

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 c/o intolleranze.

Grazie

Nuovo Ranch





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.

Degustazione di Stagione: i funghi	9,00
Burrata Pugliese con spuma di zucca e cicciole croccanti	8,00
Uovo poché con crema di patate, scaglie di Stravecchio e tartufo nero (non inseribile nella Carrellata)	10,00
Il “Nostro” tagliere di salumi e formaggi con marmellata	9,00
Carpaccio di Cervo affumicato al ginepro e aghi di pino con coulis di mirtillo e pane di segale	9,50
Spalla cotta di San Secondo con crostino al paté di castagne e rafano	8,50
Prosciutto di Coniglio con rape rosse al sale e finferli	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



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 chiodini	19,00
Costata di manzo	25,00
Costata di cavallo	24,00
Filetto di manzo	20,00
*Costolette d'agnello	18,00
Filetto di Bufala lardellato con paté di chiodini e tartufo nero	22,00

Il taglio dello Chef,

La proposta della settimana

Per maggiori informazioni, rivolgersi al personale di sala.



Selvaggina e non solo:

Filetto di Manzo al pepe verde	21,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	15,00
Filetto di Maiale in crosta di pistacchi e noci con riduzione al Raboso e amarene	14,00
Filetto di Cervo con salsa ai frutti di bosco e melanzane essicate	22,00
Petto di Faraona ripieno alla zucca, mostarda e finferli	16,00
*Bocconcini di Cinghiale con polenta e verdure tricolore	17,00
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
Zucca alla griglia	4,00
Chiodini	6,00
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
Distillati	4,00
Distillati premium	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.

Ravioli fatti in casa con zucca, porcini, amaretto sbriciolato e stracciatella	9,00
Pici “cacio e pepe” con guanciale croccante	8,50
Pappardelle fatte in casa al Cervo	9,00
Gnocchi al sugo di Cinghiale	9,00
Paccheri con broccoli, Gorgonzola e castagne	8,50
Tagliatelle fatte in casa ai funghi e tartufo nero	11,00
Zuppa di stagione	10,00

