

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 dal 1945 MENU

 Ristorante Nuovo Ranch
 nuovoranch_ristorante
 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.

Il "Nostro" tagliere di salumi e formaggi con marmellata	12,00
Bun al carbone vegetale, burrata, pomodoro, patè di olive e chips di patate	10,00
Melanzana caramellata con yogurt al lime e pasta kataifi	9,50
Frittura di cortile con orzo soffiato e glassa piccante	11,00
Speck di cinghiale, porcini, albicocche e Taleggio	12,00
La Degustazione di crudi... di carne (Non inseribile nella carrellata)	18,00
Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da	13,00
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 porcini	21,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	22,00
Diaframma di manzo alla brace con melanzane e peperoni arrostiti	18,00

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:

Ribs di maialino speziate al fumo di melo con insalata di cappuccio e semi di sesamo nero	16,00
Filetto di manzo al pepe verde	23,00
“La Nostra Tartare”	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Costoletta di vitello fritta con misticanza, salsa allo yogurt e pomodoro semi dry	18,00
Entrecôte di bufalo con demi glace al tartufo nero e lamelle di porcini	25,00
Lombo di daino con salsa ai mirtilli e purea di melanzane	23,00
Selezione di formaggi 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
Verdure grigliate	5,00
Fagioli misti all'insalata	4,50
Insalata	4,50

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.

Lunette ai formaggi con verdurine e funghi porcini	11,00
Gnocchi al sugo di cinghiale	10,00
Pappardelle all'anatra	10,00
Garbugli al tartufo nero estivo	13,00
Garganelli alla caprese di bufala e pesto di rucola	9,00
Il "Rigatone" alla norma con ricotta salata	9,50

