

WINTER
2024.2025

RUKA'
menu
DEGUSTAZIONE
DI CARNE

Offerta
AZIENDALE

RUKÀ

Menù DEGUSTAZIONE CARNE

Nell'attesa ...

Spicchi di piadina alla paprika, Maccoriti, grissini al sesamo di nostra produzione
Minibuns con crema ai pomodori secchi e oliva taggiasca
Olio Extra Vergine Anfosso, Sale Maldon e focaccia al lievito madre

ALLERGENI: 1, 3, 7, 11

Antipasto

Sfoglie di coppa nostrana con verdure marinate all'aceto di lamponi,
piccolo flan ai carciofi e scaglie di Parmigiano Reggiano DOP

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7

Il Risotto

Risotto alla crema di zucca, porcini e mandorle

ALLERGENI: 7, 9

Il Secondo

(A SCELTA TRA)

Guancetta di vitello cotta a bassa temperatura con ristretto all'Amarone della Valpolicella,
accompagnata da crema di patate al tartufo e julienne di carote arcobaleno

ALLERGENI: 1, 7

... oppure ...

La nostra tagliata alla griglia di Pezzata Rossa con scaglie di Grana Padano,
padellata di patate alle erbe aromatiche e carpaccio di radicchio all'aceto balsamico

ALLERGENI: 1, 7

... e se la fame vien mangiando ...

WINTER
2024.2025

RUKÀ

Menù DEGUSTAZIONE CARNE

I DESSERT IN AGGIUNTA CON 5 € A PERSONA
(A SCELTA TRA)

Che ... Cassata

Cassata alla siciliana rivisitata con pistacchi, miele e scaglie
al cioccolato accompagnata da crema al cioccolato

ALLERGENI: 3, 7, 8

Maca ... Rum

Macaron al caffè con crema al mascarpone
aromatizzata al Rum "Zacapa"

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 12

LA NOSTRA OFFERTA

MENÙ 45 € A PERSONA

MENU COMPRENSIVO DI ACQUA NATURALE O FRIZZANTE DOLOMIA
E UNA BOTTIGLIA DI VINO OGNI 4 PERSONE, A SCELTA TRA
IL BIANCO "CHARDONNAY VOLPE PASINI" E IL ROSSO "MERLOT PODERE ROVERAT".
CAFFÈ INCLUSO

LISTA ALLERGENI E INTOLLERANZE

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

1. Cereali contenenti glutine, cioè:
grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati, tranne:
 - a) sciroppi di glucosio a base di grano, incluso destrosio (1);
 - b) maltodestrine a base di grano (1);
 - c) sciroppi di glucosio a base di orzo;d) cereali utilizzati per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
 3. Uova e prodotti a base di uova.
 4. Pesce e prodotti a base di pesce, tranne:
 - a) gelatina di pesce utilizzata come supporto per preparati di vitamine o carotenoidi;
 - b) gelatina o colla di pesce utilizzata come chiarificante nella birra e nel vino.
 5. Arachidi e prodotti a base di arachidi.
 6. Soia e prodotti a base di soia, tranne:
 - a) olio e grasso di soia raffinato (1);
 - b) tocoferoli misti naturali (E306), tocoferolo D-alfa naturale, tocoferolo acetato D-alfa naturale, tocoferolo succinato D-alfa naturale a base di soia;
 - c) oli vegetali derivati da fitosteroli e fitosteroli esteri a base di soia;
 - d) estere di stanolo vegetale prodotto da steroli di olio vegetale a base di soia.
 7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio), tranne:
 - a) siero di latte utilizzato per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola;
 - b) lattiolio.
 8. Frutta a guscio, vale a dire:
mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
 9. Sedano e prodotti a base di sedano.
 10. Senape e prodotti a base di senape.
 11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.
 12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.
 13. Lupini e prodotti a base di lupini.
 14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.
- (1) E i prodotti derivati, nella misura in cui la trasformazione che hanno subito non è suscettibile di elevare il livello di allergenicità valutato dall'Autorità per il prodotto di base da cui sono derivati.