



ReSugo



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

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

**Re Sugo è chiuso
il Martedì**



ENTRIES

CHOISE of Pecorino Cheeses of the “Fiorino Dairy”	€ 8, ⁰⁰
WILD BOAR cold cuts with red chicory, raisins and pine nuts	€ 8, ⁰⁰
VEGETABLES FLAN with a Parmesan Sauce	€ 7, ⁰⁰
THE “GRAN MISTO” Choice of Silvano Mori’s Charcuterie, with Wild Boar “Mortadella”, Pork and cold cuts fillet, Cheeses of Fiorino, Vegetables Flan and chicken livers crouton	€ 9, ⁰⁰
“SCAMORZA” Cheese Canapès with Balsamic Sauce	€ 7, ⁰⁰
LA PANZANELLA (a typical bread and vegetables salad)	€ 7, ⁰⁰

TAGLIATELLE with coffee, Gorgonzola cheese and walnuts	€ 10, ⁰⁰
TAGLIATELLE with Ragout <i>(or butter and sage)</i>	€ 9, ⁰⁰
TORTELLO maremmano - A kind of handmade Raviolo, filled with Ricotta Cheese and Spinach <i>(with ragout or butter and sage)</i>	€ 10, ⁰⁰
LASAGNE of Arugula with potatoes, Crescenza soft cheese and Gorgonzola	€ 10, ⁰⁰
TAGLIATELLE with Lamb Ragout	€ 10, ⁰⁰
PENNE with “zucchini”, tomatoes and pine nuts	€ 8, ⁰⁰
“SHELLS PASTA” with tomatoes, capers, olives and salt ricotta	€ 8, ⁰⁰

MAIN COURSES

STEWED Wild Boar with our Orange Sauce	€ 10, ⁰⁰
STUFFED RABBIT with Aromatic Herbs	€ 10, ⁰⁰
FRIED CHICKEN with our bittersweet Tomato Sauce and French Fries	€ 10, ⁰⁰
SLICED STEAK on Arugula salad	€ 14, ⁰⁰
GRILLED BEEF FILLET	€ 16, ⁰⁰
BEEF FILLET with a “three peppers” sauce	€ 16, ⁰⁰
FRIED Beef Chop with fresh tomatoes, julienne onions and Arugula salad	€ 12, ⁰⁰
EGGPLANT Parmigiana	€ 10, ⁰⁰

“CAPONATA” with zucchini, olives, eggplant, tomatoes	€ 4, ⁰⁰
ROAST Potatoes	€ 4, ⁰⁰
FRIED Potatoes	€ 4, ⁰⁰
CHICKPEAS with celery and onion	€ 4, ⁰⁰
SEASONAL vegetables frying	€ 4, ⁰⁰
SALAD	€ 4, ⁰⁰

MAIN COURSES

SIDE DISHES

SERVICE · € 3,00

OUR WINES IN BOTTLE OR WINES TO THE GLASS

DIVINORE · RED WINE IGT · Sangiovese 95%, Merlot 5% · BOTTLE 75CL. € 10,00

BRUSIO · WHITE VERMENTINO WINE · Vermentino 100% · BOTTLE 75CL. € 10,00

A GLASS OF WINE · Divinore or Brusio · 150ML. € 3,00

BEER MORETTI bottle 66cl. · € 4,00

BEER BECKS bottiglia da 33cl. · € 3,00

BEER MORETTI · Toscana · with Spelled and Barley

· Friulana · with apples

· Siciliana · with zagara flowers · bottle 50cl. · € 5,00

BEER AMIATA · Macchiaiola · bottle 75cl. · € 10,00

FIZZY DRINKS · Coca Cola - Fanta · € 3,00

ORANGE AND APPLE JUICE · € 3,00

BITTER CAMPARI · € 3,00

CAFFÈ ESPRESSO · € 1,00

CAPPUCCINO · € 1,50

AMARI - Averna, Braulio, Capo, Lucano, Montenegro, ecc. · € 2,50

PREMIUM DISTILLATES

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.

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 - "SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE"
REG. 1169/2011 UE

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

Emi Biagi e Tommaso Guicciardini vi danno il benvenuto nella cucina di Re Sugo. Tutti i nostri piatti sono espressi e il tempo di realizzazione è quello reale; ciò potrebbe comportare qualche attesa. Abbiamo scelto di fare una cucina molto familiare, con prodotti stagionali freschissimi e provenienti da piccoli produttori maremmani. Quello che trovate in questa stagione non ci sarà nella prossima. In alternativa è possibile richiedere in anticipo piatti particolari, oppure il pesce che è cucinato solo su ordinazione e acquistato fresco. Troverete spesso dei piatti "del giorno" perché magari abbiamo acquistato qualcosa di molto buono da cucinare ma che non abbiamo deciso di mettere in menù. Re Sugo vi augura una piacevole serata.

Non dimenticate di lasciare un vostro commento su:
Tripadvisor. Grazie.



CHEESE CAKE

€ 5,00

CRÈME CARAMEL

€ 5,00

BITTER LEMON Cake with a sweet strawberry sauce

€ 5,00

SORBETTO

€ 3,00

ICE CREAM (Chocolate and Milk Cream)

€ 3,00

CHOCOLATE "Tenerina" Cake with Chili Pepper Sauce

€ 5,00