

CAPANNA
del
BUTTERO
r i s t o r a n t e

garden



3792485942

aperto il week end
venerdi a cena, sabato pranzo e cena, domenica a pranzo



Gli Antipasti

€

Tagliere della Capanna del Buttero (ideale per 2-3 persone) selezione di affettati nazionali, formaggi, fritti e bruschette 1, 3, 7, 13	26
Tartare di filetto di manzo agli aromi mediterranei	16
Prosciutto crudo di mangalitza 30 mesi servito con pane tostato 1	20
Petto d'Anatra con spinacino, salsa all'albicocca e mandorle 8	15
Crostone di Altamura con stracciatella, pomodorino fresco e basilico 1, 7, 12	7
Salmi con pane tostato 1, 12	7

i Primi

€

Fettuccine al Cinghiale (tagliato a coltello, in bianco) Fettuccine fatte in casa, trafilate al bronzo, con farina Senatore Cappelli prodotta dall'Azienda Agricola Biologica La Turchina 1,3, 9	13
Ravioli di patate con salsiccia e finocchietto selvatico 1, 3, 6, 7, 9	16
Corolla di pasta all'uovo con ragout di scottona 1, 3, 7, 9	10

Dalla Brace

€

Agnello alla brace

16/18

Spiedone Garden

(assemblato in casa con salsiccia di Genga e controfiletto di manzo)

18

Le Tagliate di Manzo (ca 300gr)

€

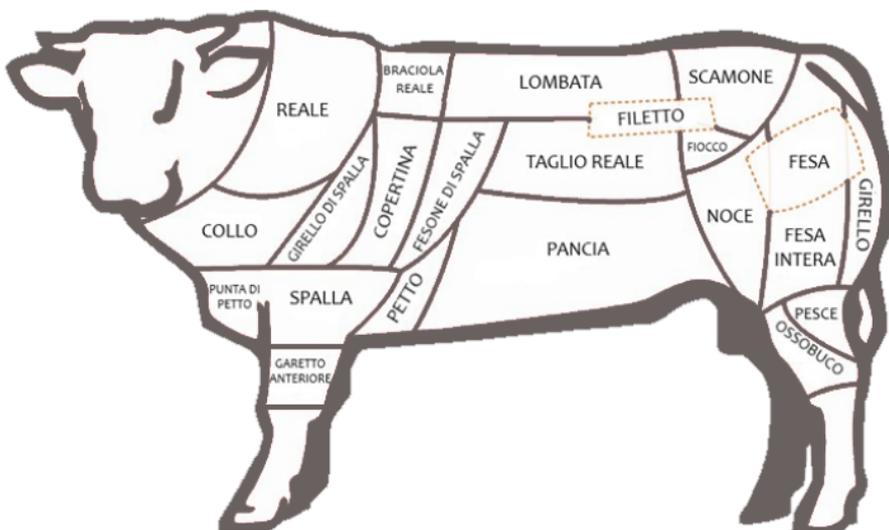
di controfiletto di Manzo Nazionale

- con olio Cerrosughero Canino DOP

18

- al tartufo nero estivo fresco

20



I Nostri Tagli

4-12€/hg

qui troverai la descrizione dei tagli che ogni giorno noi della Capanna del Buttero selezioniamo per voi, dai un'occhiata al menù del giorno per vedere cosa abbiamo scelto oggi!

Bistecca disossata di Manzo (circa 300gr)

Costata di Manzo (circa 700gr)

parte anteriore del lombo

Buttera di Manzo (circa 1 kg)

parte anteriore del lombo, differente dalla costata in quanto viene tagliata da costola a costola, di norma supera i 7-800 grammi.

Fiorentina di Manzo (circa 1 kg)

parte posteriore del lombo, si compone dei due tagli nobili, quali filetto e controfiletto, di norma supera i 7-800 grammi

I Contorni

€

Insalata mista con aceto balsamico bianco

5

12

Patate alla cenere

6

Zucchine alla scapece

6

12

Le Bevande

€

Acqua minerale 1 Lt

3

Bibite in lattina 33cl

3

Bibite in bottiglia 1 Lt

5

Caffè

1.5

Digestivo della casa

3

Servizio

2



elenco degli allergeni

- 1 cereali contenenti glutine (come orzo e avena)
- 2 crostacei (come gamberi, granchi e aragoste)
- 3 uova
- 4 pesce
- 5 arachidi
- 6 soia
- 7 latte
- 8 noci (come mandorle, nocciole, noci, noci del Brasile, anacardi,
- 9 sedano
- 10 senape
- 11 sesamo
- 12 anidride solforosa e solfiti (se sono in concentrazione superiore a
- 13 lupini
- 14 molluschi (come cozze e ostriche)