



## Meat Art Menu

<https://menuweb.menu/restaurants/milano/meat-art>  
Via Giulio Romano 27, Milano, Italy  
+33186995715,+393938157274 - [meatart.it](http://meatart.it)

### Categories

Dessert

Rossi

Bianchi

PER INIZIARE

Spumanti e bolle italiane

Appetizer

Antipasto

Piatto

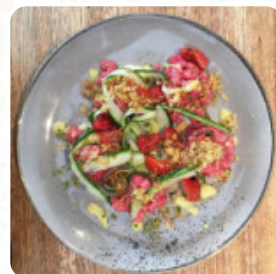
Champagne e cremant

Bolle rose'

Drinks

Tartare

Salads



[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Meat Art Menu



## Salads

FRENCH 18 €

## Desserts

CHOCOLATE TART 5 €

## Non Alcoholic Drinks

COFFEE

## Alcoholic Drinks

PROSECCO 6 €

## Entrées

HACKEPETER

## Pasta

PASTA PRIMAVERA 18 €

## Sandwiches & Hot Paninis

HAMBURGER

## Starters & Salads

ANTIPASTO

## Pizza

GIARDINIERA 6 €

## Extra

BOURGUIGNONNE CHINOISE- MIN.2 PERSONE (PP) 25 €

## Antipasti - Starters

CARPACCIO

## Fingerfood

SWEET PEPPER 18 €

## Soft Drinks

LEMONADE

## Main Course

HAMBURGER MEAT ART 20 €

## Weekly Menu

CREMA DI ZUCCA 10 €

## Wine

CHIANTI

## Digestivi - Digestifs

LIMONCELLO

## Bevande

WATER

## Burger Mini - 80G -

MINI HAMBURGER 12 €

## Hot Drinks

COFFEE

## Coffee

MACCHIATO

## Entree

TARTARE A SCELTA TRA CLASSICA, FRANCESE O TARTUFO

## Additions

COVER

## Rose

# Meat Art Menu

DONNADELE NEGROAMARO  
ROSATO – ALBERTO LONGO  
SALENTO 26 €

## White

CHABLIS VIEILLES VIGNES, DOMAINE  
DANIEL-ETIENNE DEFAIX

## Red

VALPOLICELLA CLASSICO  
SUPERIORE DOC 6 €

## Sparkling

FRANCIACORTA 8 €

## Vini Rossi

PRIMITIVO DEL SALENTO IGP  
VARVAGLIONE

## French

FOIE GRAS

## Fondue Cooking Styles

BOURGUIGNONNE

## Vini Bianchi – White Wine

GEWURZTRAMINER 8 €

## Mexican-American Food

EMPANADAS

## Gli Intramontabili

TARTACOS 9 €

## Röttvin (Flaska/ Bottle)

VALPOLICELLA RIPASSO  
SUPERIORE DOC 8 €

## Calice

PEPOSO-PRIMITIVO-RETRO'-  
BARBERA 6 €

## The Focaccia

LIGURE 19 €

## Drinks

SORBET 7 €

BEER

## Tartare

MIDOLLO AL FORNO 20 €

DEGUSTAZIONE MEAT ART 26 €

## Restaurant Category

ITALIAN

MEDITERRANEAN

## Appetizer

CARNOLINO

TARTARE

TEMPURA

## Antipasto

SAPORI DI UNA VOLTA (MIX DI  
VERDURE RIPIENE) 12 €

TAGLIERE DI SALUMI MARCHIGIANI 8 €

TORTINO CALDO AL PECORINO 9 €

## Piatto

TARTARA INVERNALE (CREMA  
GORGONZOLA, NOCI E PERE  
DISIDRATATE) 14 €

TARTARA AL TARTUFO (CRUDITÈ DI  
FUNGHI, TARTUFO E POLVERE DI  
OLIVE NERE) 13 €



# Meat Art Menu



TARTARA CLASSICA (INSALATA,  
SENAPE IN GRANI E MAIONESE  
FATTA IN CASA) 12 €

## Champagne e cremant

CREMANT DE BOURGOGNE BRUT  
BLANC 33 €

CHAMPAGNE EXTRA BRUT  
TRADITION BLANC DE NOIR PINOT  
NOIR LIEBART TOURNANT 52 €

CHAMPAGNE BRUT BLANC DE  
NOIR – CHARDONNAY/PINOT  
NOIR/PINOT MEUNIER – MAISON  
GOBILLARD ET FILS –  
HAUTEVILLER (EPERNAY) 58 €

## Bolle rose'

PROSECCO DOC TREVISO  
MILLESIMATO BRUT ROSE' –  
GLERA/P.NERO SETTEANIME –  
NEGRISIA DI P.P. 26 €

CHAMCREMANT DE BOURGOGNE  
BRUT ROSE' PINOT NOIR/GAMAY  
PATRIARCHE PÈRE ET FILS –  
BEAUNE BOURGOGNE 33 €

ROSI DELLE MARGHERITE  
FRANCICORTA DOCG ROSE' –  
PINOT NERO LE CANTORIE –  
GUSSAGO 35 €

## Sauces

MAYO

KETCHUP

MAYONNAISE

SALSA

## Spumanti e bolle italiane

PROSECCO DOC TREVISO  
MILLESIMATO BRUT – GLERA –  
RIVALUCE – VALDOBBIADENE 26 €

BOLLE A COLORI BRUT – PINOT  
NERO – OLTREPÒ 26 €

CHIAROR SUL MASSO BRUT  
SPUMANTE DI TIMORASSO – I  
CARPINI – POZZOL GROPPA 30 €

ARMONIA BRUT FRANCIACORTA  
DOCG – CHARDONNAY/PINOT  
NERO – LE CANTORIE – GUSSAGO 35 €

ARMONIA SATEN FRANCIACORTA  
DOCG – CHARDONNAY – LE  
CANTORIE – GUSSAGO 38 €

## Bianchi

GEWURTZTRAMINER DOC –  
ALBINO ARMANI 35 €

SAUVIGNON BLANC DOC – ALBINO  
ARMANI – SEQUALS 26 €

LUGANA DOC – ALBINO ARMANI –  
DOLCÈ 30 €

PECORINO COLLI APRUTINI IGT –  
F.LLI BIAGI – COLONNELLA 26 €

I MAREMMANI TOSCANO IGT  
CHARDONNAY SEGGIANO (GR) 28 €

BIANCOLELLA DOC – TOMMASONE  
– ISCHIA 30 €

## PER INIZIARE

MEAT-ICO CARNOLO 9 €

CARPACCIO RAVIOLO 12 €

ART GYU MAKI 12 €

BRUSCHETTA DEGLI DEI 6 €

PATARTE ARROSTO 6 €

NERVETTI PRI"MEAT"IVI ALLA  
CATALANA 7 €

## These Types Of Dishes Are Being Served

BURGER

FISH

SOUP

# Meat Art Menu

PASTA

APPETIZER

PANINI

SALAD

## Rossi

VALPOLICELLA CLASSICO  
SUPERIORE DOC – ALBINO  
ARMANI – MARANO 26 €

VALPOLICELLA RIPASSO  
SUPERIORE DOC – LE COLLINE DEI  
FILARI SOAVE (VR) 36 €

PEPOSO ROSSO TOSCANO IGT –  
SEGGIANO 26 €

RETRO' MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC – F.LLI BIAGI –  
COLONNELLA 28 €

BARBERA D'ALBA COSTA BRUNA  
DOC – PODERI COLLA – ALBA 28 €

A.A. LAGREIN DUNKEL DOC – MURI  
GRIES – BOLZANO 29 €

CHIANTI CLASSICO DOCG – TEN.  
ORSUMELLA – S. CASCIANO VAL DI  
PESA 30 €

PER' E' PALUMMO DOC –  
TOMMASONE – ISCHIA 35 €

BAROLO BUSSIA DOCG DARDI LE  
ROSE – PODERI COLLA ALBA 75 €

## Ingredients Used



TUNA

BEEF

CHEESE

BACON

MINT

SALAMI

CHOCOLATE

SEAFOOD

GORGONZOLA

## Dessert



SALVIONCELLO  
(LIMONCELLO ALLA SALVIA)  
FATTO DA NOI

TARTUFO 18 €

FONDUE DI FORMAGGIO 25 €

TORTINO 7 €

TIRAMISU 7 €

TARTE TATIN 7 €

CANNOLI

ICE CREAM

CHEESECAKE

THOUSAND LEAVES

MILLEFOGLIE 5 €

DATTERO CALDO CON CREMA AL  
LATTE 5 €

[View gallery](#)

[View menu](#)

[View reviews](#)

# Meat Art Menu



---

## Meat Art

Via Giulio Romano 27, Milano,  
Italy

**Opening Hours:**

Monday 18:00-23:00  
Tuesday 12:00-15:00  
Wednesday 12:00-15:00  
Thursday 12:00-15:00  
Friday 12:00-15:00  
Saturday 12:00-15:00

Made with [Menu](#)

