



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 fatta in casa	13,00
Uovo poché con crema parmantiere e tartufo nero	14,00
Speck di cinghiale con composta di mele al pepe Sichuan e nocciole tostate	13,00
Nido di radicchio con spuma al saporito e farro soffiato	11,00
Burrata pugliese con cime di rapa e crudo croccante	11,00
Carpaccio d'Angus affumicato con radicchio tardivo marinato, petali di Tropea e pinoli tostatati	12,00
Coniglio alle erbe aromatiche su crema di cavolo nero e tarallo sbriciolato	12,00



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)	15,00
Tagliata di Scottona al radicchio tardivo	19,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	22,00
Picanha affumicata con chutney di mele e senape	23,00
Bracioline di cinghiale con lardo saporito e radicchio stufato al raboso	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	24,00
“La Nostra Tartare” di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Guancia di maialino alla Stout con purè e broccolo romanesco	17,00
Lepre in salmí con polenta e salsa peverada	19,00
Spezzatino di cervo con polenta e carotine al burro	20,00
Piccione in doppia cottura, crema di sedano rapa e gel al lampone	22,00
Selezione di formaggi con miele e composta della casa	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
Radicchio brasato	5,00
Fondi di carciofi e patate in "tecia"	6,00
Cime di rapa ripassate	5,00

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



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.

La tradizionale Soppa Coadà	14,00
Pappardelle alla lepre con polvere di olive taggiasche	12,00
Tagliatelle al ragù di cinghiale	13,00
Ravioli fatti in casa al fagiolo e radicchio con ricotta al Raboso	13,00
Pacchero gratinato ripieno al radicchio tardivo e provolone stagionato	11,00
Pici cacio e pepe con guanciale croccante	11,00

