

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



da Maitan, dal 1945



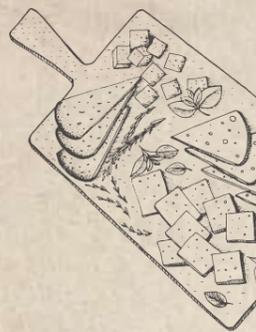
Nuovo Ranch
da Maitan, dal 1945

MENU

 Ristorante Nuovo Ranch

 nuovoranch_ristorante

 www.ristorantenuovoranch.it



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 sott'aceti	13,00
Asparagi al vapore con salsa alle nocciole e mayo al dragoncello	12,00
Roast beef di cervo con salsa ai frutti di bosco, arancia candita e cialda di riso	15,00
Involtino di zucchine con menta, caprino, datterino confit e orzo soffiato	11,00
Polpettine alle erbe spontanee su fonduta alla valdostana	11,00
Carpaccio d'Angus affumicato, crema di piselli e pane nero tostato	13,00
Prosciutto di coniglio con purè di carote, spinacino e fiori di zucca	13,00

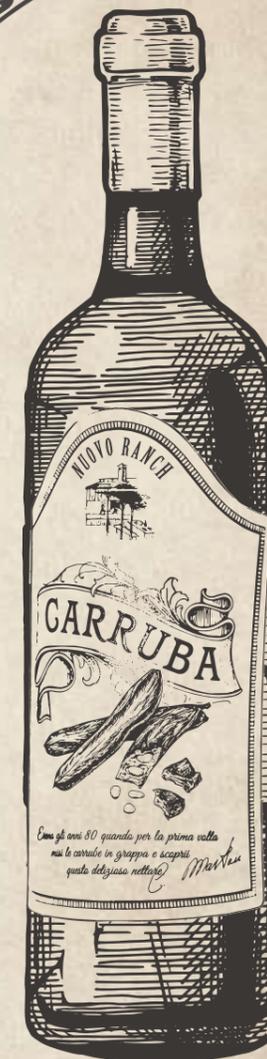


da Maitan, dal 1945



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 agli asparagi	19,00
Costata di manzo	26,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	23,00
Braciolona di suino con peperoni e tropea	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.



da Maitan, dal 1945

Selvaggina e non solo:

Filetto di manzo al pepe verde	25,00
“La Nostra Tartare” di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Sella d’agnello con il suo fondo, crema di carote e fave	25,00
Filetto di vitello con demiglance al caffè e asparagi	20,00
*Bocconcini di cinghiale con polenta e erbe di campo	22,00
Pernice lardellata in casseruola con hummus di ceci al rosmarino e confit di pomodorini	22,00
Selezione di formaggi con miele e composta della casa	15,00

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



da Maitan, dal 1945

Contorni

Patate al forno	4,50
Verdura cotta	4,50
Asparagi gratinati	7,00
Piselli con pancetta	5,00
Insalata mista	5,00

Bevande

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

Gnocchi di patate al ragù di cinghiale e riduzione di Raboso Piave	13,00
Pappardelle all'anatra	12,00
Tagliolini agli asparagi con spuma alla carbonara	12,00
Lasagnetta alle erbe di campo con scamorza affumicata e fiori di zucca	12,00
Fusillone all'agnello con limone candito e carciofini fritti	13,00
Bucatini all'amatriciana con pecorino romano	11,00

