

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



da Maitan, dal 1945



Nuovo Ranch
da Maitan, dal 1945

MENU

 Ristorante Nuovo Ranch
 nuovoranch_ristorante
 www.ristorantenuovoranch.it



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 salsa di fichi, stracchino e noci	13,00
Cervo marinato al mirto, salsa allo yogurt e fave di cacao	16,00
Polpettina di lepre con purea di zucca e funghi	14,00
Uovo poché su crema di patate e tartufo nero	15,00
Tartelletta di brisè alla zucca con mousse al mascarpone, erba cipollina e funghi	14,00
Cavolfiore alla griglia con crema di sedano rapa e crudité con finocchietto e zest di limone	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:

Grigliata mista (coppa, costicine, salsicce e galletto)	15,00
Tagliata di Scottona ai funghi di stagione	22,00
Costata di manzo	28,00
Costata di cavallo	27,00
Filetto di manzo	24,00
Picanha affumicata con misticanza e frutti rossi	20,00
Filetto di bufalo lardellato su paté di funghi e tartufo nero	29,00

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 (variante alla Rossetto +2€)	26,00
“La Nostra Tartare” di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Fagiano arrosto con salsa peverada e polenta	20,00
Lombo di cervo con purè di sedano rapa e frutti rossi	25,00
Spezzatino di cinghiale con polenta e insalata di tuberi	21,00
Selezione di formaggi con miele e composta della casa	16,00

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



da Maitan, dal 1945

Contorni

Patate al forno	6,00
Verdura cotta	5,00
Zucca arrosto al rosmarino	6,00
Verze stufate	5,00
Funghi di stagione	9,00

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	3,00
Bibita in vetro	4,00
Vino sfuso bianco / rosso	11,00
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.*

Gnocchi al cinghiale e funghi gialletti	14,00
Pappardelle al cervo, cremoso alle castagne e polvere di rapa rossa	13,00
Tagliatelle ai porcini	15,00
Lasagnetta alla zucca e asiago con nocciole e polvere di cacao	12,00
Casunzei all'ampezzana	13,00
Garbugli al tartufo	17,00



da Maitan, dal 1945