

Indice Allergeni

Si informa la gentile clientela che nelle varie portate del nostro Menu possono esser presenti la seguente lista di allergeni:

- Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
- Uova e prodotti a base di uova
- Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)
- Frutta a guscio, vale a dire mandorle, nocciole, noci e prodotti derivati
- Sedano e prodotti a base di sedano
- Senape e prodotti a base di senape
- Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
- Diossido di zolfo e solfiti a concentrazioni maggiori di 10mg/kg o 10mg/litro

Si prega di informare il Direttore di Servizio di eventuali allergie e/o intolleranze.

Grazie

Nuovo Ranch





Antipasti

Il Nostro menù cambia in base alla stagione, a quello che la terra ci offre, alla materia prima fresca che riusciamo a reperire.

Cervo, Angus e Tacchino, carni che affumichiamo nel nostro affumicatore artigianale, selezionando i legni più pregiati per conferire il giusto aroma ai futuri affettati.

L'asparago: torta salata di brisè, asparagi gratinati, spuma di ricotta e polvere di peperone bruciato	8,50
Burrata pugliese con mortadella Bologna IGP e pistacchi	8,50
Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	9,00
Carpaccio di angus affumicato con patate novelle e tartufo nero	11,00
Prosciutto di coniglio con valeriana, carotine e olio al dragoncello	8,50
Roastbeef di cervo con pane di segale e salsa senapata ai mirtilli	11,00
Crostone con erbe di campo, uovo pochè e morlacco	8,00
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da	12,00
a Persona	

La proposta della settimana



Carrube's Diary

Erano gli Anni 80 quando per la prima volta misi le carrube in grappa Veneta e scoprii questo delizioso nettare.



LIQUORE A BASE DI GRAPPA E CARRUBE
Liquore prodotto con infusione di Carrube Siciliane in Grappa Veneta
Liquore totalmente artigianale prodotto in quantità limitata,
Unico nel suo genere.

Solo le migliori carrube prendono parte all'infusione,
selezionate e spezzettate a mano, una ad una.
periodo di infusione minimo: 6 mesi

DESCRIZIONE ANALITICA:
Colore oro antico, con sfumature ambrate
Profumo di Carruba e dolci note fruttate
Dal gusto morbido, avvolgente, armoniosa e persistente

VISITA IL NOSTRO SHOP: www.carrubashop.it



Secondi Piatti

Tutte le nostre carni provengono da territori limitrofi, carrè interi arrivano nel nostro reparto macelleria dove Cesarino da più di 40 anni cura e prepara i vari intagli.

La selvaggina arriva direttamente da esperti cacciatori, curata e preparata in lente cotture.

Tutta la nostra carne alla griglia viene cotta nel fuoco della brace.

La Nostra Brace:

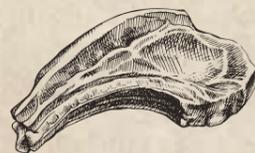
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	13,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	18,00
Tagliata di Scottona agli asparagi	19,00
Costata di manzo	25,00
Costata di cavallo	25,00
Filetto di manzo	21,00
Costolette d'agnello	20,00
Filetto di maiale con composta di prugne, la sua salsa e pomodoro alla griglia	15,00

Il taglio dello Chef,

La proposta della settimana

Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale di sala.

Il prezzo varia secondo il peso e la tipologia scelta.



Selvaggina e non solo:

Filetto di manzo al pepe verde	22,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	16,00
Sella di coniglio alle erbe e broccoli	18,00
Petto di faraona in farcia di vitello e asparagi gratinati	18,00
Filetto di cervo, salsa ai frutti rossi e melanzate essiccate	24,00
*Bocconcini di cinghiale con polenta e verdure	19,00
Uova e asparagi	14,00
La nostra selezione di formaggi e marmellate d'accompagnamento	14,00

*in caso di mancata reperibilità del prodotto fresco, viene utilizzato prodotto surgelato all'origine



Contorni

Patate al forno	3,50
Verdura cotta	3,50
Asparagi alla brace	6,00
Verdure grigliate	4,00
Insalata	3,50

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in barattolo	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	8,00
Caffè	1,20
Liquori	3,50
Distillati	4,00
Distillati premium	7,00
Pane e coperto	2,50



Primi Piatti

Le nostre paste vengono preparate in casa dai nostri Chef, stirate e tagliate a mano, un lungo processo che richiede molta cura, la stessa che dedichiamo ai nostri sughi ottenuti da materia prima intera e selezionata.

In base alla stagione selezioniamo la farcia per i nostri ravioli.

Ravioli al capriolo, demi-glacé al Raboso e polvere di aghi di pino	9,50
Gnocchi al cinghiale	9,00
Pappardelle al sugo d'anatra	9,00
La "gricia"	8,50
Garganelli agli asparagi con crema del Doge	9,00
Strigoli ortiche e formaggio saporito	9,00

