

il carrubo

STEAK HOUSE

Si narra che un giorno la Madonna apparve in sogno al sovrano Guglielmo II d'Altavilla detto il Buono, addormentatosi all'ombra di un carrubo dopo una battuta di caccia, rivelandogli che proprio in quel luogo era sepolta una gran quantità di monete d'oro.

Al risveglio, re Guglielmo fece scavare sotto l'albero e, col tesoro ritrovato, fece edificare il magnifico Duomo di Monreale.

Ci piace pensare che in prossimità di ogni carrubo, pianta umile, generosa e sottovalutata, ci sia un tesoro dimenticato in attesa di essere scoperto.

Nel nostro caso è stato da sempre sotto lo sguardo nostro e del nostro caro alberello, che dalla cima della sua collina è testimone privilegiato della bellezza della valle che ci circonda.

Il carrubo è uno degli alberi più attaccati alla terra in cui cresce.

Le sue radici sono capaci di penetrare a fondo, inserirsi nelle fessure, spaccare le rocce calcaree e inglobarle; spostarlo da dove si trova significa ucciderlo. Grazie alla sua ostinazione a non voler rinunciare alla fortunata posizione panoramica di cui gode, il nostro carrubo per tre volte è stato annientato dalle fiamme degli incendi e per tre volte è risorto dalle sue stesse radici.

Come re Guglielmo, abbiamo allora voluto destarci dal sonno anche noi, e cogliere il tesoro che questa insolita araba fenice aveva da offrirci: assecondare la trasformazione per non cadere nell'abbandono, sempre ricominciando da quei valori fondamentali che, come la famiglia e la terra, costituiscono la radice.

il carrubo



Antipasti

Tagliere del contadino [per 2 persone]	€ 16,00
Selezione di salumi e formaggi pregiati a km 0 con le loro confetture	
Tris di tacos di manzo	€ 13,00
<ul style="list-style-type: none">• con valeriana, stracciatella e caviale di aceto balsamico• con ricotta, acciughe, capperi e ciliegino dorato• con carpaccio di funghi champignon, rucola e maionese di limone	
Il crostone	€ 8,00
Pane casereccio tostato alla griglia con radicchio, capocollo ennese e fonduta di caciocavallo	
Parmigiana sbagliata	€ 8,00
Parmigiano, pane raffermo, pomodoro, basilico e mozzarella	
Jacked potato [4 pz]	€ 8,50
Patata ripiena cotta al barbecue	
Rocher di maialino	€ 9,00
Polpette di carne in crosta di mandorla pizzuta su crema di pistacchio salato e cialda di parmigiano	
Carpaccio di manzo	€ 12,00
Parmigiano, pomodoro, basilico, mozzarella, olio EVO, sale e pepe	
Carpaccio di manzo dry aged (60 giorni di frollatura)	€ 12,00
Carpaccio di manzo frollato 60 giorni, affumicato in cloche, su letto di misticanza con olio EVO e sale maldon	
Tartare di fassona	€ 12,00
Tartare battuta al coltello con maionese al basilico, crumble alla carbonara, mostarda di ciliegie, olio EVO, sale e pepe	
Tartare di manzo dei Monti Sicani	€ 12,00
Tartare battuta al coltello, con cipolla caramellata, stracciatella e crudo essiccato	



Smoke selection

Chicken wings [8 pz] Alette di pollo ruspante cotte al barbecue in salsa BBQ	€ 10,00
Pork ribs Boston Costine di maiale a lunga cottura (4 ore) in salsa BBQ	€ 14,00
Beef ribs Costine di vitello da latte a lunga cottura (8 ore) in salsa BBQ	€ 18,00
Pulled pork North Carolina Spalla di maiale filiera italiana affumicata 12 ore in salsa coleslaw	€ 12,00
Brisket di black angus Punta di petto di manzo lunga cottura (12 ore)	€ 16,00
Asado di manzo Beef short ribs a lunga cottura in salsa BBQ	€ 16,00
Tex mex Carne di vitello alla messicana con cipolla, sedano, carota, red pepper, cumino, salsa chimichurri e pomodoro	€ 12,00
Bombette dello chef [4 pz] Involtini di carne di maiale ripiene di caciocavallo, spianata piccante e melanzana violetta	€ 12,00
Churrasco di angus Grigliata mista di vari tipi di carne con vista Brasile	€ 20,00

Tutte le portate sono accompagnate con contorno di patate



Guida cottura della carne

Blue

Scottata fuori, 1 minuto per lato, 100% rossa all'interno, temperatura interna 10-29°. Sensazione spugnosa e senza resistenza.

Al sangue

Scottata fuori, 2 minuti per lato, 75% rossa all'interno, temperatura interna 30-51°. Sensazione morbida con poca resistenza.

Media

Scottata fuori, 3 minuti per lato, 50% rossa all'interno, temperatura interna 55-57°. Sensazione morbida, buona resistenza.

Cotta

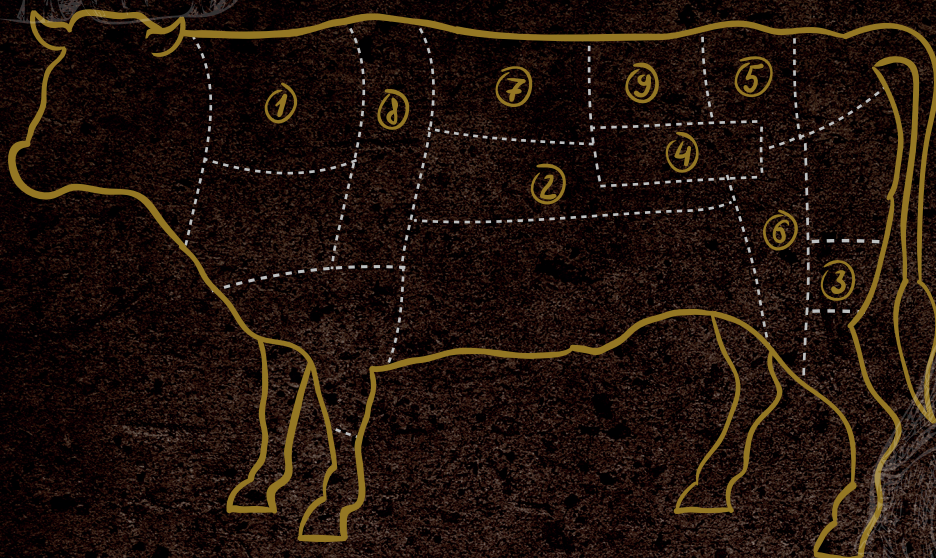
5 minuti per lato, poco rossa all'interno, temperatura interna 63-70°. Sensazione dura, molto poca elastica.

Ben cotta

6 minuti per lato, marrone all'interno, temperatura interna + 70°. Sensazione dura, per niente elastica.

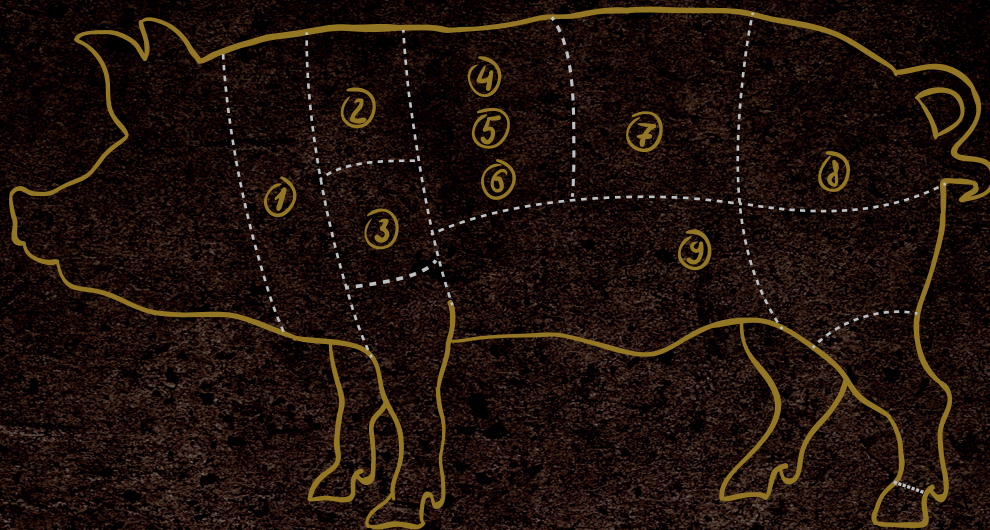


La braceria



- | | |
|-----------------------------|-------------|
| ① Reale squadrato | € 4,50 etto |
| ② Rib-eye Cube roll [700 g] | € 4,50 etto |
| ③ Picanha [400 g] | € 5,00 etto |
| ④ Filetto [350 g] | € 6,00 etto |
| ⑤ Scamone [350 g] | € 4,50 etto |
| ⑥ Noce [400 g] | € 4,50 etto |
| ⑦ Costata [600/800 g] | € 4,50 etto |
| ⑧ Tomahawk [1/1.4 kg] | € 6,00 etto |
| ⑨ Fiorentina [1/1.2 kg] | € 6,00 etto |

il carrubo



① Presa	€ 3,00 etto
② Pluma	€ 3,00 etto
③ Pic Nic	€ 2,50 etto
④ Bracirole	€ 2,50 etto
⑤ Delicias	€ 3,00 etto
⑥ Secreto	€ 3,00 etto
⑦ Tomahawk	€ 3,00 etto
⑧ Ham Rost	€ 2,50 etto
⑨ Entraña	€ 3,00 etto

il carrubo



Contorni

Patate steak house	€ 4,00
Patate a forno	€ 4,00
Patate alla griglia	€ 4,00
Patate con fonduta di formaggio	€ 5,00
Verdure grigliate	€ 4,00
Insalata verde	€ 4,00
Insalata mista	€ 4,00
Pomodorini al bbq	€ 4,00
Pomodorini cotti al bbq con salsa worcesterhire	€ 4,00

Bibite - dessert

ACQUA FRIZZANTE / NATURALE 1 lt	€ 2,50
COCA COLA - FANTA - SPRITE	
33 cl	€ 2,50
1 lt	€ 3,00
AMARO	€ 4,00
GRAPPA	€ 5,00
CAFFÈ	€ 1,00
DECAFFEINATO	€ 1,50
DOLCE	€ 6,00
FRUTTA DI STAGIONE	€ 6,00
COPERTO	€ 2,00

Allergeni



1. CEREALI CONTENENTI GLUTINE



8. FRUTTA A GUSCIO (MANDORLE, NOCCIOLE, NOCI)



2. CROSTACEI E PRODOTTI A BASE DI CROSTACEI



9. SEDANO E PRODOTTI A BASE DI SEDANO



3. UOVA E PRODOTTI A BASE DI UOVA



10. SENAPE E PRODOTTI A BASE DI SENAPE



4. PESCE E PRODOTTI A BASE DI PESCE



11. SEMI DI SESAMO E PRODOTTI A BASE DI SEMI DI SESAMO



5. ARACHIDI E PRODOTTI A BASE DI ARACHIDI



12. ANIDRIDE SOLFOROSA E SOLFITI



6. SOIA E PRODOTTI A BASE DI SOIA



13. LUPINI E PRODOTTI A BASE DI LUPINI



7. LATTE E PRODOTTI A BASE DI LATTE



14. MOLLUSCHI E PRODOTTI A BASE DI MOLLUSCHI



