

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.

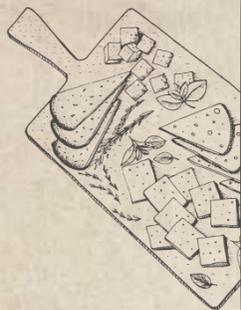
Grazie

Nuovo Ranch



Nuovo Ranch MENU

-  Ristorante Nuovo Ranch
-  nuovoranch_ristorante
-  www.ristorantenuovoranch.it



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.

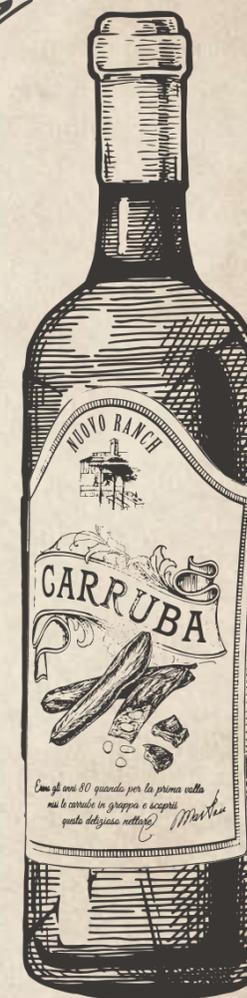
Millefoglie di brisèe con casatella trevigiana Dop e radicchio	8,00
Burrata con cime di rapa ripassate e speck croccante	8,00
Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	9,00
Carpaccio di angus affumicato con spuma di Parmigiano e porro fritto	9,00
Roastbeef di daino con terra speziata e punte di finocchio	11,00
Quaglia con radicchio tardivo stufato e mandorle tostate (non inseribile nella Carrellata)	10,00
Involtino di verza ripieno di patate su crema di topinambur e tartufo nero	11,00
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da	11,00

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:

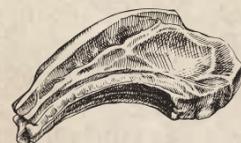
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	13,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	17,00
Tagliata di Scottona al Radicchio	18,00
Costata di manzo	25,00
Costata di cavallo	25,00
Filetto di manzo	21,00
Braccioline di Cervo con cipolla di Tropea marinata	21,00
Diaframma alle erbe aromatiche con cime di rapa ripassate e carotine all'agro	18,00

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	22,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	15,00
Carrè di maialino iberico laccato al miele di castagno e pepe rosa	15,00
Medaglione di vitello al tartufo nero	21,00
Il Tipico “Masorin” al forno con erbe aromatiche	18,00
Bocconcini di capriolo con castagne e polenta	19,00
Lepre in salmì con peverada	18,00
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
Radicchio tardivo alla brace	4,00
Carciofi in tecia	4,00
Insalata	3,50

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,00
Bibita in barattolo	2,50
Vino sfuso bianco / rosso	6,00
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 al radicchio tardivo con petali di penna nera e briciole di pane	9,00
Il Rigatone all'Amatriciana con pecorino romano	8,50
Tagliatelle fagiolo e radicchio tardivo	9,00
Pappardelle alla lepre	9,00
Soppa coada	10,00
Radici e fagioli	9,00
Garbuglio al tartufo nero	11,00

