



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 fritto con crema di patate e porro, con petali di tartufo nero (Non inseribile nella carrellata)	12,50
Burrata con cime di rapa ripassate e olive taggiasche	9,50
Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	10,00
Carpaccio di angus affumicato su radicchio in saor con focaccia casareccia e scaglie di ricotta salata	11,00
Roastbeef di cervo con frutti di bosco e rapa rossa essicata	10,50
Braccioline di coniglio con radicchio tardivo marinato e aria al dragoncello (Non inseribile nella carrellata)	10,50
Fagottino di bieta gialla con carote alla curcuma e noci pecan tostate	9,00
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:

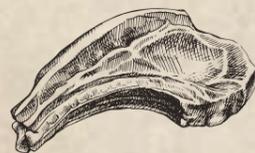
Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	14,00
Tagliata di Scottona con rucola e grana	18,00
Tagliata di Scottona al radicchio	20,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	21,00
Diaframma di manzo alle erbe aromatiche, sale di Maldon, cime di rapa e carotine all'agro	18,00
Petto d'anatra con riduzione d'agrumi e tortino di bieta	22,00

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
Lombo di Cervo fritto al carbone vegetale, su crema parmentier e radicchio tardivo stufato	23,00
Il tipico “masorin” al forno con erbe aromatiche	19,00
*Bocconcini di Capriolo e polenta	19,00
Lepre in salmì con salsa peverada	19,00
La nostra selezione di formaggi con miele e confetture	15,00

*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 alla griglia	5,00
Carciofi e patate in tecia	5,00
Insalata	4,00

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in barattolo	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	9,00
Caffè	1,50
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 al radicchio su crema di rapa rossa e radicchio brasato	10,00
Tagliatelle con faggiano e radicchio tardivo	10,00
Pappardelle alla lepre	9,50
La Nostra "Sopa Coadà"	11,00
I classici "radici e fasioi"	10,00
Gnocchi con fonduta di Morlacco e tartufo nero	13,00
Orecchiette alle cime di rapa con provolone pugliese	9,00

