

# 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](http://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 giardiniera fatta in casa e marmellata	14,00
Stracciatella di Burrata, con zucchina alla scapece, datterini caramellati, petali di Tropea e grano saraceno soffiato	12,00
Uovo poché su crema di patate e tartufo nero estivo	15,00
Pan brioche con formaggio fuso, porcini trifolati e Castelmagno	14,00
Prosciutto cotto in crosta con melanzana laccata all'aceto balsamico e pomodoro confit	11,00
Carpaccio affumicato, pesche marinate e salsa alle noci pecan	13,00
Tartare di cervo ai frutti rossi, cerfoglio e pane di segale	16,00



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](http://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 rucola e grana	20,00
Costata di manzo	28,00
Costata di cavallo	27,00
Filetto di manzo	24,00
Ribs del ranch con salsa BBQ e peperoni lombardi	16,00
Diaframma di manzo melanzane in salsa teriyaky e senape	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 (variante alla Rossetto +2€)	25,00
“La Nostra Tartare” di manzo	19,00
*Lumache alla Bourguignonne	17,00
Lombo di cervo al carbone vegetale, patata schiacciata al timo e demiglance al peperone bruciato	24,00
Filetto di vitello con porcini trifolati e tartufo nero estivo	25,00
Rotolo di coniglio alle erbe aromatiche salsa di carote e chips di zucchine	18,00
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
Fagioli con cipolla all'insalata	5,00
Verdura alla piastra	7,00
Verdura cotta	5,00
Insalata mista	5,00

## Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,50
Bibita in vetro	4,00
Vino sfuso bianco / rosso	11,00
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.*

Pappardelle all'anatra	13,00
Lasagnetta ai porcini con salsa alle nocciole e olio al prezzemolo	13,00
Fusillone al ragù di coniglio e olive in polvere	12,00
Tortellone alla ricotta con salsa di zucchine al limone	12,00
Busiate alla norma con scaglie di caciocavallo	13,00
Garbugli al tartufo nero estivo	16,00



da Maitan, dal 1945