



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.

L'Autunno... in piatto (Non inseribile nella carellata)	11,00
Burrata Pugliese con crema di zucca alla maggiorana e speck croccante	9,00
Polenta morbida alla zucca, chips di sedano rapa e polvere di porcini	9,00
Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	9,00
Carpaccio di Angus con pere al pepe profumate al timo e tartufo nero	12,50
Petto d'anatra cotto a bassa temperatura con spugna alle castagne, salsa al Porto e frutti di bosco	11,00
Prosciutto di Coniglio con cime di broccoli, finferli e mandorle tostate	9,50
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da	12,00
a Persona	



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 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:

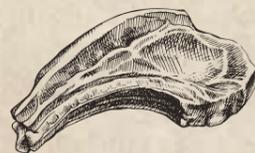
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	14,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	18,00
Tagliata di Scottona ai chiodini	20,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	25,00
Filetto di manzo	21,00
Bracioline di cervo con zucca al rosmarino	21,00
Filetto di Bufala lardellato con paté di chiodini 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	22,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Filetto di Maiale lardellato al pepe rosa con broccoli e olive taggiasche	15,00
Petto di Faraona ripieno alla zucca, mostarda e finferli	18,00
*Bocconcini di Cinghiale con cipolla caramellata e polenta	19,00
Lepre in salmì con salsa peverada	19,00
La nostra selezione di formaggi con miele e confetture	14,00

*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 alla griglia	5,00
Chiodini	6,00
Insalata	4,00

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in barattolo	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	9,00
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.

Ravioli fatti in casa con zucca, porcini, amaretto sbriciolato e stracciatella	10,00
Gnocchi al sugo di cinghiale	9,50
Pappardelle alla lepre	9,50
Zuppa d'Autunno	10,00
Tagliatelle ai funghi di bosco	11,00
Garbuglio al tartufo nero	13,00
Maccheroni con 'nduja, pomodorini e burrata pugliese	9,00

