



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.*

Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	12,00
Burratina pugliese con crema di zucca al timo e speck croccante	10,00
Uovo poché con crema parmantier, scaglie di pecorino e tartufo nero (Non inseribile nella carrellata)	13,00
Crudo di cervo con frutti rossi, finocchi croccanti e mela verde	13,00
Coppa umbra con confettura di fichi, gorgonzola e noci	12,00
Carpaccio d'angus con zucca, amaretti e chiodini	12,00
Polenta gratinata con pioppini alle erbe e cicoria (Non inseribile nella carrellata)	11,00
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da	14,00



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:

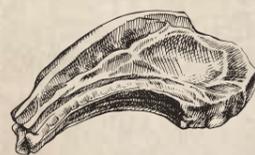
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	14,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	18,00
Tagliata di Scottona ai chiodini	21,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	22,00
Filetto di bufalo lardellato con patè di chiodini e tartufo nero	25,00
Abanico iberico con salsa senapata al coriandolo e verdure spadellate	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	23,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Suprema di faraona con crema di zucca, finferli e mostarda	18,00
Lepre in salmì con salsa “peverada” e polenta morbida	19,00
Bracirole di cinghiale con mandorle e cicoria	22,00
Bocconcini di cervo con frutti di bosco e polenta taragna	20,00
Selezione di formaggi e salse d’accompagnamento	16,00

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



Contorni

Patate al forno	4,50
Verdura cotta	4,50
Zucca alla brace	5,00
Funghi	6,00
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. I nostri sughi sono ottenuti da materia prima intera e selezionata.

In base alla stagione scegliamo la farcia per i nostri ravioli.

Ravioli fatti in casa con zucca, porcini, amaretto e stracciatella	11,00
Pizzoccheri al cervo	12,00
Pappardelle alla lepre	11,00
Tagliatelle alle castagne con funghi misti di bosco	11,00
Gnocchi con fonduta di morlacco e tartufo nero	14,00
Zuppa di stagione	12,00

