



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, formaggi e sott'aceti	12,00
Fonduta di taleggio con polenta fritta e polvere di cavolo nero	10,00
Cannolo di pasta filo con crema di tardivo, valeriana e mayo alla nocciola	10,00
Tartare di cervo, sedano, riduzione di aceto balsamico e mirtilli	13,00
Guanciale stellato con salsa carbonara e fusilli al riso soffiato	12,00
Carpaccio d'angus affumicato con radicchio tardivo e topinambur al dragoncello	12,00
Petto di piccione glassato con purea di scorza nera e fava tonka	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:

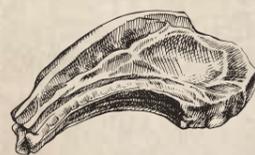
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	14,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	18,00
Tagliata di Scottona al radicchio tardivo	20,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	22,00
Picaña argentina affumicata con patate, carote e cavoli	23,00
French crown di maialino iberico con radicchio e cipollotto all'aceto	21,00

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
Medaglione di vitello al tartufo e cavolo nero	24,00
Lepre in salmì con salsa “peverada” e polenta morbida	19,00
Il tipico “masorin” al forno con erbe aromatiche e patate stufate	19,00
Bocconcini di cinghiale e polenta con radicchio tardivo	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
Fondi di carciofo e patate	5,00
Radicchio alla brace	5,00
Insalata	4,50

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in vetro	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	9,00
Caffè	1,50
Liquori	4,00
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.

Lasagnetta al radicchio tardivo e casatella trevigiana	10,00
Pici cacio e pepe con guanciale croccante	11,00
Ravioli fatti in casa al cinghiale con demiglance al Raboso e scaglie di Oro Piave	13,00
Cavatelli con fagiano e radicchio tardivo	12,00
Pappardelle fatte in casa al sugo di lepre	12,00
La tradizionale "sopa coada"	13,00

