



**BEEF  
ADDICTED  
MENU**

## 1966... INIZIA LA NOSTRA STORIA

Il progetto di trasformazione dalla classica macelleria alla **CARNEZZERIA** by **KILO**™ nasce dalla fusione tra la tradizione di Ferruccio e l'innovazione del figlio, per creare una bottega che possa soddisfare le esigenze dei clienti.



**CARNEZZERIA** by **KILO**™ per farvi gustare a casa vostra, ad un prezzo conveniente, le nostre carni ed i nostri prodotti.  
Per essere ovunque un **BEEF ADDICTED!**



## MAREZZATURA

La marezzatura è la distribuzione del grasso nella massa muscolare della carne. A marezzatura più intensa corrisponde più elevata qualità. Durante la cottura, le marezzature si sciolgono e conferiscono alla carne un gusto delizioso e una proverbiale fragranza



SELEZIONE KILO



DANESE



BLACK ANGUS USA



ANGUS URUGUAY



JAPANESE STYLE



QUALITA' SASHI



GRASS FED

## I TAGLI DI KILO

### Cube Roll

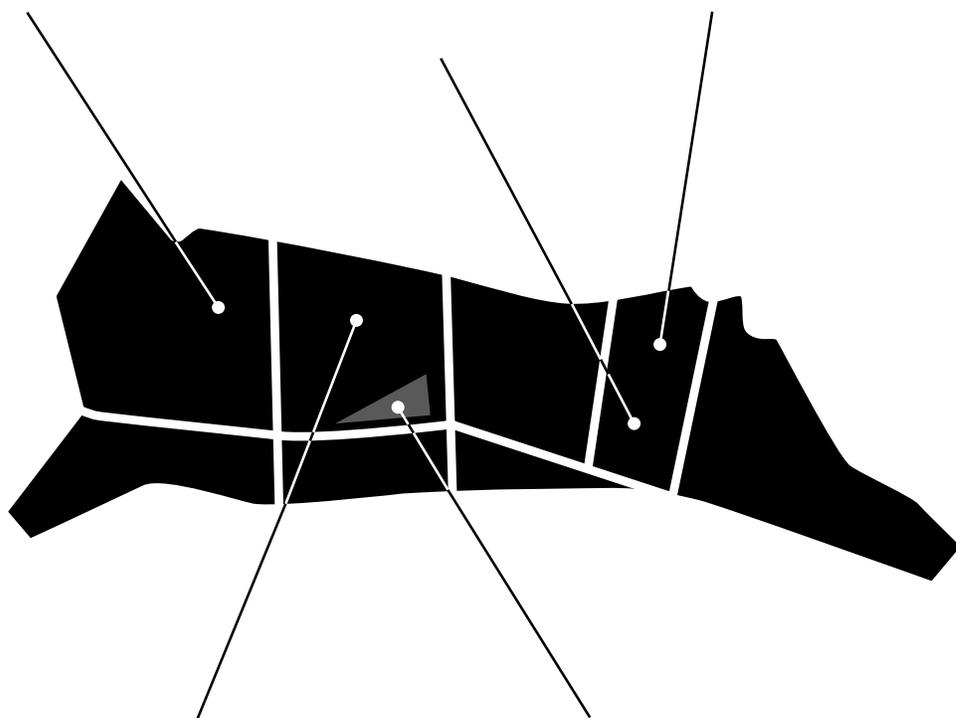
è la parte più nobile della costata. Senza osso, non ha scarto ed ha un'uniformità di cottura inimitabile.

### Fiorentina

si ottiene dal taglio dalla lombata (in corrispondenza delle vertebre lombari). Ha nel mezzo il classico osso a forma di "T".

### Entrecôte

è un taglio ottenuto dalla lombata di manzo e vuol dire costata o controfiletto, ma senza osso.



### Costata

contiene anche parte del muscolo del dorso. Tipico di questo taglio è il nucleo di massa grassa.

### Lingotto di Filetto

è un taglio proveniente dalla zona lombare. Il taglio interessa il muscolo grande psoas, muscolo particolarmente tenero.

## FROLLATURA

La frollatura della carne è quel particolare processo di stagionatura che rende le carni più tenere e, soprattutto, più saporite. Dopo l'abbattimento, la carne degli animali non è immediatamente commestibile, ma occorre far passare un tempo durante il quale le carni diventano adatte al consumo.

Le carni bovine necessitano di un lungo periodo di frollatura.

I bovini vengono tagliati in quarti e mantenuti a 0-4 gradi, con una umidità relativa dell' 85-90%.

Kilo frolla le sue carni per un periodo di 14 giorni, per garantire l'eccellenza e il sapore unico dei suoi prodotti.

## DALLA CUCINA

KILO  
special

**Mini Ribs** di maiale in salsa barbecue **NEW**:  
*sette euro e novanta*

**Patanegra** con pan-y tomate e burrata **NEW**:  
 *tredici euro e cinquanta*

**Trippa alla romana** con pane fritto al rosmarino **NEW**:  
*sette euro e novanta*

**Bruschetta\*** con chorizo di patanegra, con burrata e olio al rosmarino (3pz.) **NEW**:  
*cinque euro e cinquanta*

**Bruschetta\*** zucchine e provola (3pz.) **NEW**:  
*quattro euro e novanta*

**Bruschetta\*** boscaiola (3pz.) **NEW**:  
*quattro euro e novanta*

**Bruschetta\*** con burrata, pesto e pomodori appassiti (3pz.)  
*quattro euro e novanta*

**Anelli di cipolla\*** pastellati:  
*quattro euro e novanta*

**Alette di pollo\*** piccanti :  
*sei euro e quaranta*

**Bocconcini di pollo\*** fritto speziato con salsa di senape e miele  
*sei euro e novanta*

**Caesar's Salad** con misticanza, pollo\*, crostini di pane, scaglie di grana e salsa:  
*nove euro*

**Tagliata di pollo\*** con verdure grigliate **NEW**:  
*quattordici euro e trenta*

## CARPACCI

KILO  
special

**Carpaccio di manzo da 150g circa** con rucola, grana e riduzione di aceto balsamico:  
*nove euro e cinquanta*

## TARTARE

KILO  
special

**Tartare di manzo da 100g circa**:  
*sette euro e trenta*

**Tartare di manzo da 100g circa** con melanzane, pomodoro appassito e ricotta salata **NEW**:  
*sette euro e novanta*

**Tartare di manzo doppia da 200g circa**:  
*semplice: dodici euro e novanta/ condita: tredici euro e novanta*

**Tartare di manzo da 100g circa** con burrata e pomodoro appassito:  
*sette euro e novanta*

**Tartare di manzo da 100g circa** con avocado e mandorle:  
*sette euro e novanta*

**Tartare di manzo da 100g circa** con mango, pecorino e menta:  
*sette euro e novanta*

**Tartare di manzo da 100g circa** porcini e grana:  
*sette euro e novanta*

**Tartare del giorno.....**  
*sette euro e novanta*

\* Prodotto surgelato

## SPADE



**Spada di maialino:** con soia, senape e miele **NEW**

*undici euro e novanta*

**Spada Boero:** teneri bocconcini di manzo marinati alla birra leggermente piccanti **NEW**

*undici euro e novanta*

**Spada Golosello:** involtini di manzo con provola e guanciaie **NEW:**

*undici euro e novanta*

**Spada KILO:** teneri bocconcini di manzo marinati al cognac e pepe verde **NEW**

*undici euro e novanta*

**Spada di filetto di manzo BBQ:** teneri bocconcini di filetto di manzo marinari in salsa barbecue

*undici euro e novanta*

**Spada di bombette messinesi:** teneri involtini di carne panati con formaggio dolce, parmigiano e prezzemolo

*undici euro e novanta*

**Spada di manzo danese:** teneri bocconcini di manzo senza marinatura con salsa al pepe nero

*undici euro e novanta*

**Spada di pollo:** teneri bocconcini di pollo serviti con salsa rosa speziata

*undici euro e novanta*

**Spada del giorno.....**

*undici euro e novanta*

**Arrosticini di castrato** (10pz.):

*sette euro e ottanta*

## POLPETTE



**Polpette:** fritte con salsa leggermente piccante (4pz.) **NEW**

*sette euro e dieci*

**Polpette:** funghi porcini, lardo, grana e rosmarino (4pz.) **NEW**

*sette euro e dieci*

**Polpette:** al pomodoro con melanzane e ricotta salata (4pz.) **NEW**

*sette euro e dieci*

**Polpette:** con salsa al formaggio (4pz.) **NEW**

*sette euro e dieci*

**Polpette:** salsa al tartufo (4pz.) **NEW**

*sette euro e dieci*

**Polpette:** del giorno.....

*sette euro e dieci*

## TATAKI DI KILO



Si dice tataki una tecnica orientale, originaria del Giappone. Il metodo tradizionale prevede che il taglio di carne, dello spessore possibilmente superiore di 4 cm, successivamente scottato su una piastra rovente per qualche secondo, infine tagliato a fette regolari della larghezza di 1 cm. Questo procedimento permette, tramite la reazione di Maillard, di sigillare la parte esterna del taglio utilizzato, in modo da mantenere all'interno tutti i succhi e le proprietà nutritive che altrimenti andrebbero perse durante la cottura

- |                                  |         |             |
|----------------------------------|---------|-------------|
| 1. Tataki con salsa al formaggio | ~ 200gr | € 13,90 NEW |
| 2. Tataki con salsa al tartufo   | ~ 200gr | € 13,90 NEW |
| 3. Tataki del giorno.....        | ~ 200gr | € 13,90 NEW |

## BURGER AL PIATTO



**Big Kilo Burger di polpa di manzo scelta da 300g circa:**  
*servito con patate "Old Style"*  
*quattordici euro e cinquanta*

**Big Kilo Burger di polpa di manzo scelta da 300g circa:**  
*con guanciale e cheddar servito con patate "Old Style"*  
*quindici euro e cinquanta*

**Burger di polpa di manzo scelta da 200g circa:**  
*servito con patate "Old Style"*  
*undici euro e cinquanta*

## BURGER GOURMET



Il pane di tutti i nostri Burger Gourmet è prodotto artigianalmente da farine selezionate macinate a pietra e fatto lievitare per 48 ore da lievito madre

### **Bacon Cheeseburger** MANZO

Guanciale, cheddar, cipolla caramellata, cetriolini, insalata e pomodoro  
*tredici euro e cinquanta*

### **'Nduja Burger** MANZO

'Nduja, burrata, insalata e pomodoro  
*tredici euro e cinquanta*

### **Italiano** MANZO

Crema di melazane, ricotta e pomodori appassiti  
*tredici euro e cinquanta*

### **Ortolano** MANZO

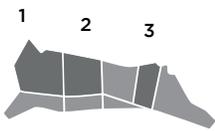
Zucchine, insalata, pomodoro e salsa al formaggio  
*tredici euro e cinquanta*

### **Veggie** SEITA

Salsa yogurt, insalata e pomodoro  
*tredici euro e cinquanta*



LE CARNI



**Caratteristiche:** taglio selezionato quotidianamente dai nostri griglieri

**Sapore:** variabile a seconda del taglio proposto

**Cottura consigliata:** media ●●●

### 1. Cube Roll:

Taglio da 300gr ~ € 7,50 l'etto

Taglio da 450gr ~ € 7,50 l'etto

### 2. Costata:

Taglio da 600gr ~ € 5,50 l'etto

### 3. Fiorentina: a tagliata con osso

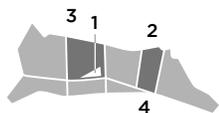
Taglio da 800gr ~ € 5,50 l'etto

Taglio da 1.3 Kg ~ € 5,50 l'etto





SELEZIONE  
KILO



**Caratteristiche:** distribuzione del grasso concentrata nella zona perimuscolare e dal caratteristico colore giallastro

**Sapore:** deciso e persistente

**Cottura consigliata:** da sangue a media ● ● ● / ● ● ●

#### 1. Lingotto di Filetto:

Tagli da 300gr ~ € 6,00 *l'etto*

#### 2. Entrecôte:

Taglio da 300gr ~ € 5,00 *l'etto*

Taglio da 450gr ~ € 5,00 *l'etto*

#### 3. Costata:

Taglio da 600gr ~ € 4,00 *l'etto*

#### 4. Fiorentina: a tagliata con osso

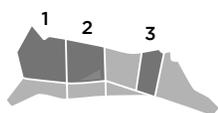
Taglio 800gr ~ € 4,50 *l'etto*

Taglio 1.3 Kg ~ € 4,50 *l'etto*





MANZO  
DANESE



**Caratteristiche:** tenerezza dovuta alla distribuzione del grasso con una mazzatura finissima di colore luminoso e perlaceo che si scioglie in cottura. Carne rossa e brillante.

**Sapore:** succulento ed elegante

**Cottura consigliata:** media ●●●

### 1. Cube Roll:

Taglio da 300gr ~ € 6,00 l'etto

Taglio da 450g ~ € 6,00 l'etto

### 2. Costata:

Taglio 600gr ~ € 5,50 l'etto

### 3. Fiorentina: a tagliata con osso

Taglio 800gr ~ € 5,50 l'etto

Taglio 1.3Kg ~ € 5,50 l'etto





MANZO  
BLACK  
ANGUS  
USA



**Caratteristiche:** carne con marmorizzazione diffusa a zone, si distingue per estrema tenerezza.

**Sapore:** brado

**Cottura consigliata:** da sangue a media

#### 1. Cube Roll:

Taglio da 300gr ~ € 5,50 l'etto

Taglio 450gr ~ € 5,50 l'etto





MANZO  
ANGUS  
URUGUAY



**Caratteristiche:** carne pregiata, apprezzata in tutto il mondo, caratterizzata da un livello maggiore di grassi monoinsaturi e disposti su trama uniforme, riconosciuta per il basso tasso di colesterolo.

**Sapore:** ricercato e prelibato

**Cottura consigliata:** da media a ben cotta ●●● / ●●●●

### 1. Cube Roll:

Taglio da 300gr ~ € 8,00 l'etto

Taglio da 450gr ~ € 8,00 l'etto



A close-up photograph of a piece of Japanese-style marbled beef, showing a rich pattern of red muscle fibers and white fat. The text "JAPANESE STYLE" is overlaid in the center in a white, sans-serif font.

JAPANESE  
STYLE



**Caratteristiche:** carne così denominata per il tipico allevamento con nutrizione esclusiva ad erba

**Sapore:** brado

**Cottura consigliata:** da sangue a media



## Bovini allevati ad erba "Grass Fed":

### 1. Cube Roll:

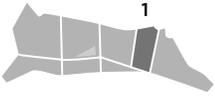
Taglio da 300gr ~ € 6,00 l'etto

Taglio da 450gr ~ € 6,00 l'etto





“GRASS FED”  
CUTS  
SELECTION



**Caratteristiche:** distribuzione del grasso concentrata nella zona perimuscolare e dal caratteristico colore giallastro

**Sapore:** deciso e persistente

**Cottura consigliata:** da sangue a media ● ● ● / ● ● ●

**1. Cube Roll** **NEW:**

Taglio da 300gr ~ € 6,00 l'etto

Taglio da 450g ~ € 6,00 l'etto





QUALITA'  
SASHI

# I CONTORNI

-  **Insalata di spinaci:** con crostini di pana, grana e riduzione di aceto balsamico  
*cinque euro*
-  **Sweet Salad:** misticanza, mele e arachidi caramellate  
*cinque euro*
-  **Verdure grigliate:** melanzane/zucchine/radicchio  
*quattro euro*
-  **\*Verdure ripassate:**  
*quattro euro*
-  **\*Patatine fritte:**   
*quattro euro*
-  **Patatine al forno:**  
*quattro euro*
-  **Patatine al cartoccio:** con panna acida o salsa al formaggio  
*quattro euro e cinquanta*
-  **\*Verdure all'agro:**  
*quattro euro*
-  **\*Patatine "Old Style":**   
*quattro euro*
-  **\*Patatine fritte al formaggio:**   
*quattro euro*
-  **Radicchio alla griglia:**  
*quattro euro*
-  **Contorno di stagione:** (chiedi al personale di sala cosa ha preparato oggi lo chef)  
*cinque euro*
-  **Insalata di misticanza:**  
*quattro euro*



\* Prodotto surgelato

\*: le patatine Lamb Weston sono un prodotto congelato

**info allergeni:** chiedere al personale di sala di prendere visione della lista completa

Coperto e servizio 1€ a persona

Dove trovi questo logo, trovi i piatti elaborati dai nostri chef  
in esclusiva nella **CARNEZZERIA** by **KILO**™



**KILO** ANCHE A CASA TUA!

Tutto il nostro menù, compresi anche i vini  
o le birre in bottiglia,  
è disponibile anche a portar via con  
uno sconto del 10%.



