

WINTER
2024.2025

RUKÀ
menu
ALLA CARTA

Validità
FINO AL 30 DICEMBRE

RUKA

Nell'Attesa

Spicchi di piadina alla paprika, Maccoriti, grissoni al sesamo di nostra produzione
Minibuns con crema ai pomodori secchi e oliva taggiasca
Olio Extra Vergine Anfosso, Sale Maldon e fette di pane d'Altamura

ALLERGENI: 1, 3, 6, 7, 11

Antipasti

La Pignatta

Dadolata di piovra brasata con pomodorini datterini, concassé
di patate al rosmarino e olive taggiasche in pentola di pane

ALLERGENI: 1, 8, 11, 14

24€

La Zucca nella Marca

Millefoglie di zucca violina confite e radicchio marinato su fonduta di Asiago DOP,
crumble di amaretti e mandorle e glassa all'aceto balsamico

ALLERGENI: 1, 7, 8

16€

T'... Attaki

Tataki di filetto di Chianina su padellata di funghi pioppini,
scaglie di Parmigiano Reggiano DOP al profumo di tartufo

ALLERGENI: 1, 7

20€

Ombra nella Nebbia

Carpaccio di ombrina leggermente affumicata su pesto di pomodori appassiti,
stracciatella di bufala e granella di olive nere

ALLERGENI: 1, 4, 6, 7

20€

Furia Roja

Tagliere con selezione al coltello di Jamon Serrano servito con
pan brioche al miele abbrustolito, concassé di pomodoro al basilico

ALLERGENI: 1, 3, 7

18€

RUKA

Primi Piatti

Maremma Toscana

Risotto al pecorino toscano, minipolpette di agnello alla menta
e crudité di julienne di carciofi

ALLERGENI: 7, 9

22€

'O Sole Mio

Calamarata con pesto di pomodorini appassiti, gherigli di noci tostate,
scaglie di ricotta affumicata e olio al basilico

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

18€

Guitar Jim

Spaghetti di pasta fresca all'uovo alla chitarra con code di scampi arrostiti,
alga wakame e salsa teriyaki

ALLERGENI: 1, 2, 3, 5, 7, 8

20€

RUKA

Secondi Piatti

Il Filetto

Chateaubriand di filetto selezione "Warta" su nido di patate schiacciate al naturale, fichi caramellati e ristretto al Marsala

ALLERGENI: 9, 12

30€

Wellington Scozzese

Darna di salmone in crosta di zucchine su spinaci leggermente scottati con salsa ai capperi profumata al limone

ALLERGENI: 2

26€

In Aperta campagna

Suprema di pollo farcita e arrostita con salamella e radicchio, granella di castagne e ristretto al vin brulée

ALLERGENI: 2

22€

Green Time

Polpetta di melanzane al forno su crema di pomodoro al basilico, scamorza affumicata e crostini di pane all'origano

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7, 8, 9

18€

Frittura dell'Adriatico

Gran Paranza di pesce dell'Adriatico con molluschi e crostacei, accompagnata da verdure, polenta alla griglia e salsa allo zenzero

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 14

30€

Contorni

Insalata con misticanza da taglio, pomodoro, carote

5€

Patate arrostiti al forno

ALLERGENI: 6

5€

RUKÀ

i Dessert

Bella calda

Sfogliatella calda ripiena alla crema alla vaniglia e vellutata di lamponi

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8

8€

Che... Cassata

Cassata alla siciliana rivisitata con pistacchi, miele e scaglie di cioccolato accompagnata da salsa al cioccolato fondente

ALLERGENI: 3, 7, 8

8€

Maca ... Rum

Macaron al caffè con crema al mascarpone aromatizzata al Rum Zacapa

ALLERGENI: 1, 3, 7, 8, 12

12€

Sorbetto d'Oro

Il nostro sorbetto al limone di Sorrento e bergamotto, tequila Casamigos, foglia d'oro 24 carati

ALLERGENI: 3, 7, 8

15€

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.



RUKÄ