



Nuovo Ranch

dal 1945

MENU

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



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

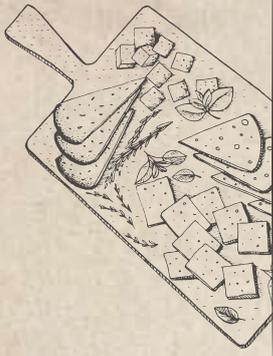
Liquore prodotto con infusione di Carrube Siciliane in Grappa Veneta
Liquore totalmente artigianale prodotto in quantità limitata,
Unico nel suo genere.

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



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.*

Selezione di salumi e formaggi con marmellata della casa	13,00
“Nel bosco del Ranch”	13,00
Zucca, spuma di Zola e noci	11,00
Polenta morbida, stracciatella, sopressa nostrana e pioppini	12,00
Salame di cervo, burrata affumicata e polvere di capperi	14,00
Carpaccio d’angus affumicato, indivia alla brace, composta di cachi e tartufo nero	14,00
Polpettine di lepre, crema di zucca e chiodini	13,00





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.*

Gnocchi di zucca, fonduta di Zola, nocciole tostate e polvere di porcini	11,00
Fettuccine ai chiodini e Pecorino romano	12,00
Garbugli al tartufo nero	15,00
Pappardelle alla lepre con polvere di olive taggiasche	12,00
Spaghetti integrali al ragù di cervo e verza fritta	13,00
Zuppa di stagione	12,00





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:

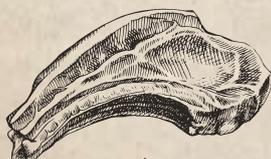
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	15,00
Tagliata di Scottona ai funghi	20,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	22,00
Petto d'anatra alla griglia la sua salsa e zucca arrosto	19,00
Filetto di Bufalo lardellato con paté di funghi e tartufo nero	24,00

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	24,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Stinco di maialino da latte con purea di patate rosmarino e salsa al ribes	16,00
Bavetta di manzo, lamelle di topinambur e salsa alla senape grezza	19,00
Lombo di cervo CBT in crosta di carbone vegetale e zucca brasata	24,00
Spezzatino di cinghiale con polenta e verdure sbollentate	20,00
Selezione di formaggi con composte 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 al forno	5,00
Verza	4,50
Funghi	7,00

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

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

