

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

Tortino di polenta con funghi di bosco su fonduta di Monte Veronese
allo zafferano (1,7,12)

Polenta pie with wild mushrooms on Monte Veronese fondue with saffron
€ 14,00

Carpaccio di manzo alla Hemingway (3,9,10,12)

Beef carpaccio Hemingway style

€ 18,00

Tartare di manzo alla Mediterranea (3)

Mediterranean beef tartare

€ 19,00

Prosciutto di Parma con giardiniera di verdure della casa (7)

Parma ham with house vegetables

€ 21,00

Selezione di formaggio con confetture e noci (7,8,9,12)

Selection of cheese with jams and nuts

€ 18,00

Insalata di mare con citronelle (2,4)

(Polpo, calamari, seppia bianca, coda di gambero, capesanta)

Seafood salad with lemongrass

(Octopus, calamari, white cuttlefish, prawn tail, scallop)

€ 19,00

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

Swordfish tissue paper, mint, lime and pink pepper

€ 18,00

Ostriche con crostino di pane caldo al burro salato (4 KYS) (1,4,7,14)

Oysters with hot toasted bread and salted butter (4 KYS)

€ 19,00



PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Lasagna al forno con ragù alla Bolognese (1,3,7,9)

Baked lasagna with Bolognese sauce

€ 16,00

Gnocchi di patate, funghi e fonduta di Taleggio (1,3,7,12)

Potato gnocchi, mushrooms and Taleggio fondue

€ 18,00

Tortellini di Taleggio in brodo di carne (1,3,7)

Tortellini from Taleggio in meat broth

€ 19,00

Tagliatelle fatte in casa con ragù d'anatra e Tartufo della Lessinia (1,3,7,9,12)

Homemade tagliatelle with duck ragù and Lessinia truffle

€ 19,00

Vellutata del giorno con crostini di pane caldo (1)

Cream soup of the day with hot croutons

€ 14,00

Spaghetti con acciughe, capperi e pane croccante (1,4,12)

Spaghetti with anchovies, capers and crunchy bread

€ 17,00

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

Spaghetti with clams and bottarga

€ 18,00

Risotto ai frutti di mare al sentore di lime (min. 2 pax) (2,4,12,14)

Seafood risotto with lime flavor

€ 22,00



SECONDI PIATTI *MAIN COURSES*

Guancetta di vitello brasata, purè di patata e carciofi fritti (1,7,9,12)
Braised veal cheek, mashed potato and fried artichokes
€ 22,00

Costolette di Agnello Nuova Zelanda, patate al forno e porri grigliati
New Zealand lamb chops, baked potatoes and grilled leeks
€ 26,00

Tagliata di filetto di Manzo con coulisse di rapa rossa e patate arrostiti
Sliced beef fillet with beetroot and roasted potatoes
€ 25,00

Filetto alla Rossini con scaglie di Tartufo della Lessinia (1,9,12)
Rossini fillet with Lessinia truffle flakes
€ 36,00

Fegato alla Veneziana con polenta (1,7,12)
Venetian liver with polenta
€ 23,00

Pescato del giorno con contorno di stagione
Catch of the day with seasonal side dish
€ 28,00

Fritto misto di calamari, gamberi con joulienne di verdure croccanti e salsa al lime (1,2,7)
Mixed fried calamari, prawns with julienne of crunchy vegetables and lime sauce
€ 24,00

Sfizioso di mare al gratèn (Capesanta, Gamberone, Scampo, Cozze) (1,2,4,12)
Seafood delicacy with gratin (Scallop, Prawn, Scampo, Mussels)
€ 30,00

Trionfo di crudità (Ostriche, Gambero rosso, Gambero Viola, Fasolara, Scampo, Carpaccio di Salmone)
(2,4,12,14)
Triumph of crudità (Oysters, Red prawn, Purple prawn, Fasolara, Norway lobster, Salmon carpaccio)
€ 38,00



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

€ 23,00

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

€ 24,00

CONTORNI *VEGETABLES SIDE DISHES*

Patate al forno al profumo di rosmarino

Baked potatoes flavored with rosemary

€ 6,00

Verdure cotte di stagione

Seasonal cooked vegetables

€ 6,00

Insalata di stagione

Seasonal salad

€ 6,00

Tartare di rapa rossa

Red turnip tartare

€ 6,00



DESSERT
DESSERT

Tiramisù della casa (1,3,7)

Homemade tiramisu

€ 8,00

Zuppa inglese al cucchiaio (1,3,7,12)

Spoon trifle

€ 8,00

Semifreddo ai frutti di bosco (1,3,7)

Berry parfait

€ 8,00

Pera cotta all'Amarone con gelato alla vaniglia (3,7,12)

Pear cooked in Amarone with vanilla ice cream

€ 9,00

Dolce dello chef

Chef's dessert

€ 8,00



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