

CRUDI & MARINATI

CARPACCIO IBERICO 18
Girello iberico marinato home made.

CARPACCIO DI PICANHA 18
Picanha marinata alle erbe aromatiche.

TARTARE EASY 15
150 g di scottona italiana battuta al coltello insaporita con limone, olio e pepe.

TARTARE FORTE 18
150 g di scottona italiana battuta al coltello condita con formaggio caprino e noci.

TARTARE OCCHIO DI BUE 18
150 g di scottona battuta al coltello con tuorlo d'uovo, capperi e senape in grani.

POKER DI FREDDI 25
Quattro assaggi selezionati dallo chef.



ANTIPASTI

RADDOPPIA IL GUSTO
CON SOLI 8 EURO!

CHOPPINO 15
affettati misti con formaggio, fantasia di fritti e caldo del giorno.

FANTASIA DI FRITTI 7
Olive all'ascolana 4 pz, zucchine e peperoni fritti.

OLIVE ALL'ASCOLANA 6
8 pz fatte con la ricetta di nonna Ninetta.

GLI ICONICI

SFIDAMI 30
200g picanha e 200g di angus argentino servite con patate al forno.

COSTATA BBQ 19
Costine italiane, marinate e cotte a bassa temperatura, insaporite con la nostra salsa barbecue e patatine fritte.

TAGLIATA DI ANGUS 22
400g di entrecote di angus irlandese, servita con caponatina di verdure fresche, patate al forno e riso all'inglese.

CARIOCA 23
400g di picanha brasiliana, servita con verdure miste alla griglia, patate al forno e riso all'inglese.

TAGLIATA DI POLLO 18
Petto di pollo alla griglia condito con rucola grana e glassa di balsamico accompagnato da riso all'inglese e patate al forno.



I CHOP

ASSAPORA IL GUSTO DELLA CONDIVISIONE!

PERSONE
2+



CHOP PASSIONE CARNALE 60

Il sapore unico della carne frollata!

1kg di costata/fiorentina frollata almeno 30gg, riso all'inglese, patate al forno, fagioli alla diavoleto e contorni di stagione. Salsa verde, salsa yogurt e cipolla rossa caramellata.

VERSIONE MAXI: 1,2 Kg di Costata! 75



CHOP IMPICCATO 54

La carne va in scena!

700 g di angus irlandese, patate al forno, riso all'inglese, fagioli alla diavoleto, zucchine e melanzane grigliate. Salsa verde, salsa diavola e salsa bbq.



CHOP VOGLIA DI TRE 49

600g di carne abbinati a tre gustosi condimenti

600g di entrecote nazionale insaporita con rucola, scaglie di grana e pomodorini, rosmarino e sale. Cipolla rossa caramellata, patate al forno e riso all'inglese. Caponatina di verdure fresche, fagioli alla diavoleto. Salsa yogurt, salsa verde e cipolla rossa caramellata.

VERSIONE MAXI: 1 Kg di carne! 74



CHOP MONDIALE 60

Un pezzo di mondo nel piatto

200 g di Picanha brasiliana, 200 g di angus argentino, 200 g di entrecote nazionale, patate al forno, riso all'inglese, fagioli alla diavoleto, zucchine e melanzane grigliate. Salsa verde, salsa yogurt e salsa diavola.

VERSIONE MAXI: 1 Kg di carne! 79

LE TAGLIATE CON PATATE AL FORNO

**TAGLIATA CON CIPOLLA
ROSSA CARAMELLATA 19**
300g di entrecote con cipolla home made.

TAGLIATA CON FUNGHI PORCINI 20
300g di entrecote con funghi porcini.

**TAGLIATA ROSMARINO
E FIOCCHI DI SALE DI CERVIA 17**
300g di entrecote.

I CONTORNI

LE NOSTRE PATATE AL FORNO 5
Patate al forno home made.

VERDURE GRIGLIATE 5
Zucchine e melanzane.

VERDURE DI STAGIONE 5
Verdure saltate.

CAPONATA DI VERDURE FRESCHE 4
Zucchine, peperoni e melanzane.

LE CARNI FROLLATE

FROLLATURA
MINIMA
30 GIORNI

Per garantirti la migliore esperienza chiedete allo staff la disponibilità di carni presenti nel nostro maturatore.

SCEGLI IL TAGLIO

FIorentina & COSTATA

HANAMY HEREFORD IRLANDESE 8/hg

MARCHIGIANA I.G.P. 6,5/hg

ABERDEEN ANGUS SCOZIA 8/hg

BLACK ANGUS 8/hg

SIMMENTHAL 6,5/hg

PEZZATA ROSSA 7,5/hg



VINI

LA NOSTRA SELEZIONE LOCALE DI VINI

ROSSO PASSIONE 13
Rosso Piceno biologico.

LUMEGGIO DI ROSSO 15
Montepulciano d'Abruzzo.

VELLUTATO 19
Rosso Piceno Superiore.

STRAPPELLI DOCG 26
Montepulciano d'Abruzzo colline teramane.



Scansiona
il QR-Code
per la lista
completa dei vini.

SERVIZIO COPERTO 1,5



BIRRE IN BOTTIGLIA

SPALTER PILS 3,5

0,33 cl. - 5%

Classico colore giallo paglierino brillante con note erbacee.

AYINGER PILS 3,5

0,33 cl. - 5%

Elegante, snella e frizzante con un marcato sentore di luppolo.

PEDAVERA 3,5

0,33 cl. - 5°

Birra tradizionale italiana.

RED STONE IPA 5

0,33 cl. - 5,9%

Birrificio locale Mezzopasso.

SHEPHERD IPA 7

0,5 cl. - 6,1%

Birra della tradizione IPA di colore ambrato chiaro.

LUPULUS TRIPLE BEER 6

0,33 cl. - 8,5%

Colore dorato con note speziate di timo.

AYINGER WEISSE 6

0,5 cl. - 5,1%

Al naso si avvertono sentori di frumento, lievito e di banana.

AYINGER CELEBRATOR 5

0,33 cl. - 6,7%

Doppelbock scura color marrone scuro con riflessi rubino.

RENTON 4,5

0,33 cl.

Selezione di birre dal birrificio Renton con produzione artigianale selezionata.

MONGOZO PREMIUM PILS 3,5

0,33 cl - 5%.

Birra biologica gluten free prodotta con malto di riso.



ST. FEUILLIEN GRISETTE 3

0,25 cl. - 5%

Birra Bionda gluten free ricca e fresca al naso e in bocca.



CLAUSTHALER 4

0,33 cl.

Gusto genuino e uguale a quello di una classica birra.



BIRRE ALLA SPINA

STEINER EXPORT HELL

Birra chiara prodotta in una piccola località del sud-est della Baviera - 5.3%.

0,25 cl €3 · 0,5 cl €5 · 1,5 l €14



BAPTIST BLANCHE

Una classica blanche belga, di colore aranciato e dal forte profumo speziato, con note di coriandolo e scorza d'arancia - 5%.

0,25 cl €3,5 · 0,5 cl €6 · 1,5 l €17



VOX GROSSA

Birra di tipo belgian free style, aromatizzata al ginepro - 8%.

0,25 cl €4 · 0,5 cl €7 · 1,5 l €19



BIBITE

ACQUA PLOSE 2,5

Acqua minerale - 0,75 cl.

GASSOSA PLOSE 3

Gassosa - 0,33 cl.

COCA COLA 3

Coca Cola in vetro - 0,33 cl.

COCA COLA ZERO 3

Coca Cola Zero in vetro - 0,33 cl.

FANTA 3

Fanta in vetro - 0,33 cl.



PASSIONE CARNALE®

CHOPPERIA

• POCO FUMO, TANTO ARROSTO •

MENÙ



passionecarnale.it