

Nuovo Ranch
da Maitan, dal 1945

MENU

 Ristorante Nuovo Ranch
 nuovoranch_ristorante
 www.ristorantenuovoranch.it

Si prega di informare il Direttore di Servizio di eventuali allergie e/o intolleranze.

Nuovo Ranch



da Maitan, dal 1945



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 giardiniera fatta in casa e marmellata	14,00
Polpette alle erbe spontanee con spuma al parmigiano e polvere di pomodoro.	12,00
Torta salata asparagi e salsa al saporito	12,00
Prosciutto di coniglio con purea di carote, spinacino e fiori di zucca	13,00
Carpaccio d'Angus affumicato con maionese alla nocciola e pane al rosmarino	13,00
Lonzino al pepe di nostra produzione con focaccia alle erbe aromatiche e asparagi marinati	12,00
Carpaccio di cervo marinato con pinzimonio di verdure e citronette al pompelmo	15,00



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 con asparagi	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
Costolette d'agnello con catalogna ripassata	23,00

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 (variante alla Rossetto +2€)	25,00
“La Nostra Tartare” di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Filetto di vitello, noci e gorgonzola	24,00
Suprema di faraona lardellata con il suo fondo e asparagi gratinati	20,00
Lombo di cervo, briciole di pane, salsa al porto e cipollotto al balsamico	23,00
Spezzatino di cinghiale con polenta ed erbe di campo	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
Piselli con pancetta	6,00
Asparagi gratinati	7,00
Insalata mista	6,00

Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in vetro	4,00
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.*

Linguine con pesto di asparagi e battuta di Angus	15,00
Tagliatelle al ragù di vitello, stracciatella di burrata e basilico	13,00
Pappardelle all'anatra	13,00
Gnocchi di patate al ragù di cinghiale e riduzione al Raboso	13,00
Paccheri gratinati alle erbe di campo e crema di carote	11,00
Rigatoni all'amatriciana e pecorino romano	12,00



da Maitan, dal 1945