

Memorabilia
ALLA CARTA

RUK'A
FEEL *The* GOODS

LA NOSTRA IDEA DI ANTIPASTI

JAMON

Jamon Iberico Bellota 40 mesi, pomodorini confit al basilico e focaccia al sale Maldon

ALLERGENI: 1, 5

28

BLACK ANGUS

Tagliere con sfoglie di Black Angus affumicato, verdure nostrane marinate e stracciatella di burrata DOP

ALLERGENI: 1, 7

21

LA CHIANINA

Battuta al coltello di Garronese Veneta al naturale, tagliolini di crudités di asparagi bianchi e verdi del Sile, spuma all'uovo e cialda di bacon croccante

ALLERGENI: 3, 6, 7

22

BACCALÀ MANTECATO

Polenta morbida, baccalà mantecato alla veneziana, cialda di Grana Padano DOP, uova di caviale

ALLERGENI: 1, 4, 6, 7

20

I PRIMI PIATTI

PINK LADY

Risotto alla rapa rossa, pesto di erbe di primaverili, stracciatella di burrata DOP

ALLERGENI: 6, 7, 9

18

ALLA MANTOVANA

Cappellacci ripieni alla zucca arrostita su crema di caprino e julienne di bresaola croccante

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 9

18

NOSTRANO

Gnocchetti di patate freschi con ragout di gamberi e scorfano, granella di olive nere e olio al basilico

ALLERGENI: 1, 2, 3, 4, 5

24

I SECONDI PIATTI

LA FRITTURA

Paranza di frittura di molluschi e crostacei dell'Adriatico
con polenta gialla alla griglia, verdure di stagione e salsa tartara

ALLERGENI: 1, 4, 5, 6, 14

26

ANATRA

Coscia d'anatra in confit, rosti di patate, spicchi di carciofi fritti

ALLERGENI: 1, 3, 5, 6, 7

28

DALLA NONNA

Polpettine di patate dolci e verdure al forno dell'orto,
crema alla rapa rossa e patate dolci, punte di radicchio
e aceto balsamico di Modena, granella di noci tostate

ALLERGENI: 1, 3, 5, 8, 9

18

ALLA GRIGLIA

La nostra tagliata alla griglia di manzo Garronese Veneta,
Rucola, pomodorini simi-dry e scaglie di Grana Padano DOP
e spicchi di patate al forno

ALLERGENI: 5, 7

22

IL FILETTO

Il filetto qualità "Garronese Veneta" al naturale, crema di patate
alla salvia, puntarelle alla romana

ALLERGENI: 5, 6, 7

30

I DESSERT

ORDINI DELLO CHEF

Mousse al caffè latte con cacao amaro serviti con degustazione
di biscotteria veneziana del nostro Chef

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 8, 11, 12

10

TIRAMISÙ

Il nostro tiramisù con crema al mascarpone e scaglie
di cioccolato fondente

ALLERGENI: 1, 3, 5, 7, 12

10



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.

ROK'A
FEEL *The* GOODS