

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 marmellata
e insalata russa 14,00

Carpaccio d'Angus, insalata di radicchi, melograno
e polvere d'arancia 12,00

Burrata pugliese, cime di rapa e cialde di pane
al prosciutto crudo 12,00

Cannolo di pasta fillo con crema di ricotta al radicchio,
anacardi tostati e polvere di lampone 11,00

Polpette di capriolo su zuppetta di lenticchie
e germogli di cavolo rosso 13,00

Vitello in rosa, il suo fondo, chips di zucca
e polvere di capperi 12,00

Cervo marinato, crema di penna nera e carciofo fritto 15,00



da Maitan, dal 1945



Carrube's Diary

*Erano gli Anni 80 quando per la
prima volta mischi 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, salsiccia e galletto)	15,00
Tagliata di Scottona al radicchio	19,00
Costata di manzo	27,00
Costata di cavallo	26,00
Filetto di manzo	24,00
Picanha affumicata su misticanza di stagione e frutti rossi	19,00

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
Spezzatino di capriolo con polenta e radicchio brasato	20,00
Guancetta di maialino alla stout con purè e broccolo romanesco	17,00
Masorin in tecia con polenta e salsa peverada	22,00
Lepre in salmì con polenta e salsa peverada	20,00
Selezione di formaggi con miele e composta della casa	17,00

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



da Maitan, dal 1945

Contorni

Patate al forno	5,00
Verdura cotta	5,00
Cime di rapa ripassate	6,00
Fondo di carciofi con patate in tecia	6,00
Radicchio brasato	6,00

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in vetro	3,50
Vino sfuso bianco / rosso	10,00
Caffè	2,00
Liquori	4,00
Distillati	4,00
Distillati premium	7,00
Pane e coperto	3,00



da Maitan, dal 1945



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.*

Soppa Coadà	15,00
Gnocco di polenta soffiato, fonduta di taleggio e radicchio	12,00
Pappardelle al ragù di lepre e scarola alle olive	13,00
Tagliatelle al ragù di cervo mantecate al burro alpino	13,00
Pici cacio e pepe con guanciale croccante	11,00
Pasticcio della tradizione con radicchio tardivo e casatella	11,00



da Maitan, dal 1945