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 affumicato, gel di mela verde e chips di topinambur	13,00
Vitello in rosa con salsa al cavolo viola e mandorle tostate	13,00
Cervo marinato al Porto, salsa al ribes, miele e meringa al the Matcha	16.00
Polpettine di capriolo con crema di carciofi e Asiago	14.00
Flan al radicchio con fonduta di taleggio e terra di nocciole	13.00
Stracciatella di Burrata crema di cime di rapa e farro soffiato	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:

Grigliata mista (coppa, costicine, salsicce e galletto)	15,00
Tagliata di Scottona al radicchio	22,00
Costata di manzo	28,00
Costata di cavallo	27,00
Filetto di manzo	24,00
Picanha affumicata con misticanza, frutti rossi e sale Maldon	20,00

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 (variante alla Rossetto +2€)	26,00
"La Nostra Tartare" di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Pancia di maialino marinata alla salsa di soya laccata al miele con puré al cren e radicchio stufato	18,00
Germano reale con polenta e salsa peverada	22,00
Spezzatino di capriolo al ginepro con polenta e carciofo stufato	21,00
Selezione di formaggi e marmellate fatte in 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	6,00
Verdura cotta	5,00
Fondo di carciofo con patate in tecia	7,00
Radicchio stufato all'aceto balsamico	6,00
Cime di rapa ripassate	6,00

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



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.

La tradizionale Soppa Coada	15,00
Tortelli al cappone in brodo con radicchio e scaglie di parmigiano	14,00
Pappardella al capriolo e carciofo fritto	14,00
Gnocchi di patate al cinghiale e riduzione di Raboso	14,00
Pasticcio radicchio, casatella e salsa alla noci	13,00
Pici cacio e pepe	13,00

da Maitan, dal 1945