



ReSugo



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

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

ANTIPASTI

LO SFORMATINO di verdure su crema allo zafferano	€ 9,00
SPALLA di Cinghiale con radicchio saltato, uvetta e pinoli	€ 9,00
GRAN MISTO <i>con i salumi del Mori (Salame al tartufo, Salsiccia mista di cinghiale, Mortadella di Cinghiale, Filetto stagionato), Pecorino del Fiorino "Riserva del Fondatore", Giardiniera, Crostino di Datterini e crostino di fegatini, Polentine fritte con funghi, piccolo Sformatino di verdure di stagione e polpettina di carciofo</i>	€ 12,00
CROSTONE di Scamorza e riduzione di aceto balsamico	€ 8,00

TAGLIATELLE lavorate al caffè con Gorgonzola e noci	€ 10,00
TAGLIATELLE classiche al ragù (<i>oppure al burro e salvia</i>)	€ 9,00
TORTELLO maremmano (<i>al ragù di manzo oppure al burro e salvia</i>)	€ 10,00
GNOCCHI di ricotta al pomodoro e basilico	€ 10,00
BARCLETTE alla Carbonara sbagliata (con le zucchine)	€ 9,00
PICI al ragù bianco ed erbe aromatiche	€ 10,00
RAVIOLI di ceci al rosmarino con ragù di Baccalà, pomodoro e olive nere	€ 11,00

I SECONDI

CINGHIALE in bianco con arancia	€ 12,00
POLPETTINE di carciofi su crema di pomodoro	€ 9,00
POLLO fritto con salsa di pomodoro agrodolce e patatine	€ 11,00
TAGLIATA di manzo su insalatina di rucola	€ 14,00
TAGLIATA di manzo in salsa di Morellino e patate fritte	€ 14,00
FILETTO di maiale agli aromi e fagioli cannellini con cipolla	€ 14,00
FILETTO di manzo alla griglia	€ 16,00
FILETTO di manzo ai Tre Pepi	€ 16,00
BRACIOLINA di filetto con pomodori Ardiles, rucola e cipolla	€ 14,00
BRASATO alla maniera del Peposo	€ 12,00

PADELLATA di verdure di stagione	€ 4,00
PATATE fritte in buccia	€ 4,00
FAGIOLI con cipolla	€ 4,00
SPINACI saltati in padella	€ 4,00
INSALATA verde	€ 4,00

PRIMI

CONTORNI

CHEESE CAKE al cucchiaino con Nutella oppure salsa alle fragole	€ 5,00
TORTINO leggermente amaro di limone e mandorle in salsa di fragole	€ 5,00
TORTINO caldo di Cioccolata a cuore tenero	€ 5,00
SEMIFREDDO di fragole con salsa Lemon Curd	€ 5,00
GELATO del giorno fatto in casa	€ 5,00
ANANAS con salsa di mela e basilico	€ 5,00

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 - Aversa, 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