

## Antipasti

*Il Nostro menù cambia in base alla stagione e a quello che la terra ci offre.*

*Cervo, Angus e Tacchino, carni che affumichiamo nel nostro affumicatore artigianale selezionando i legni più pregiati.*

- |  |                   |
|--|-------------------|
| Millefoglie salata con crema di robiola agli asparagi e punte di asparago marinato     | 8,00              |
| "Tavolozza" degustazione di asparagi e erbe di stagione                                | 8,50              |
| Burratina pugliese con datterini confit, olive tagiasche e olio al basilico            | 8,00              |
| Il tagliere di salumi e formaggi proposti dalla casa                                   | 7,50              |
| Girello di Angus affumicato in carpaccio con crostini alla senape e sale nero          | 8,50              |
| Vitello in rosa con demiglace al tartufo nero e ortolana di verdure all'agro           | 8,50              |
| Roast - Beef di Cervo con Mirtilli, salsa ai frutti di bosco e pane integrale scottato | 8,50              |
| Carrellata di tre o più antipasti (min 2 persone) a partire da                         | 9,50<br>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



## Secondi Piatti

*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, il nostro marchio d'eccellenza.*

*Il Regno di Cesarino.*

### La Nostra Brace:

Grigliata mista (Coppa, costicine, salsicce e galletto)	13,00
Tagliata di Manzo con rucola e grana	16,00
Tagliata di Manzo all'aceto balsamico	16,00
Tagliata di Manzo agli Asparagi	19,00
Costata di Manzo	24,00
Costata di Cavallo	24,00
Filetto di Manzo	18,00
Il tagliere "Nuovo Ranch"	14,00



### Selvaggina e non solo:

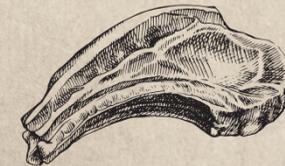
Filetto di manzo al pepe verde	19,00
"La Nostra Tartare"	19,00
Guance di manzo al raboso con crostone di pane e carciofo in "tecia"	17,00
* Lumache alla Bourguignonne	15,00
Braccioline di Cervo in crosta di Pistacchio con purè di Topinambur e Timo	21,00
* Bocconcini di cinghiale in salmí con ortolana di verdure croccanti	17,00
Costolette di agnello fritte con pane agli aromi su misticanza, pomodori secchi e yogurt	19,00
Petto di faraona in farcia di vitello al timo e riduzione al vino rosso con asparagi gratin	18,00
Tagliere di formaggi e salse d'accompagnamento	10,00

### 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.



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



## Contorni

Patate al forno	3,50
Verdura cotta	3,50
Verdure grigliate	3,50
Insalata	3,50

## Bevande

Acqua minerale frizzante o naturale	2,00
Bibita in barattolo	2,50
Vino sfuso bianco / rosso	5,50
Caffè	1,00
Liquori	3,00
Grappa - Brandy - Rhum - Whisky	4,00
Macallan - Lagaluvain - Oban - Hennessy - Zacapa (23 anni)	7,00
Pane e coperto	2,50



## Primi Piatti

*Le nostre paste fatte in casa vengono preparate direttamente dai nostri Chef, stirate e tagliate a mano.*

*In base alla stagione selezioniamo la farcia per i nostri ravioli.*

I nostri Ravioli agli asparagi fatti in casa nella loro salsa e cips di pecorino	9,00
Pacchero con erbette di stagione e ragù al coltello di petto di vitello	8,50
Pici senesi "cacio e pepe" con guanciale croccante	8,50
La Vellutata di asparagi con crostini	10,00
Tagliatelle all'anatra	9,00
Gnocchi al sugo di cinghiale	9,00
Garbugli fatti in casa al Tartufo Nero	9,00
Tris di primi (min. 2 persone)	10,00 a Persona

