

## 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, selezioniamo i legni più pregiati per conferire il giusto aroma ai futuri affettati.*

Il Crostino: pane di segale tostato con scarola ripassata, stracchino, sedano verde e Alici del Cantabrico	7,50
Burrata Pugliese con crema di melanzane affumicata, pachino essiccato e salsa al basilico	8,00
Uovo poché con crema di patata viola, tartufo nero estivo e scaglie di Parmigiano (non inscrivibile nella Carrellata)	10,00
Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellate della casa	9,00
Carpaccio di Angus affumicato con cardoncelli laccati e nocciole	8,50
Speck di cinghiale con crostini ai semi di finocchio e composta ai frutti di stagione	9,00
Prosciutto di Coniglio con bietola, olive nere e briciole di pane alla maggiorana	8,00
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da	10,50

### 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](http://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 che rendono la carne tenera e saporita.*

*Tutta la nostra carne alla griglia viene cotta nel fuoco della brace dove prende un aroma unico ed inconfondibile, il nostro marchio d'eccellenza.*

### La Nostra Brace:

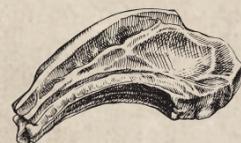
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	13,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	17,00
Tagliata di Scottona ai porcini	19,00
Costata di manzo	24,00
Costata di cavallo	24,00
Filetto di manzo	19,00
Braciolona di maiale nostrano con caponata di verdure	13,00

### 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	20,00
“La Nostra Tartare”	19,00
Black Angus con lamelle di porcini e tartufo nero	21,00
Entrecôte di cervo al profumo di bosco e giardinetto di verdure stufate	20,00
*Lumache alla Bourguignonne	15,00
*Lombo di agnello con panure croccante e verdurine all'agro	19,00
Tagliere di formaggi e salse d'accompagnamento	10,00

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



## Contorni

Patate al forno	3,50
Verdura cotta	3,50
Verdure di stagione	3,50
Insalata	3,50

## Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,00
Bibita in barattolo	2,50
Vino sfuso bianco / rosso	5,50
Caffè	1,00
Liquori	3,00
Grappa - Brandy - Rhum - Whisky	4,00
Macallan - Lagaluvín - Oban - Hennessy - Zacapa (23 anni)	7,00
Pane e coperto	2,50



## Primi Piatti

*Le nostre paste vengono preparate direttamente 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.*

Lunette ai formaggi con verdurine e porcini	9,00
Pici "cacio e pepe" con guanciale croccante	8,50
Pappardelle al sugo d'anatra	9,00
Gnocchi al Cinghiale	9,00
Paccheri con salsiccia, friarielli e scaglie di grana	8,50
Pasta mischiata con melanzane, menta, pomodorini concassè e pinoli	8,00
Tagliatelle fatte in casa al tartufo nero estivo	10,00

