



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, selezionando i legni più pregiati per conferire il giusto aroma ai futuri affettati.

| | |
|---|-------|
| Uovo pochè su crema di asparagi, scaglie di pecorino e tartufo nero (Non inseribile nella carrellata) | 12,50 |
| Burrata pugliese con mortadella Bologna IGP e pistacchio | 10,50 |
| Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata (Non inseribile nella carrellata) | 11,00 |
| Carpaccio di Angus affumicato con semi di sesamo, gel al pompelmo e salvia | 10,00 |
| Crudo umbro alle vinacce con grissino agli asparagi e "imbriago" al Raboso | 11,00 |
| Prosciutto di coniglio con crema di piselli e mandorle tostate | 11,00 |
| Bignè salato con spuma di caprino, crudo di asparagi e nocciole | 9,00 |
| Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da | 12,00 |
| a Persona | |



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.

Tutta la nostra carne alla griglia viene cotta nel fuoco della brace.

La Nostra Brace:

| | |
|---|-------|
| Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto) | 14,00 |
| Tagliata di Scottona con rucola e grana | 18,00 |
| Tagliata di Scottona agli asparagi | 20,00 |
| Costata di manzo | 26,00 |
| Costata di cavallo | 26,00 |
| Filetto di manzo | 22,00 |
| Costolette d'agnello con cipollotto glassato | 25,00 |

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:

| | |
|--|-------|
| Ribs di maialino con spezie di montagna al fumo di melo con rosti di patate e salsa BBQ | 15,00 |
| Filetto di manzo al pepe verde | 23,00 |
| “La Nostra Tartare” | 19,00 |
| *Lumache alla Bourguignonne | 17,00 |
| Coscetta d'anatra farcita alle erbe di campo con sauté di asparagi | 18,00 |
| Filetto di cervo in crosta alle taggiasche con scalogno al sale e riduzione di Raboso | 23,00 |
| *Bocconcini di cinghiale con polenta e verdure | 19,00 |
| Asparagi gratinati con uova al tegamino | 15,00 |

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



Contorni

| | |
|--------------------|------|
| Patate al forno | 4,50 |
| Verdura cotta | 4,50 |
| Verdure grigliate | 5,00 |
| Piselli e pancetta | 5,00 |
| Insalata | 4,50 |

Bevande

| | |
|-------------------------------------|------|
| Acqua minerale frizzante o naturale | 2,50 |
| Bibita in barattolo | 3,50 |
| Vino sfuso bianco / rosso | 9,00 |
| Caffè | 1,50 |
| Liquori | 3,50 |
| Distillati | 4,00 |
| Distillati premium | 7,00 |
| Pane e coperto | 2,50 |



Primi Piatti

Le nostre paste vengono preparate in casa 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 agli asparagi con formaggio Piave Sel. Oro | 10,00 |
| Gnocchi al sugo di cinghiale | 10,00 |
| Pappardelle all'anatra | 9,00 |
| Pici cacio pepe e polvere di caffè | 11,00 |
| Garganelli con crema di zucchine in fiore e lonzardo | 9,00 |
| Lasagnetta alle erbe di campo con fonduta di Morlacco | 10,00 |

