



© MEAT *your* TASTE

MYT

*Meat your Taste è un'hamburgeria dove la **carne** è la protagonista indiscussa. Partendo dalla materia prima rigorosamente di **cooperativa locale**, che potrete trovare esposta nel nostro locale in un banco a vetrate, nel momento in cui effettuerete l'ordine scegliendo la tipologia e la grammatura che più preferite, procederemo con il taglio, la macinazione e la grigliatura, tutto al momento. Vogliamo intatti offrire un'esperienza a 360° della preparazione dei nostri panini.*

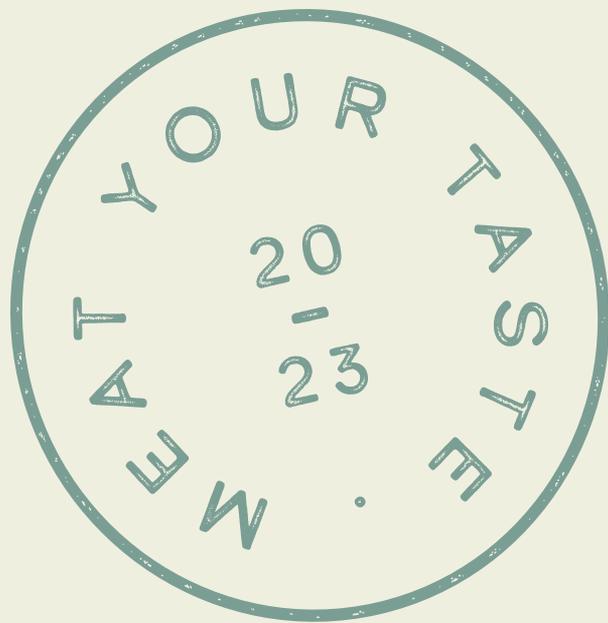
*Ad essere **prodotte in casa da noi** sono anche tutte le **salse** che trovate a menù, con **ingredienti freschi e gustosi** abbiamo previsto una vasta scelta che potrete unire a guarnizioni di vario tipo, verdure, formaggi, fino a comporre il panino che più vi suscita appetito. Altrimenti potete scegliere dalla nostra selezione di panini per i quali abbiamo sperimentato e creato abbinamenti di sapori unici nel loro genere.*

IL PANINO DEL MESE

Da Meat non ci si annoia mai! Ogni mese sperimentiamo nuovi ingredienti e combinazioni vincenti, ecco la nostra proposta:



INQUADRA QUI



Qualità, freschezza, autenticità... vogliamo portarvi in tavola il meglio che il territorio e la nostra cucina possano offrire, proponendovi gusti che valorizzano le materie prime e stuzzicano il vostro palato. Il tutto in una location intima e accogliente, ideale per pranzi e cene con amici e familiari.

LA NOSTRA VISION

Meat è il sogno di tutti: poter godere di un momento di pausa, in compagnia o da soli, coccolati da personale preparato e nutrirsi di cose buone, cucinate al momento, fuori dalle logiche dell'industria, sapendo di aver valorizzato con le nostre scelte i produttori locali. Qui a MYT lavoreremo con piacere per garantirti questa esperienza.

LA VARIETÀ DEL MENÙ

Partendo dagli antipasti, come i nostri apprezzatissimi anelli di cipolla fritti fino ad arrivare alla selezione dei panini composti da ingredienti pieni di sapore, il nostro menù vi offre una varietà di proposte che soddisferanno tutti i palati. Anche sulle bevande andiamo forte! Con birre scelte appositamente per creare combinazioni equilibrate con l'offerta culinaria e drink perfetti per godersi un momento conviviale in compagnia.

SORSEGGIANDO CON GUSTO

VINI

LUGANA Calice 4.50 Bottiglia 25.00

Bianco fermo morbido e fruttato. Consigliato con: insalate e vegan burger.

VALPOLICELLA Calice 5.00 Bottiglia 27.00

Valpolicella classico superiore. Consigliato con: carni rosse grigliate o crude.

PRIMITIVO Calice 5.00 Bottiglia 27.00

Rosso meravigliosamente rotondo.

Consigliato con: piatti dai gusti forti come i nostri Gola, Lussuria e Superbia.

CABERNET FRANC Calice 4.00 Bottiglia 22.00

Rosso fermo dal corpo medio.

Consigliato con: dal pollo alla carne rossa ai piatti vegetariani, molto versatile.

GIN

KAPRIOL TONIC 3cl 6.00 5cl 8.00

Più di 15 botaniche molte delle quali tipiche delle alpi.

Consigliato con: pollo e burger.

ACQUAMARINA TONIC 3cl 8.00 5cl 10.00

London dry gin dai sentori mediterranei, tagliato con acqua salata.

Consigliato con: tartare.

KAPRIOL GINGER BEER 5cl 8.00

Con lo zenzero del ginger beer. Consigliato con: fritti e maiale.

TUTTO INIZIA DA UN BUON DRINK

SOFT DRINKS

ACQUA NAT/GAS

33cl 2.00 65cl 3.00

COCA COLA 33CL 3.50

COCA COLA ZERO 33CL 3.50

COLA BIO 36CL 4.50

COLA ZERO BIO 36CL 4.50

ARANCIATA BIO 36CL 4.50

POMPELMO ROSSO BIO 36CL 4.50

CHINOTTO BIO 36CL 4.50

LIMONATA BIO 36CL 4.50

THE ALLA PESCA BIO 36CL 4.50

THE AL LIMONE BIO 36CL 4.50

APERITIVI

PROSECCO COLESEL Brut

Calice 4.00 Bottiglia 24.00



PROSECCO COLESEL Extra Dry

Calice 4.00 Bottiglia 24.00



SPRITZ

4.00



Campari/Aperol/Cynar

SPRITZ APEROL GIN

5.00



AMERICANO MYT

6.00



Volume Primo, Campari

NEGRONI MYT

7.00



Volume Primo, Campari, Kapriol Gin

RED PASSION

6.00

Kapriol Gin, Lime spremuto, Pompelmo Bio


OSELLADORE CAFFÈ
di Rossano V.to (VI)


CONSORZIO AGRICOLO
di Volpago (TV)


SAN BENEDETTO
di Scorzè (VE)


FRUIT TO YOU
di Padova (PD)


WIP BUN
di Ravenna (RA)


BIRRA DEL BORGO
di Borgorose (RI)



LE NOSTRE BIRRE

Il birrificio Birra Del Borgo ha un forte legame con il territorio: utilizza ingredienti locali e predilige metodi di lavorazione artigianali.

I nostri piatti sono da accostare ad una classica birra

ALLA SPINA

LISA Piccola 4.00 Media 6.00

Bionda non filtrata a bassa fermentazione. Consigliata con: ogni tipo di piatto. 5%

MALEDETTA Piccola 4.50 Media 6.50

Ambrata ad alta fermentazione dal sapore intenso.
Consigliata con: ragù alla genovese e burger di manzo. 6.2%

REALE EXTRA Piccola 4.50 Media 6.50

APA dorata ad alta fermentazione. Consigliata con: fritti e carne di maiale. 6.4%

IN BOTTIGLIA

CORTIGIANA 6.00

Blanche ad alta fermentazione, fresca e speziata. 4.5%
Consigliata con: aperitivo e carne di pollo.

DUCHESSA 6.00

Saison dorata ad alta fermentazione, fresca e dissetante grazie al farro. 5.8%
Consigliata con: stick di pollo.

AYINGER CELEBRATOR 6.00

Dopplebock scura a bassa fermentazione con numerosi riconoscimenti nel mondo della birra. Consigliata con: burger e bacon. 6.7%

AYNGER PILS 6.00

Bionda a bassa fermentazione, il cosiddetto pane liquido della baviera. 5%
Consigliata con: ogni tipo di piatto.

ZERO FIVE 6.00

IPA dai sentori fruttati. Si sposa perfettamente con la patente! 0.5%
Consigliata con: aperitivo, insalate e pollo.



ALLERGENI



GLUTINE



PESCE



UOVA



ARACHIDI



LUPINI



LATTOSIO



CROSTACEI



SEDANO



SOLFITI



SENAPE



ARACHIDI



MOLLUSCHI



FRUTTA SECCA



SOIA



SEMI DI SESAMO

LEGENDA



SURGELATO



CONFEZIONATO

STORIA, FILOSOFIA E MATERIA PRIMA

LEGAMI INDISSOLUBILI

*Crediamo nel territorio, nella tradizione e nel rispetto delle stagioni. Vogliamo portare nel piatto i sapori della **Nostra Terra** e per farlo abbiamo scelto i migliori fornitori per le materie prime che utilizziamo. Il rispetto delle stagionalità ci consente di portare nel piatto sapori veri, autentici e, soprattutto, ingredienti più salutari.*

*Per noi **Km Zero** vuol dire ricercare materie prime di alta qualità restando locali, o comunque senza uscire dai confini italiani. La scelta del Km Zero ci permette di accorciare le distanze, di favorire l'economia locale e di crescere insieme ai nostri fornitori, ora amici.*



CICCHETTO PER SPEZZARE L'ATTESA?

ANTIPASTI

PATATINE DIPPERS 4.50 ❄️

PATATINE CAJUN 4.50 ❄️

PATATINE AL TARTUFO 4.50 ❄️

ONION RINGS HOME MADE 5.50 🌾

STICK POLLO CROCCANTISSIMO 6.00 🌾🥚

CROSTINI DI POLENTA 5.00 🌾🥚🍷

Con ragù e besciamella ai porcini.

CROCCHETTA DI PATATE 4.00 🌾🥚🍷

Con ragù genovese.

TRIS 1: POLLO, CROCCHETTA E CROSTINI 8.00 🌾🥚

TRIS 2: POLLO, CROCCHETTA E ONION RINGS 8.00 🌾🥚

PIATTO NACHOS MYT 7.00 🌾🥚🍷🌾

Chips di mais con jalapeno, black beans, pomodori, salsa cheddar e salsa guacamole.

PIATTO CHIPS MYT 6.00 🍷

Chips di patate con salsa cheddar e bacon croccante.

SANTA FE 5.00 🌾🥚🍷

Spring rolls con asiago, mais, black beans, pomodori, pollo CBT e coriandolo.





MEAT
your
TASTE

© MEAT *your* TASTE



MEAT
your
TASTE

© MEAT *your* TASTE

CICCHETTO PER SPEZZARE L'ATTESA?

INSALATE

CAESAR SALAD 10.00   

Mix di insalata, pomodorini, pollo fritto, salsa parmigiano, salsa Caesar e croutons.

SUMMER SALAD 8.00

Mix di insalata, pomodorini ciliegino, cipolla marinata, arance, misto di semi tostati e citronette agli agrumi.

Con soli €3 in più puoi aggiungere uno a scelta tra:

burger 130gr | **petto di pollo alla griglia** | **vitello CBT**

VEGGIE SALAD 10.00   

Mix di insalata, vegan burger, pomodori ramati e cipolla marinata.

BURGER SALAD 10.00

Mix di insalata, rughetta, hamburger 130g, cipolla marinata e pomodorini confit.

VEAL SALAD 10.00

Mix di insalata, cipolla marinata, pomodorini, mais, salsa bianca, chips di pollo croccante, vitello CBT.



SALSE HOME MADE

MAIONESE 0.60 

SALSA ROSA 0.60 

MAIONESE CIPOLLOTTO 0.80 

MAIONESE ALL'AIOLI 0.80 

MAIONESE ALLA NDUJA 0.80 

SALSA CAESAR 1.00   

SALSA PARMIGIANO 1.00 

CONFETTURA HABANERO 1.00

KETCHUP 0.60 

SENAPE 0.60 

SALSA BARBECUE 0.80  

LA NOSTRA SELEZIONE

I bun sono tutti prodotti artigianalmente!



INVIDIA 17.00



Manzo 200g, rucola, pomodorini confit, straciatella, granella di pistacchio e pesto di pistacchio.



AVARIZIA 17.00



Manzo 200g, insalata, pomodorini ramati, doppio bacon croccante, cheddar, ketchup e maionese.



ACCIDIA 17.00



Manzo 200g, melanzane grigliate, bacon, uovo, asiago, grana in scaglie, salsa al parmigiano.



VANITÀ 17.00



Manzo 200g, peperoni al forno, cipolla caramellata, gorgonzola, maionese alla nduja.

Tutti i burger includono croccanti patatine dippers! 
Scegli la tua speziatura tra: classica, erbe, finocchietto o tartufo.

LA NOSTRA SELEZIONE

I bun sono tutti prodotti artigianalmente!



GOLA 17.00



Manzo 200g, zucchine alla scapece, cicoria ripassata, pomodorini confit, lardo di colonnata, uova all'occhio di bue, taleggio e maionese al cipollotto.



IRA 17.00



Petto di pollo in crosta croccante, insalata, pomodorino confit, cipolle rosse caramellate, salsa al parmigiano e salsa cocktail.

VERSIONE SPICY: con aggiunta di confettura di habanero.



SUPERBIA 17.00



Manzo 200g, insalata, bacon, onion rings home made, cheddar, maionese all'aglio, maionese alla nduja.



LUSSURIA 17.00



Carne di maiale, insalata, pomodorini confit, cicoria ripassata, maionese al cipollotto.

Tutti i burger includono croccanti patatine dippers! Scegli la tua speziatura tra: classica, erbe, finocchietto o tartufo.

COMPONI IL TUO PANINO

1 SCEGLI LA CARNE

MANZO - HAMBURGER

130g Piccolo 14.00

200g Standard 17.00

300g Large 22.00

POLLO - PETTO

Con croccante panatura 17.00 

Speziato e grigliato 17.00

MAIALE - CARNE COTTA

Al forno con marinatura 17.00 

Orientale 17.00

VEGAN BURGER

Composto di ceci, piselli e verdure 15.00 

2 SCEGLI LE SPEZIE (Max 1)

CLASSICA

ERBE

FINOCCHIETTO

TARTUFO

3 CONDISCI COME VUOI

INSALATA

RUGHETTA

POMODORI RAMATI

MELANZANE GRIGLIATE

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 

PEPERONI ARROSTO

CICORIA RIPASSATA

BROCCOLO ROMANESCO RIPASSATO

POMODORINI CONFIT

CIPOLLE ROSSE CAMELLATE

CIPOLLA MARINATA

JALAPENO SOTTO ACETO

CETRIOLINI

LARDO DI COLONNATA

BACON

UOVO OCCHIO DI BUE 

ONION RINGS 



© MEAT *your* TASTE



® MEAT *your* TASTE

COMPONI IL TUO PANINO

4 SCEGLI IL FORMAGGIO

ASIAGO 

EDAMER 

CHEDDAR 

TALEGGIO 

GORGONZOLA 

STRACCIATELLA PUGLIESE 



5 SCEGLI LE SALSE (Da mettere nel panino)

MAIONESE 

SALSA COCKTAIL 

MAIONESE AL CIPOLLOTTO 

MAIONESE ALL'AIOLI 

MAIONESE ALLA NDUJA 

SALSA CAESAR 

SALSA AL PARMIGIANO 

CONFETTURA DI HABANERO

MARMELLATA ALLE CIPOLLE BIANCHE

PESTO DI BASILICO DI PISTACCHI 

SALSA TARTUFATA 

KETCHUP 

SENAPE

SALSA BARBECUE 



UN ALTRO MODO DI GUSTARE LA CARNE

BATTUTA DI SCOTTONA 17.00



Tartare da 180gr con tritro di capperi, trito di olive, trito di prezzemolo, honey mustard, cipolla carpionata, tuorlo d'uovo, stracciatella di burrata, pomodorini confit, olio d'oliva, pepe e sale Maldon.



TAGLIATA AL ROSMARINO 18.00

Tagliata di manzo da 300gr con rucola, olio, rosmarino, sale Maldon e patate fritte.

TAGLIATA LARDO E TARTUFO 21.00

Tagliata di manzo da 300gr con lardo di colonnata, salsa al tartufo, cipolle croccanti, sale Maldon e patate fritte.



RUCOLA E GLASSA BALSAMICA 19.00



Tagliata di manzo da 300gr, rucola, glassa balsamica, pomodorini confit, salsa parmigiano, sale Maldon e patate fritte.

PER CONCLUDERE IN BELLEZZA

DESSERT

BIANCO MANGIARE FRUTTI ROSSI	5.00	  
BIANCO MANGIARE CAFFÈ	5.00	  
CHEESECAKE MYT	5.00	  
TIRAMISÙ MYT	5.00	  



LIQUORI E AMARI

GRAPPA BIANCA	4.00
GRAPPA BIANCA	4.00
SAMBUCA	4.00
AMARO UNICO SICILIANO	4.00
CREMA AL PISTACCHIO	4.00
AMARO AURELIO VISCONTI	4.00
AMARO CUOR DI GIULIETTA	4.00

CAFFÈ

CAFFÈ	1.50
DECAFFEINATO	1.50
ORZO	1.80
COPERTO E SERVIZIO	2.00



NON SAI DECIDERTI?

SCEGLI IL PIATTO DEGUSTAZIONE PER DUE

MIX DI ANTIPASTI: CROSTINI, POLLO, ONION RINGS, CROCHETTA

2 MINI BURGER A TESTA DELLA SELEZIONE

PATATINE DIPPERS

DOLCE

CAFFÈ

50.00
A COPPIA

