



ReSugo



Residenza Le Versegge
Ristorante Re Sugo
Località Versegge
58100 · Braccagni · GR

tel. +39 334 7759095
resugo@leversegge.it
www.leversegge.it



ANTIPASTI

	allergeni e note
LO SFORMATINO di verdure su crema allo zafferano	€ 9, ⁰⁰ 3,7,*
SPALLA di Cinghiale con radicchio saltato, uvetta e pinoli	€ 9, ⁰⁰ 1,3,7,8,*
GRAN MISTO di salumi del Mori con formaggio del Fiorino, Indivia con mousse di Prosciutto Cotto e pistacchi, Sformatino di verdure e crostino di fegatini	€ 10, ⁰⁰ 3,7,*
CROSTONE di Scamorza affumicata e aceto balsamico	€ 8, ⁰⁰ 3,7,*

TAGLIATELLE lavorate al caffè con Gorgonzola e noci	€ 10, ⁰⁰ 1,3,7,8*
TAGLIATELLE classiche al ragù <i>(oppure al burro e salvia)</i>	€ 9, ⁰⁰ 1,3,7,*
TORTELLI maremmano <i>(al ragù di manzo oppure al burro e salvia)</i>	€ 10, ⁰⁰ 1,3,7,*
VENTAGLI di Taleggio e pera con burro al rosmarino	€ 10, ⁰⁰ 1,3,7,*
TAGLIOLINI verdi in crema di melanzane e Pecorino	€ 10, ⁰⁰ 1,3,7,*
BARCLETTE di semola con zucchine, cipolla stufata e pancetta	€ 10, ⁰⁰ 1,*
RAVIOLI di ceci al rosmarino con ragù di Baccalà, pomodoro e olive nere	€ 11, ⁰⁰ 1,3,4,*

I SECONDI

CINGHIALE in bianco con arancia	€ 12, ⁰⁰ *
POLPETTINE di carciofi su crema di pomodoro	€ 8, ⁰⁰ 1,3*
POLLO fritto con salsa di pomodoro agrodolce e patatine	€ 10, ⁰⁰ 1,6*
TAGLIATA di manzo su insalatina di rucola	€ 14, ⁰⁰
TAGLIATA di manzo in salsa di Morellino e patate	€ 14, ⁰⁰ 12
FILETTO di manzo alla griglia	€ 16, ⁰⁰
FILETTO di manzo ai Tre Pepi	€ 16, ⁰⁰ 1,7,*
BRACIOLINA di manzo impanata, pomodorini, cipollina e rucola	€ 12, ⁰⁰ 1,3
PARMIGIANA di melanzane	€ 10, ⁰⁰ 1,7

CAPONATA di verdure	€ 4, ⁰⁰ 8
PATATE fritte	€ 4, ⁰⁰ 1,*
FAGIOLI e cipolla fresca	€ 4, ⁰⁰
FRITTURA di verdure di stagione	€ 4, ⁰⁰ 1
INSALATA verde	€ 4, ⁰⁰



CHEESE CAKE con Nutella oppure fragole	€ 5,00	1,7
TORTINO di limone e mandorle in salsa di fragole	€ 5,00	3,8,*
GELATO del giorno di nostra produzione	€ 5,00	*
TORTINO di Cioccolata in Salsa Piccante	€ 5,00	1,3,7,
SEMIFREDDO alle Fragole con Salsa Lemon Curd	€ 5,00	3,4,7,*
SORBETTO del giorno di nostra produzione	€ 3,00	*

Tutti i nostri piatti sono cucinati espressi e il tempo di realizzazione è quello reale; ciò potrebbe comportare qualche attesa. Abbiamo scelto una cucina molto familiare, con la pasta all'uovo fatta in casa, usando prodotti stagionali provenienti anche da piccoli produttori maremmani. È possibile trovare dei piatti "del giorno". Re Sugo vi augura una piacevole serata.

Non dimenticate di lasciare una vostra recensione.

PANE & COPERTO

- COPERTO · € 3,00
- ACQUA DEMINERALIZZATA (inclusa nel prezzo del coperto)
- VINO BIANCO E ROSSO DELLA CASA AL BICCHIERE · € 3,00
- BIRRA NAZIONALE MORETTI bottiglia da 66cl. · € 4,00
- BIRRA BECKS bottiglia da 33cl. · € 3,00
- BIRRA MORETTI Toscana, Siciliana da 50cl. · € 5,00
- BIBITE IN LATTINA Coca Cola - Fanta · € 3,00
- SUCCO DI ARANCIA O MELA · € 3,00
- BITTER CAMPARI · € 3,00
- CAFFÈ ESPRESSO · € 1,00
- CAPPUCCINO · € 1,50
- AMARI - Averna, Braulio, San Simone, Capo, Lucano, Montenegro, ecc. · € 2,50
- DISTILLATI - Scelta di grappe e distillati di pregio (vedere la carta dei vini)

IL RISTORANTE RE SUGO SERVE ACQUA POTABILE TRATTATA E GASATA SECONDO LE VIGENTI NORMATIVE ITALIANE: D.M. 25/2012 - D.M. 174/2004 - D.L. 31/2001 - TRATTAMENTO DELL'ACQUA CON MICROFILTRAZIONE ANTIBATTERICA CON IONI D'ARGENTO. LASCIA INTATTI I SALI MINERALI NECESSARI ALL'ORGANISMO. L'AZIENDA DEPUR H2O DI GROSSETO ESEGUE I CONTROLLI PERIODICI A NORMA DI LEGGE SULLA QUALITÀ DELL'ACQUA PRODOTTA DALL'IMPIANTO DI QUESTO LOCALE.

IN BASE ALLA STAGIONE E ALLA REPERIBILITÀ DEL PRODOTTO, ALCUNI PRODOTTI POSSONO ESSERE SURGELATI O PROVENIENTI DA CONGELAZIONE TRAMITE ABBATTITORE DI TEMPERATURA. DETTI ALIMENTI SONO SEGNATI CON ASTERISCO (*).

INFORMAZIONE ALLA CLIENTELA INERENTI LA PRESENZA NEGLI ALIMENTI DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI TECNOLOGICI CONSIDERATI ALLERGENI O DEI LORO DERIVATI.

Nota informativa provvisoria in attesa della pubblicazione del DPCM riportante le indicazioni e modalità con cui l'informazione sugli allergeni dovrà essere fornita nei Pubblici esercizi, così come previsto dal regolamento CE n.1169/2011

SI AVVISA LA GENTILE CLIENTELA CHE, NEI PIATTI PREPARATI E SOMMINISTRATI IN QUESTO ESERCIZIO, E NELLE BEVANDE, POSSONO ESSERE CONTENUTI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI.

ELENCO DEGLI INGREDIENTI O COADIUVANTI CONSIDERATI ALLERGENI UTILIZZATI IN QUESTO ESERCIZIO E PRESENTI NELL'ALLEGATO CARTELLO ALLERGENI - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE" - REG. 1169/2011 UE. I CLIENTI POSSONO CONFRONTARE I NUMERI SUL MENU.

1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	8. Frutta a guscio
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei e loro derivati	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 derivati
6. Soia e prodotti a base di soia	13. Lupini e prodotti a base di lupini
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi

Per ulteriori informazioni rivolgersi al personale addetto