

Rubiani

VERONA
ITALIA

*Solo l'amore e l'amore per il cibo
ci fanno viaggiare attraverso i 5 sensi della vita
la Vista, l'Olfatto, il Tatto, il Gusto,
accompagnandoci a Sentire l'inebriante
canto delle sirene.*

*Only the love and the love for food
makes us travel through the 5 senses of life,
sight, Smell, Touch, Taste,
accompanying us to Hear the heady
chant of mermaids.*



“Benvenuto dallo chef”
Welcome by the Chef

ANTIPASTI ***STARTERS***

Prosciutto di Parma e melone

Parma ham and melon

€ 18,00

Selezione di formaggi con confetture (7,8,9,12)

Selection of cheeses with jams

€ 18,00

Tagliere di salumi con giardiniera dello chef (9)

Charcuterie board with chef's giardiniera

€ 18,00

Prosciutto di Parma con burrata di bufala e insalatina di stagione (7)

Parma ham with buffalo burrata and seasonal salad

€ 21,00

Tartare di Manzo alla mediterranea (3)

Mediterranean Beef Tartare

€ 25,00

Veline di pesce Spada con mentuccia, lime e pepe rosa (4)

Swordfish tissue paper with mint, lime and pink pepper

€ 24,00

Carpaccio di Salmone marinato agli agrumi e finocchietto (4)

Salmon carpaccio marinated in citrus fruits and fennel

€ 24,00

Trilogy: Tartare di Salmone, Spada e Gambero (2,4)

Trilogy: Salmon, Swordfish and Shrimp Tartare

€ 28,00



PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Gnocchetti verdi con crema di gorgonzola (1,3,7)

Green gnocchi with gorgonzola cream

€ 18,00

Lasagna al forno con ragù di carne alla bolognese (1,3,7,9)

Baked lasagna with Bolognese meat sauce

€ 18,00

Risotto all'Amarone Masi e Monte Veronese (min 2 pax.) (7,12)

Risotto with "Amarone Masi" and Monte Veronese

€ 26,00

Tortellini di Valeggio con burro e salvia e scaglie di tartufo della Lessinia (1,3,7)

Tortellini from Valeggio with butter and sage and flakes of Lessinia truffle

€ 26,00

Calamarata al ragù di mare con dadolata di pomodorini

al profumo di basilico (1,2,3,4,12,13,14)

Calamarata with seafood ragout and diced cherry tomatoes with the scent of basil

€ 28,00

Spghettini con acciughe del Mar Cantabrico, pane croccante e capperi salentini (1,4,12)

Spghettini with anchovies from the Cantabrian Sea, crunchy bread and Salento capers

€ 22,00

Spaghetti con vongole e bottarga (1,4,12,13,14)

Spaghetti with clams and bottarga

€ 24,00



SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Vitello tonnato con capperi salentini (3,9,10,12)

Veal with tuna sauce with Salento capers

€ 24,00

Tagliata di controfiletto al sale Maldon con scaglie di Grana Dop e Rucola (7)

Sliced sirloin with Maldon salt with flakes of Grana Dop and rocket

€ 28,00

Filetto di Manzo alla Rossini con scaglie di Tartufo della Lessinia (1,9,12)

Beef fillet Rossini style with Lessinia truffle flakes

€ 42,00

Fritto di calamari e gamberi con julienne di verdure croccanti accompagnata
dalla nostra salsa al lime (1,2,7)

Fried calamari and prawns with julienne of crunchy vegetables accompanied by
our lime sauce

€ 28,00

Filetto di spigola con pommes nature e verdure di stagione (4)

Sea bass fillet with pommes nature and seasonal vegetables

€ 28,00

Sfizioso di mare al Gratèn (Capasanta, Gamberone, Scampo, Cozze) (1,2,4,12)

Seafood au Gratin (scallop, prawn, scampi, mussels)

€ 34,00

Trionfo di crudità (Ostriche, Gambero Rosso, Gambero Viola, Fasolara, Scampo,
Carpaccio di Salmone) (2,4,12,14)

Triumph of crudités (Oysters, Red Shrimp, Purple Shrimp, Fasolara, Scampi,
Salmon carpaccio)

€ 42,00



LE INSALATONE *THE SALADS*

Caesar salad

Lattuga romana, pomodorini, crostini di pane aromatizzati, cetrioli, petto di pollo, salsa caesar, Grana Padano a scaglie (1,3,7,12)

Romaine lettuce, cherry tomatoes, flavored croutons, cucumbers, chicken breast, caesar sauce, flaked Grana Padano

€ 25,00

Insalata alla mediterranea

Misticanza, spicchio di arancia, spicchio di pompelmo, pomodorini, code di gambero saltate in padella con semi di sesamo bianchi (1,2,11)

Mixed salad, orange segment, grapefruit segment, cherry tomatoes, pan-fried prawn tails with white sesame seeds

€ 27,00

Caprese

Mozzarella di Bufala, pomodori, olio Evo e basilico (7)

Buffalo mozzarella, tomatoes, extra virgin olive oil and basil

€ 22,00

Rubiani

VERONA
ITALIA

CONTORNI
VEGETABLES SIDE DISHES

Patate al forno al profumo di rosmarino

Baked potatoes flavored with rosemary

€ 8,00

Verdure cotte di stagione

Seasonal cooked vegetables

€ 8,00

Insalata di stagione

Seasonal salad

€ 8,00



DESSERT
DESSERT

Tiramisù della casa (1,3,7)

Homemade tiramisu

€ 10,00

Crème Caramel (3,7)

Crème Caramel

€ 9,00

Semifreddo all'arancio con crumble di amaretto (1,3,7)

Orange semifreddo with amaretto crumble

€ 9,00

Dadolata di ananas con gelato alla crema (7,8,10)

Diced pineapple with cream ice cream

€ 10,00

Panna cotta con coulis di frutti di bosco (4,7)

Panna cotta with berry coulis

€ 9,00



Per i condimenti usiamo olio e.v.o. italiano, aceto balsamico,
sale e pepe selezionati, Parmigiano Reggiano Dop 24 mesi.
Seasoning only with italian e.v.o oil, balsamic vinegar, selected salt and pepper,
Parmigiano Reggiano Dop 24 months.

Pasta per celiaci su richiesta.
Gluten free pasta available on request.

Pane e coperto
Bread and cover
5,00 euro

La mezza porzione è calcolata al 70% del prezzo intero.
Half portion is charged 70% of the whole price.

Non si effettuano conti separati
Split payments are not allowed

Locale climatizzato
Air conditioned room

Wifi gratuito
Free wifi

Rete: rubianiwifi | Password: benvenuto

NOTIZIE UTILI USEFUL INFORMATION

In caso di limitata disponibilità, alcuni prodotti freschi potrebbero essere sostituiti con prodotti surgelati. Per gli ingredienti allergenici si rimanda al ricettario, revisionato ad ogni cambiamento del menù, ove gli ingredienti allergenici sono indicati con lettera "a".

Le materie prime ed i piatti sottoposti ad abbinamento negativo sono contrassegnati con la dicitura -20°.

Only in case of limited fresh items availability we may use frozen products.
a list of food allergens can be found in our updated cookbook, where the food allergens are marked with an "a".

The fish and other ingredients that have undergone a temperature shock treatment as prescribed by the law are marked with "-20°".



ALLEGATO I DELLA PROCEDURA DIETA SPECIALE
Riepilogativa degli allergeni in menù Reg. CE 1169/2011 e Allegato III bis

TIPO DI ALLERGENE:

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati
(grano, orzo, segale, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati)
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei
3. Uova e prodotti derivati
4. Pesce e prodotti a base di pesce
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi
6. Soia e prodotti a base di soia
7. Latte e prodotti a base di latte
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle, nocciole, noci, noci di Acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
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 (concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/litro di SO₂)
13. Lupini e prodotti a base di lupini
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.

Rubiani

VERONA
ITALIA