



Antipasti

*Il Nostro menù cambia in base alla stagione, a quello che la natura ci offre.
Cervo, Angus e Tacchino, carni che affumichiamo nel nostro affumicatore artigianale.*

Selezione di salumi e formaggi con giardiniera fatta in casa	13,00
Sfoglia di fillo con porcini, mandorle tostate e brie di capra	12,00
Uovo pochè su crema parmantier e tartufo nero estivo	14,00
Burrata pugliese con vellutata di pomodoro pachino, olive taggiasche e olio al basilico	11,00
Carpaccio d'Angus con salsa all'albicocca e noci pecan	12,00
Daino marinato al Raboso con gel alla pesca e orzo soffiato	15,00
Bresaola di bufala nel bosco del ranch	12,00



da Maitan, dal 1945



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 vengono selezionate da Cesarino, che da più di 40 anni cura e prepara i vari intagli. La selvaggina arriva direttamente da esperti cacciatori. Tutta la nostra carne alla griglia viene cotta nel fuoco della brace.

La Nostra Brace:

Tagliata di Scottona rucola e grana	18,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	23,00
Scamone affumicato con melanzane e sesamo	22,00
Grigliata mista (coppa, costicine, salsiccia e galletto)	15,00
Ribs del ranch con salsa BBQ e peperoni lombardi	16,00

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.



da Maitan, dal 1945

Selvaggina e non solo:

Filetto di manzo al pepe verde	25,00
“La Nostra Tartare” di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Suprema di faraona farcita ai porcini e tartufo, con patate schiacciate al rosmarino e porcini a lamelle	24,00
Pancia di vitello marinata alla soya, laccata al miele di castagno con pak choi e composta di mele	19,00
Lombo di cervo con panure alle nocciole e cardoncello alla piastra	24,00
Selezione di formaggi con miele e composta della casa	15,00

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



da Maitan, dal 1945

Contorni

Patate al forno	4,50
Verdura cotta	4,50
Melanzane al funghetto	5,50
Fagioli all'insalata	4,50
Insalata mista	5,00

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in vetro	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	10,00
Caffè	2,00
Liquori	4,00
Distillati	4,00
Distillati premium	7,00
Pane e coperto	3,00



da Maitan, dal 1945



Primi Piatti

Le nostre paste vengono preparate in casa dai nostri Chef. I nostri sughi sono ottenuti da materia prima intera e selezionata. In base alla stagione scegliamo la farcia per i nostri ravioli.

Raviolo aperto ai porcini gratinato e salsa al Castelmagno	13,00
Pappardelle all'anatra	12,00
Tagliatella al ragù di coniglio con datterini gialli e rossi e origano fresco	12,00
Pacchero ai tre pomodori, stracciata di vaccino e olio al basilico	11,00
Spaghettoni con colatura di alici, mollica tostata, finocchietto selvatico e uvetta	13,00
Garbugli fatti in casa al tartufo nero estivo	15,00



da Maitan, dal 1945