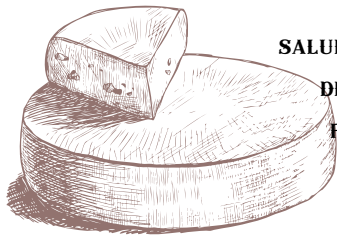




MENU DEGUSTAZIONE RANCH CLASSIC

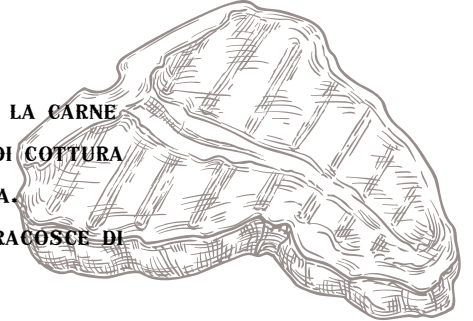
TAGLIERE PIETRA CAVALLA



SALUMI DI NOSTRA PRODUZIONE COME IL SALAME DI BOVINO, COPPA, PANCETTA A SECONDA DELLA DISPONIBILITA', FORMAGGI BOVINI FRESCHI DI NOSTRA PRODUZIONE E CAPRINI PRODUZIONE VALLIO TERME, GNOCCHO FRITTO, GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE, MARMELLATINA DI CIPOLLE DI TROPEA, SALVIA E VERDURINE PASTELLATE

LA NOSTRA GRIGLIATA

LA NOSTRA CARNE VIENE CUCINA IN UN FORNO SPECIALE DI CARBONE E GHISA, DOVE LA CARNE RIESCE A MANTENERE AL SUO INTERNO TUTTI I SUCCHI E I PROFUMI. QUESTO TIPO DI COTTURA CONFERISCE ALLA CARNE UN SAPORE ECCEZIONALE E UNA MORBIDEZZA UNICA. IL PIATTO E' COMPOSTO DA COSTINE DI MAIALE COTTE A BASSA TEMPERATURA, SOVRACOSCE DI POLLO, LUCANICA, PANCETTA DI MAIALE.



VINO CHIARETTO FERMO 'CHIARO DI LUNA' E VINO ROSSO DELLA CASA
ACQUA E CAFFE'

