



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 marmellata	13,00
Crema di asparago bianco con uovo poché, piselli e scaglie di pecorino sardo	11,00
Polpettine di lenticchie su crema di carciofi e verdure essiccate	10,00
Asparagi scottati, bavarese al mascarpone e pane tostato al caffè	11,00
Coniglio ripieno di primizie di campo con carote bruciate e il suo fondo	13,00
Carpaccio d'angus affumicato con cime di rapa e nocciole tostate	12,00
Petto d'anatra marinato agli agrumi con insalatina croccante	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:

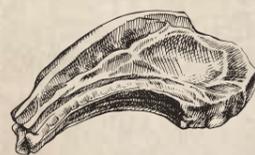
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	14,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	18,00
Tagliata di Scottona agli asparagi	20,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	22,00
Diaframma speziato e affumicato con cime di rapa e polvere di peperone	20,00

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
Costolette d’agnello fritte con misticanza, yogurt greco e pomodorini secchi	23,00
Bocconcini di capriolo in tegame con soufflé alle erbe di campo	21,00
Lombo di cervo con salsa ai frutti di bosco e melanzane essiccate	23,00
Suprema di faraona in farcia di vitello con crudité di primizie primaverili	18,00
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
Piselli con pancetta	5,00
Verdure grigliate	5,50
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.

Ravioli fatti in casa agli asparagi con formaggio Oro Piave alle erbette di campo	11,00
Cannellone alle erbette di campo con fonduta di Morlacco e fava tonka	11,00
Gnocchetti al sugo di capriolo in salmì	13,00
Il Bigolo tradizionale all'anatra	11,00
Paccheri al ragù d'agnello, semi di finocchio e pomodori canditi	12,00
Orecchiette pugliesi alle cime di rapa con petali di crudo essiccato	10,00

