



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 marmellata e insalata russa	14,00
Carpaccio d'Angus con funghi, composta di castagne e spugna al prezzemolo	13,00
Cre moso di zucca con cialda di pane e Zola	11,00
Uovo pochè su crema di patate ai porcini e tartufo nero	15,00
Strudel con zucca al rosmarino e funghi con salsa agli spinaci	12,00
Cervo marinato con salsa ai frutti rossi, yogurt e mandorle fritte	15,00
Polpettine di lepre su purè di zucca e pioppini	13,00



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 ai funghi di stagione	19,00
Costata di manzo	27,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	24,00
Ribs del ranch con salsa BBQ e peperoni veneti	16,00
Grigliata mista (coppa, costicine, salsiccia e galletto)	15,00
Filetto di bufalo lardellato con paté di funghi e tartufo nero	28,00

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
Spezzatino di cinghiale con polenta e insalata di rape	20,00
Quaglia ripiena alla zucca con cicoria ripassata, pinoli e melograno	18,00
Bracciolina di cervo con salsa di arachidi, filetti di peperone e yogurt alla senape	22,00
Selezione di formaggi con miele e composta della casa	17,00

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



da Maitan, dal 1945

Contorni

Patate al forno	5,00
Verdura cotta	5,00
Zucca al rosmarino	6,00
Funghi di stagione	7,00
Verze in tecia	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.

Tagliatelle ai finferli	13,00
Ravioli con zucca e porcini e spuma di Asiago al rosmarino	12,00
Gnocchi al cinghiale con riduzione di Raboso	12,00
Pasticcio al ragù di lepre e funghi su crema di spinaci	13,00
Pici cacio e pepe con guanciale croccante	11,00
Garbugli fatti in casa al tartufo nero	16,00



da Maitan, dal 1945