

# 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



Nuovo Ranch

MENU

 Ristorante Nuovo Ranch

 nuovoranch\_ristorante

 [www.ristorantenuovoranch.it](http://www.ristorantenuovoranch.it)



# Antipasti

*Il Nostro menù cambia in base alla stagione, a quello che la terra ci offre, alla materia prima fresca che riusciamo a reperire.*

*Cervo, Angus e Tacchino, carni che affumichiamo nel nostro affumicatore artigianale, selezionando i legni più pregiati per conferire il giusto aroma ai futuri affettati.*

Uovo pochè, crema di patate e tartufo nero estivo (Non inseribile nella carellata)	11,00
Involentino di zuccina gratinato con ricotta, pomodoro secco e menta	8,00
Burrata pugliese con emulsione di cuore di bue, olive taggiasche e capperi disidratati	9,00
Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	9,00
Carpaccio di angus affumicato con porcini, insalata riccia al frutto della passione e nocciole	9,50
Vitello in rosa con salsa tonnata alla piemontese	9,00
Daino marinato al sale, rapa rossa, salsa di lampone, yogurt bianco e briciole di pane	11,00
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da a Persona	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](http://www.carrubashop.it)



## Secondi Piatti

*Tutte le nostre carni provengono da territori limitrofi, carrè interi arrivano nel nostro reparto macelleria dove Cesarino da più di 40 anni cura e prepara i vari intagli.*

*La selvaggina arriva direttamente da esperti cacciatori, curata e preparata in lente cotture.*

*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 porcini	19,00
Costata di manzo	25,00
Costata di cavallo	25,00
Filetto di manzo	21,00
Bracciolona di maiale con caponatina di verdure	16,00

### 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:

Tagliere "Nuovo Ranch"	16,00
Filetto di manzo al pepe verde	22,00
"La Nostra Tartare"	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	16,00
Costolette d'agnello fritte con misticanza, pomodori secchi e yogurt	21,00
Filetto di vitello con lamelle ai porcini e tartufo nero estivo	23,00
Braccioline di cervo con granella di pistacchio e quenelle di topinambur	21,00
La nostra selezione di formaggi e marmellate d'accompagnamento	14,00

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



## Contorni

Patate al forno	4,00
Verdura cotta	4,00
Verdure grigliate	4,50
Fagioli misti all'insalata	4,00
Insalata	3,50

## Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in barattolo	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	8,00
Caffè	1,20
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, stirate e tagliate a mano, un lungo processo che richiede molta cura, la stessa che dedichiamo ai nostri sughi ottenuti da materia prima intera e selezionata.*

*In base alla stagione selezioniamo la farcia per i nostri ravioli.*

Gnocchi al sugo di cervo	9,00
Pappardelle al sugo d'anatra	9,00
Garganelli con guanciaie di vitello, pomodorini, pecorino di Pienza e riduzione di Raboso Piave	9,00
Lunette ai formaggi con porcini e tartufo nero estivo	12,00
Pici senesi cacio pepe e guanciaie croccante	9,00
Paccheri al pesto con pomodorini e lamelle di mandorle	8,50

