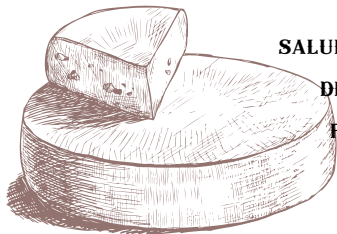




## MENU DEGUSTAZIONE RANCH SPECIAL

### 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, GNOCCO FRITTO, GIARDINIERA DI NOSTRA PRODUZIONE, MARMELLATINA DI CIPOLLE DI TROPEA, SALVIA E VERDURINE PASTELLATE

### IL TAGLIO DI 8 COSTE

IL TAGLIO DI UNA 8 COSTE SIGNIFICA LA PARTE PIU' PREGIATA DI UNA LOMBATA: FIORENTINA, TOMAHAWK O LA COSTATA. LE NOSTRE LOMBATE VENGONO FROLLATE DIRETTAMENTE DA NOI, QUESTO PERMETTE DI AVERE SEMPRE IL MIGLIOR PRODOTTO DA SERVIRE AL CLIENTE. 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.



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

