



Work in progress....

MEAT
your
TASTE



Meat your Taste è un'hamburgeria dove la carne è la protagonista indiscussa e come ogni altra materia prima viene rigorosamente lavorata in casa.

Tutte le salse che trovate a menù sono homemade, fatte con ingredienti freschi e gustosi, ne 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.

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

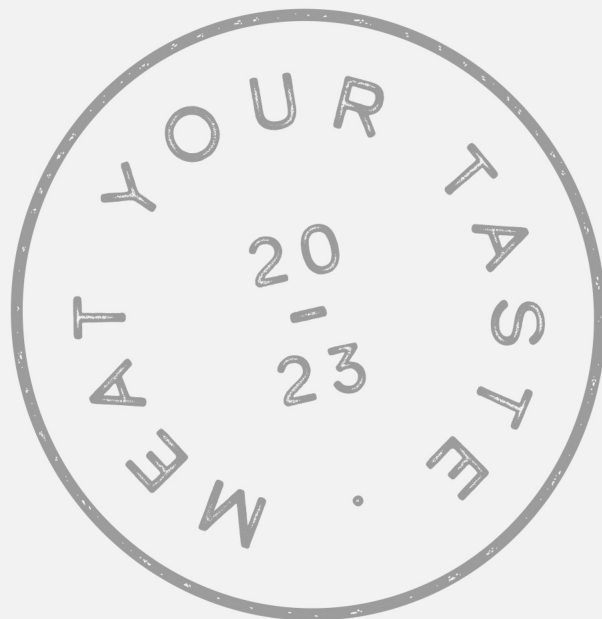
Il sogno di Meat è farvi godere di un momento di pausa e nutrirvi di cose buone, cucinate al momento, fuori dalle logiche dell'industria, sapendo di aver valorizzato con le nostre scelte i produttori locali. Qui a MYT lavoreremo con piacere per garantirvi questa esperienza.

NOVITÀ E FUORI MENÙ

Da Meat non ci si annoia mai! Ogni mese sperimentiamo nuovi ingredienti e combinazioni vincenti, ecco le nostre proposte:



INQUADRA QUI



TUTTO INIZIA DA UN BUON DRINK

APERITIVI

AMERICANO MYT 7.00 

Volume Primo, Campari, Soda

AMERICANO GIALLO 7.00 

Sorbole, Soda, Brut

NEGRONI MYT 7.00 

Volume Primo, Campari, Brut

NEGRONI 8.00 

Volume Primo, Campari, Kapriol Gin

RED PASSION 7.00

Kapriol Gin, Lime spremuto,
Pompelmo Bio, zucchero di canna

FREE RED PASSION 0% 6.00

Gin Analcolico, Lime spremuto, Pompelmo Bio

FREE SPRITZ 0% 6.00

Giger Beer, Trittico

SPRITZ APEROL 4.50 

SPRITZ CAMPARI 4.50 

SPRITZ CYNAR 4.50 

SPRITZ APEROL GIN 5.00 

BIBITE BIO

ARANCIATA 36CL 4.50

POMPELMO ROSSO 36CL 4.50

CHINOTTO 36CL 4.50

LIMONATA 36CL 4.50

THE ALLA PESCA 36CL 4.50

THE AL LIMONE 36CL 4.50

CEDRATA 36CL 4.50

BIBITE CLASSICHE

COCA COLA 33CL 3.50

COCA COLA ZERO 33CL 3.50

I NOSTRI VINI

VINI BIANCHI

LUGANA Calice 5.00 Bottiglia 27.00 

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

PROSECCO COLESEL Calice 4.50 Bottiglia 25.00 

Brut o Extra Dry, bollicine DOCG. Consigliato con i nostri antipasti.

VINI ROSSI

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 4.50 Bottiglia 25.00 

Rosso fermo dal corpo medio.

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

CHIANTI Calice 5.00 Bottiglia 27.00 

Rosso toscano vivace e speziato.

Consigliato con: le nostre tagliate di scamone.

ACQUA

ACQUA NAT/GAS 65CL 3.00

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

ANGHELLES 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%

WITHEER Piccola 4.50 Media 6.50 

Bianca Belga capace di offrire freschezza, equilibrio e una personalità delicatamente speziata. Consigliata con: pollo croccante. 6.4%

IN BOTTIGLIA

REALE 6.00 

IPA ambrata con note agrumate e pepate, finale amaro in pieno stile inglese. Consigliata con: pulled pork. 4.5%

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 

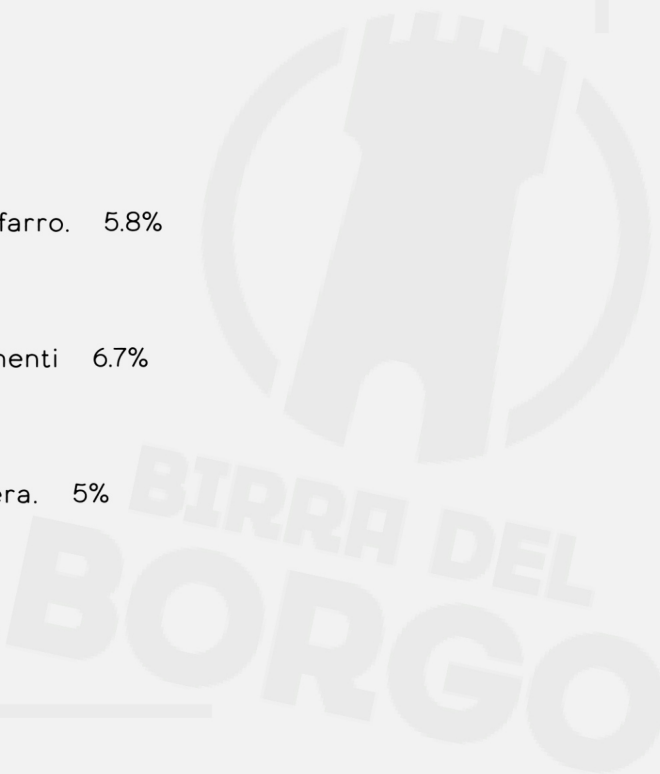
Doppelbock scura a bassa fermentazione con numerosi riconoscimenti nel mondo della birra. Consigliata con: burger e bacon. 6.7%

AYNGER PILS 6.00 

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

ORZOBRUNO 6.00 

Stout persistente e cremosa, con note di cioccolato e caffè. 4.2%
Consigliata con: piatto ribs.



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 ed utilizzare materie prime di alta qualità, coltivate e realizzate il più vicino possibile. 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

Anche con speziatura: cajun, erbe e tartufo.

ONION RINGS HOME MADE 6.00

Accompagante da maionese alla nduja.

VERDURE PASTELLATE 6.00

Zucchine, melanzane, peperoni, cipolla, carote pastellati e salsa agrodolce.

CHILI CHEESE 6.00

Polpettine di asiago, parmigiano e jalapeno panate col panko.

STICK DI ASIAGO 6.00

Asiago fritto a listarelle panato con uovo e panko, accompagnato da marmellata di cipolle bianche.

SANTA FE 5.00

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

ALETTE DI POLLO BBQ 6.00

Alette di pollo saltate con BBQ MYT.

ALETTE DI POLLO AGROPICCANTI 6.00

Alette di pollo saltate con salsa agropiccante.

STICK POLLO CROCCANTISSIMO 6.50

Accompagnati da senape MYT.



CICCHETTO PER SPEZZARE L'ATTESA?

ANTIPASTI

CROSTINI DI POLENTA 6.00   

Con ragù e besciamella ai porcini.

CROCCHETTA DI PATATE 4.00   

Con ragù genovese.

SUPPLÌ CARBONARA 4.50    

Bucatini alla carbonara avvolti nel panko e fritti. Con salsa carbonara.

PIATTO NACHOS MYT 7.00 

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

PIATTO CHIPS MYT 6.00  

Chips di patate con salsa cheddar e bacon croccante.

GRANFRITTO 1 15.00    

Chili cheese, onion rings, alette di pollo, supplì alla carbonara e patate fritte senape al miele e maionese alla 'nduja

GRANFRITTO 2 15.00    

Chili cheese, crocchetta di patate, santafè, stick di pollo, patate fritte, maionese al cipollotto e salsa calabra.



TRIS

TRIS 1: POLLO, CROCCHETTA E CROSTINI 8.00    

TRIS 2: POLLO, CROCCHETTA E ONION RINGS 8.00   

TRIS 3: POLLO, SANTA FE E ONION RINGS 8.00   

TRIS 4: SUPPLÌ, CHILI CHEESE, ALETTE DI POLLO 8.00    



© MEAT *your* TASTE



© MEAT *your* TASTE

LE NOSTRE INSALATONE

INSALATE

CAESAR SALAD 12.00

Mix di insalata, pomodorini ciliegino, pollo fritto, salsa parmigiano, salsa Caesar e crostini di pane.
Anche nella versione con pollo alla griglia.

SUMMER SALAD 9.00

Mix di insalata, pomodorini ciliegino, cipolla marinata, arance, misto di semi tostati e citronette agli agrumi.
Aggiungi soli €3 e puoi scegliere tra questi extra:
burger 130g | petto di pollo alla griglia | pollo fritto

VEGGIE SALAD 11.00

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

BURGER SALAD 12.00

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

SWEET SALAD 12.00

Valeriana, pomodorini ciliegino, grana a scaglie, petto di pollo grigliato, glassa di aceto balsamico, senape al miele.



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 CALABRA 0.80

MARM. CIPOLLE BIANCHE 0.80

SALSA CAESAR 1.00

SALSA PARMIGIANO 1.00

CONFETTURA HABANERO 1.00

KETCHUP 0.60

SENAPE 0.60

SALSA BARBECUE 0.80

SALSA CRISPY 0.80

PESTO DI PISTACCHI 1.00

SENAPE AL MIELE MYT 0.80

LA NOSTRA SELEZIONE

I bun sono tutti prodotti artigianalmente!



INVIDIA 17.00



Manzo 200g, rucola, pomodorini confit, stracciatella, granella di pistacchio e pesto di pistacchio.
Accompagnato da patatine dippers.



AVARIZIA 17.00



Manzo 200g, insalata, pomodori ramati, doppio bacon croccante, cheddar, ketchup e maionese.
Accompagnato da patatine dippers.



ACCIDIA 17.00



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



VANITÀ 17.00



Manzo 200g, peperoni al forno, cipolla caramellata, gorgonzola, maionese alla nduja.
Accompagnato da patatine dippers.

Se ami il piccante: provali con la nostra bomba calabra!

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. Accompagnato da patatine dippers.



IRA 17.00



Petto di pollo panato nei cornflakes, insalata, pomodorino confit, cipolle rosse caramellate, salsa al parmigiano e salsa cocktail. Accompagnato da patatine dippers. Anche in versione con pollo alla griglia.



SUPERBIA 17.00



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



LUSSURIA 17.00



Pane al burro, costine di maiale cotte a bassa temperatura e disossate, salsa BBQ MYT (barbecue, miele, teriyaki e zenzero), bacon, edamer, valeriana, senape al miele. Accompagnato da patatine cajun.

Se ami il piccante: provali con la nostra bomba calabra!

QUALCHE NOVITÀ NOSTRA SELEZIONE

I bun sono tutti prodotti artigianalmente!



SMASH CARBOANRA

17.00



2 x 100g di smashed burger di scottona, salsa di tuorlo pastorizzato, pecorino, guanciale croccante...

Roma in un panino!

Accompagnato da patatine dippers.



SMASH BACON

17.00



Salsa cheddar, 2 x 100g smashed burger di scottona, salsa crispy, cipolla al forno, bacon croccante e cheddar.

Accompagnato da patatine dippers.



PULLED PORK

17.00



Carne di maiale cotta lentamente al forno ed in seguito sfilacciata a mano ed insaporita da BBQ MYT, patate speziate alle erbe e schiacciate in piastra, valeriana, jalapeno, cetriolini.

Accompagnato da patatine dippers.



SMASH CACIO E PEPE

17.00



2 x 100g di smashed burger di scottona, salsa di pecorino romano, pepe e fantasia.

Accompagnato da patatine dippers.



© MEAT *your* TASTE



© MEAT *your* TASTE

COMPONI IL TUO PANINO

1 SCEGLI LA CARNE

MANZO - HAMBURGER

130g Piccolo 14.00

200g Standard 17.00 (anche smash!)

300g Large 22.00 (anche smash!)

POLLO - PETTO

Con croccante panatura 17.00 

Speziato e grigliato 17.00

MAIALE

Pulled Pork 17.00   

Ribs disossate 17.00   

VEGAN BURGER

Burger simil carne con paprika,
ravanello, barbabietola,
carota, sale minerale, potassio 15.00

2 SPEZIA LA CARNE (Max 1)

ERBE

FINOCCHIETTO

TARTUFO

3 CONDISCI COME VUOI

Nessun limite, solo la tua fantasia (Max 1 per tipo)

VALERIANA

INSALATA

RUGHETTA

POMODORI RAMATI

MELANZANE GRIGLIATE

ZUCCHINE ALLA SCAPECE 

PEPERONI ARROSTO

CICORIA RIPASSATA

ZUCCHINE GRIGLIATE

POMODORINI CONFIT

CIPOLLE ROSSE CARAMELLATE

FUNGHI SALTATI IN PADELLA

CIPOLLA MARINATA

JALAPENO SOTTO ACETO

CETRIOLINI

LARDO DI COLONNATA

BACON

UOVO OCCHIO DI BUE 

ONION RINGS 

SCAGLIE DI GRANA

Tutti i panini contengono:



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  

SALSA CRISPY 

SENAPE AL MIELE MYT 



Tutti i panini contengono:



UN ALTRO MODO DI GUSTARE LA CARNE

BATTUTA DI SCOTTONA 18.00



Tartare di filetto di reale con trito 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 19.50

Tagliata di Black Angus con rucola, olio, rosmarino, sale Maldon e patate fritte*.

TAGLIATA LARDO E TARTUFO 22.00

Tagliata di Black Angus con lardo di colonnata, salsa al tartufo, cipolle croccanti, sale Maldon e patate fritte*.



TAGLIATA RUCOLA E GLASSA BALSAMICA 21.00



Tagliata di Black Angus, rucola, glassa balsamica, pomodorini confit, salsa parmigiano, sale Maldon e patate fritte*.

UN ALTRO MODO DI GUSTARE LA CARNE

PIATTO RIBS 15.00



Ribs cotte sottovuoto a bassa temperatura per 18 ore, patatine e una salsa a scelta.

PIATTO HAMBURGER 12.00

Hamburger da 200g, patatine e una salsa a scelta.



PIATTO COTOLETTA 12.00

Cotoletta, patatine e una salsa a scelta.

VERDURE COTTE 4.00



Piatto misto di 3 verdure cotte a scelta tra: peperoni, pomodorini confit, cicoria, zucchine grigliate, melanzane, zucchine alla scapece e cipolle caramellate.



VERDURE CRUDE 4.00



Mix di insalate verdi e pomodori.

PER CONCLUDERE IN BELLEZZA

DESSERT RIVISITATI MYT

BIANCO MANGIARE AI FRUTTI ROSSI 6.00   

BIANCO MANGIARE AL CAFFÈ 6.00   

CHEESECAKE 6.00   

TIRAMISÙ 5.00   

APPLE PIE 6.00   



LIQUORI E AMARI

GRAPPA BIANCA 4.00

GRAPPA SCURA 4.00

SAMBUCA LOLLI 4.00

AMARO 207 LOCALE 4.00

CREMA AL PISTACCHIO 4.00    

AMARO CUOR DI GIULIETTA 4.00

RUM CREAM (crema al whiskey,
caramello salato, rum) 4.00

CAFFÈ

CAFFÈ 1.50

DECAFFEINATO 1.50

ORZO 1.80

GINSENG 1.80

COPERTO E SERVIZIO 2.00

MENÙ DEGUSTAZIONE

PIATTO DEGUSTAZIONE (PENSATO PER DUE!)

MIX DI ANTIPASTI

1 HAMBURGER DELLA SELEZIONE A TESTA

PATATINE DIPPERS

DOLCE

CAFFÈ

50.00
A COPPIA



MYT

Se siamo riusciti a limare parte dei nostri difetti il merito è di tutti coloro che hanno collaborato con noi!

I Protagonisti principali siete stati Voi clienti, grazie alle Vostre critiche costruttive che ci hanno permesso di migliorare e con i Vostri complimenti che ci fanno vivere MYT con orgoglio e con il sorriso.

Tutto questo per dirvi che siete l'unica pubblicità in cui crediamo, perciò... continuate a parlare di noi tramite il mezzo che preferite!

Ma soprattutto, non smettete di parlare con noi e dirci in cosa vorreste che migliorassimo e cosa vorreste trovare qui.

Google



+39 320 8745904



@meatyourtaste

Insieme daremo colore al nuovo menù.

FLAVIO GREJS ALESSANDRO
SAMIR ASIA ANIS
EVA MANOLO
ERIKAM HAMZA LUCIA
ALBERTO CRISTIAN AMY
SALVATORE ANDREA
NICOLA YUNIER LUCA
LAURA
ILENIA
MATTEO VALERIA DEJVI
VITTORIA FEDERICO DEBORA
GIAMPAOLO MARY
ANNA

MEAT
your
TASTE

EDOARDO
PAOLO

FABIO
DENIS

MEATYOURTASTE.IT