	38 €
Costata di vacca spagnola da 500 gr	33 €

Per concludere- date una seconda possibilità ai dolci, non alle persone

TIRAMISÙ MEAT EAT	6 €
MOUSSE DI LIMONE SU BASE CROCCANTE E GRANELLA DI PISTACCHIO	7 €
MUFFIN ALLA NUTELLA CON COULIS DI FRUTTI DI BOSCO	7 €
CREMINI FRITTI CON SALSÀ ALLE FRAGOLE	6 €
COPPA DI FRUTTA FRESCA DI STAGIONE SERVITA CON CREMA DI LATTE SOFFICE	6 €

Le carni con osso

FIorentina young bull di origine bavarese	
FIorentina di vacca putà di origine galiziana	
FIorentina di vacca piemontese delle langhe cuneesi	
COSTATA YOUNG BULL DI ORIGINE BAVARESE	
COSTATA DI VACCA PIEMONTESE DELLE LANGHE CUNEESI	
COSTATA DI VACCA PUTA DI ORIGINE GALIZIANA	

Filetti e controfiletti

FILETTO DI MANZO 240G	25 €
FILETTO DI BUFALA 240G	32 €
FILETTO DI VITELLO 240G	25 €
PRUSSIAN GREY 240G	28 €
RIBEYE DI MANZO SCOZZESE 300G	28 €
WAGYU JAPAN DELLA REGIONE DI KOGOSHIMA- PORZIONE DA 100 G O MULTIPLI (ALL'ETTO)	38 €
FILETTO BELGA E30	
FILETTO PORTOGHESE	

Dry Aged Meats

DRY AGED FRIESIAN TOMAHAWK FROM DUTCH POLE	
TOMAHAWK FROM CUNEO LANGHE COWS	
DRY AGED 20/40	
T-BONE YOUNG BULL OF BAVARIAN ORIGIN	
BONE OF PATA TOW OF GALICIAN ORIGIN	
MONTESE COW FROM THE CUNEO LANGHE	
PINCHO YOUNG BULL BAVARIAN ORIGIN	
UF PIEMANTESE COW FROM THE CUNEO LANGHE	
PATA RIB EYE OF GALICIAN ORIGIN	

A buffet

FOCACCIA ALLA CIPOLLA DI TROPEA	
PIZZA FARCITA FANTASIA DELLO CHEF	
FRITTURE DEL MEAT EAT	
INSALATA DI PASTA ALLA CRUDAIOLA	
INSALATA DI RISO VENERE CON CRUDITÈ DI MANZO E VERDURE CROCCANTI	

Meat Eat Menu



PARMIGIANA DI MELANZANA CON
PROVOLA SILANA

ROAST BEEF CON RUCOLA E
POMODORINI

POLPETTINE MEAT EAT IN SALSA
PICCANTE

POLLO IN CROSTA DI PANE CON SALSA
AL CURRY

SPIEDINI MISTI CON VERDURE DI
STAGIONE

Wines

BARBARESCO "ULTIMO DEGLI ONESTI"

BARBERA SUPERIORE DELLE LANGHE

TOSCANA MONTECUCCO - POGGIO
TREVVALLE

CHIANTI COLLI SENESI - SAN
BENEDETTO

ROSSO DI MONTALCINO -
COLLEMATTONI

BRUNELLO DI MONTALCINO -
COLLEMATTONI

CHIANTI RISERVA - SAN BENEDETTO

MARCHE LACRIMA DI MORRO D'ALBA -
VICARI

UMBRIA ROSSO DI MONTEFALCO - DI
FILIPPO

SAGRANTINO DI MONTEFALCO - DI
FILIPPO

ABRUZZO EPULCIANO D'ABRUZZO -
GIULIANA VICINI

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

Meat Eat Menu



Meat Eat

Via Giovanni Macchi, 61, 21100
Varese VA, VARESE, Italy

Opening Hours:
Friday 12:30-14:00 19:30-22:30

Made with [Menu](#)

