

Antipasti

Il Carpaccio di Controfiletto di Manzo al Coltello

Thinly sliced beef sirloin, rocket, parmesan, extra virgin Morgenster olive oil

Il Carpaccio e l'insalata di Lingua di Vitello

Veal tongue carpaccio with a poached tongue salad and salsa verde

La Tartare di Manzo ai tre sapori

Trio of beef tartare, served with anchovies, salsa verde, Morgenster olive oil and lemon

Le Animelle di Vitello in Padella al Vino Bianco, Burro e Salvia

Pan fried sweetbreads with white wine, butter and sage

Il piatto di Bresaola all'Italiana

South African beef bresaola topped with parmesan cheese shavings, lemon juice, extra virgin Morgenster olive oil

Il Prosciutto e Melone

24 month reserve DOC Parma Ham with summer melon

La Terrina di Verdure

Terrine of tomato, grilled aubergine and baby marrow

Gli Asparagi Grigliati con Uovo di Gallina Ruspante

Grilled asparagus with free range chicken egg

L'Insalata Caprese

Salad of tomato, burrata mozzarella, capers, fresh basil and extra virgin Morgenster olive oil

L'Insalata di Bresaola Sudafricana

Salad of beef biltong, rocket, celery, apple, parmesan cheese and organic pecan nuts, extra virgin Morgenster olive oil

L'Insalata della Casa

House salad

Primi

I Ravioli di Agnello al Burro e Salvia

Homemade ravioli of slow baked Karoo lamb shoulder with sage butter and parmesan cheese

Le Penne al sugo di Pomodoro

Penne pasta with slow cooked tomato sauce

I Gnocchi di Polenta al Gorgonzola

Polenta gnocchi with gorgonzola cheese sauce



T: 021 424 3460

E: info@carne-sa.com

W: www.carne-sa.com

A: 70 Keerom Street, Cape Town

Dalla Griglia

All mains are served with a complimentary side dish from the Contorni section

La Fiorentina - 1.2 kg

1.2 kg beef t-bone (for 2 persons)

I Medaglioni di Filetto di Manzo Scottato con salsa Verde, Bernese e salsa ai Funghi - 300g

Seared beef fillet medallions topped with salsa verde, béarnaise and mushroom sauce

Il Roast Beef di Manzo - 300g

Beef sirloin

Il Sottofiletto di Manzo - 300g

Thick cut beef rump steak

La Lombata di Manzo - 300g

Beef rib eye

La Lombatella - 250g

Beef hanger steak

Il Filetto di spalla di Manzo - 450g

Beef flat iron steak

Il Controfiletto di Manzo con l'Osso - 600g

24 month grass fed beef sirloin on the bone

La Costata di Manzo

Beef prime rib on the bone

L' Agnello Carne SA

Free range Karoo dorper lamb t-bone

Il Carre` di Agnello - 400g

Free range dorper lamb rack

La Costata di Maiale con l'Osso - 600g

Free range pork sirloin on the bone

Safari: Misto di Salvaggina - 400g

Fillet of ostrich, kudu, black wildebeest, impala and blesbok

Dolci

Il Fondente al Cioccolato

Dark Italian chocolate hot fondant with a delectable liquid chocolate centre

L'Insalata di Frutti di Bosco con Sorbetto al Mascarpone

Mixed berry salad with mascarpone sorbet

La Crema Cotta

Baked cream

Il Gelato

Homemade ice cream

Il Sorbetto

Fresh fruit sorbet

Il Babá al rum

Baked Baba pastry, soaked in rum with Zabaione cream and berries

I Cantucci della Casa serviti con Moscato

Homemade cantucci and dessert wine

La nostra selezione di Formaggi Italiani e Sudafricani

Italian and South African cheese selection

Secondi Piatti

Il Fegato di Vitello con Cipolle Caramellate all'aceto Balsamico

Seared calves liver, balsamic caramelised onions and mash potato

Le Scaloppine al Vino Bianco

Seared rib eye scaloppine, white wine, parsley and lemon with broccoli

Il Petto di Pollo ai funghi

Chicken breast baked with white wine and mushrooms

La Svizzera di Manzo

Prime rib beef hamburger with balsamic caramelised onions, béarnaise sauce and thin cut fries

Contorni

La Patatine Fritte

Thin cut fries

Le Patate Fritte Carne

Carne fried potatoes

La Purea di Patate

Mash potato

Gli Spinaci saltati

Sauteed spinach with extra virgin Morgenster olive oil

Le Cime di Broccoli

Steamed broccoli with extra virgin Morgenster olive oil

L'Insalata della Casa

House side salad

Contorni da Dividere

Osso Buco alla Griglia

Roasted Marrow bones

La Focaccia

Extra focaccia bread

Salse

Salsa ai Funghi e Brandy

Mushroom and brandy sauce

Salsa Verde

Green parsley sauce

Salsa Bernese

Béarnaise sauce

Salsa al Pepe Verde

Green peppercorn sauce

Gratuity is not included. 10% Service charge will be added to tables of six and larger.





	Gls	Btl		Gls	Btl
Red Blends			Cabernet Sauvignon		
Muratie Melcks '14		205	Villiera '14		180
Idiom Super Rosso '13		215	Doolhof '14	50	240
Marvelous Red '12	50	230	Nedeburg '14	65	245
Neil Ellis Cabernet Merlot '13		230	Dalla Cia '14		350
Steenberg Echo '13	65	245	Springfield Wholeberry '14		385
Spier Creative block 5 '13		290	Thelema '11		430
Oak Valley '10		330	Vergelegen '09		525
Springfield Work of Time '09		340	Rust & Vrede '14		565
Rustenberg John X Merriman '13		380	Rustenberg Peter Barlow '09		700
Raats Red Jasper '14		390	Boekenhoutskloof '13		1250
Idiom SMV '10		425			
Morgenster Lourens River Valley '09		450	Merlot	Gls	Btl
Klein Constantia '13		460	Neethlingshof '14		190
Idiom Cab /Merlot '09		480	Dombeya '14		200
Morgenster Tosca '09		480	Overgaauw '14		240
Steenberg Catharina '14		500	Meinert '12		280
Bouchard Finlayson Hannibal '14		560	Muratie '13		285
Dalla Cia Giorgio '12		585	Hartenberg Estate '13		315
Warwick Trilogy '12		695	Thelema Mountain Vineyards '13		295
Rupert & Rothschild Baron Edmund '11		750	Steenberg '13	80	340
Anwilka '12		750	Rust & Vrede '14		515
Meerlust Rubicon '13		765	Meerlust '13		550
Morgenster '08		825			
Morgenster '03		975			
Morgenster '01		1000			
Eisen & Viljoen '12		1100	Shiraz	Gls	Btl
			Nederburg '14		180
			Groote Post '15	50	270
			Glenelly '11		260
			Hartenberg Estate '13	80	310
			Zandvliet Kalkveld '14		380
			La Motte '12		360
			Stellenzicht '11		410
			Radford Dale '12		415
			Hilton Rockwater '11		425
			Waterford, Kevin Arnold '11		450
			Waterford, Kevin Arnold '06		600
			Boekenhoutskloof '13		1050
			Hartenberg Gravel Hill '06		1500
Malbec		Btl			
Doolhof '14		260			
Zinfandel					
Idiom '12	95	480			



	Gls	Btl		Gls	Btl
Pinotage			Italian Wine Collection		
Stellekaya '10	35	140	Red		Btl
L'Avenir '14		250	Lungarotti '09		285
Diemersdal '15	65	260	Morellino di Scansano '13		350
Jacobsdal '13		275	Chianti Barbi '14		350
Beyerskloof Reserve '14		280	Velenosi Bracciarolo '12		320
Fairview Primo '14		430	Chianti Superiore Fattoria il Colle '11		385
Steytler '12		835	Santa Cristina '11		350
			Lungarotti Rubesco '10		400
Pinot Noir	Gls	Btl	Chianti Villa Travinoli '09		440
Felicite '14	45	170	Le Volte Ornellaia '13		700
Paul Cluver '13		440	Peppoli Chianti Classico '10		1150
Haute Cabriere '13		470	Antinori Villa Toscana '09		1200
Newton Johnson '13		450	Zenato Bardolino '14		300
Crystallum, Peter Max '15		480	Valpolicella Superiore Zenato '12	95	350
Meerlust '15		540			
Bouchard Finlayson '13		790	Sangiovese		Btl
Dalla Cia '13		1200	Brunello di Montalcino		
Bouchard Finlayson Tete de Cuvee '12		1700	Brunello Barbi		1250
			Tenuta Luce della Vite '07		3300
Cabernet Franc	Gls	Btl	Negroamaro		Btl
Doolhof '12		250	Megale '13		250
Whalehaven '10		320			
Raats '11		910	Lambrusco		Btl
			Medici Ermete '07		300
Nebbiolo	Gls	Btl	Nero d' Troia		Btl
Steenberg '14		450	Terra Lucente '14		300
Idiom '10		630			
Morgenster Nabucco '10	175	715	Montepulciano		Btl
			Masciarelli		380
Sangiovese	Gls	Btl	Barolo		Btl
Terra Del Capo '13	50	190	Giulia Negri La Tartufaia '07		1350
Idiom '12	100	485			
Sweet Wines	Gls	Btl	Barbera		Btl
Pierre Jourdan Ratafia	25	210	Enrico d' Asti '13		330
Nederburg Noble Late Harvest '13		210	Castello di Cigognola '12		350
Simonsig vin de liza '12		355	Rosso Braida '11		700
Paul Cluver Noble Late Harvest '13		475	Vietti Tre Vigne '10		750
Klein Constantia Vin de Constance		1760			