

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

Tartare di manzo alla mediterranea (3)

Mediterranean beef tartare

€ 17,00

Prosciutto di Parma 24 mesi accompagnato da burrata pugliese (7)

Parma ham 24 months accompanied by Apulian burrata

€ 17,00

Prosciutto di Parma 24 mesi e melone mantovano

Parma ham 24 months and Mantuan melon

€ 17,00

Caprese di mozzarella campana Dop e pomodori cuore di bue (7)

Caprese of Campania mozzarella Dop and ox heart tomatoes

€ 17,00

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

Hemingway beef carpaccio

€ 19,00

Insalata di polpo e patate con sedano, carote e battuta di prezzemolo (4,9,14)

Octopus and potato salad with celery, carrots and parsley

€ 16,00

Carpaccio di salmone marinato agli agrumi su letto di finocchio fresco (4)

Citrus marinated salmon carpaccio on a bed of fresh fennel

€ 18,00

Veline di pesce spada al sentore di lime con mentuccia e pepe rosa (4)

Swordfish teash with a hint of lime with mint and pink pepper

€ 19,00



PRIMI PIATTI *FIRST COURSES*

Millefoglie di melanzane alla parmigiana (7,9)

Eggplant millefeuille with parmesan

€ 16,00

Gnocchetti di patate fatti in casa alla sorrentina (1,3,7)

Homemade potato dumplings alla sorrentina

€ 16,00

Lasagna al forno alla bolognese (1,3,7,9)

Baked lasagna bolognese style

€ 17,00

Tortellini di Valeggio con burro e salvia (1,3,7)

Valeggio Tortellini with Butter and Sage

€ 18,00

Fettuccine fatte in casa con ragù d'anatra e olive taggiasche (1,3,7,9,12)

Homemade fettuccine with duck ragout and Taggiasca olives

€ 19,00

Pennoni alla Guido con pomodorini freschi, basilico e battuta di manzo (1)

Guido's Pennoni with fresh cherry tomatoes, basil and beef batter

€ 22,00

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

Risotto with Amarone della Valpolicella and Monte Veronese min 2 pax.

€ 23,00

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

Spaghetti with real clams and bottarga

€ 23,00



SECONDI PIATTI

MAIN COURSES

Roast beef all'inglese con scaglie di grana padano e rucola (7)
English roast beef with Grana Padano flakes and rocket
€ 16,00

Vitello tonnato con capperi salentini (3,4,9,10,12)
Veal with tuna
€ 18,00

Tagliere di formaggi con confetture e noci (7,8)
Cheese board with jams and walnuts
€ 21,00

Costolette di Agnello Nuova Zelanda con patate al forno e verdure di stagione (1)
New Zealand lamb chops with baked potatoes and seasonal vegetables
€ 27,00

Tagliata di filetto di Manzo con patate al forno (7)
Sliced beef tenderloin with baked potatoes
€ 27,00

Filetto alla Rossini con scaglie di tartufo, foie gras e salsa al fondo bruno (1,7,12)
Rossini fillet with truffle flakes, foie gras and brown sauce
€ 39,00

Gran Fritto misto con julienne di verdure pastellate e salsa al lime (1,2,3,4,7,10)
Gran Fritto mixed with julienne of battered vegetables and lime sauce
€ 26,00

Trancio di pesce del giorno con contorno di verdure (4)
Slice of fish of the day with vegetable side dish
€ 26,00

Sfizioso di mare al gratin (Scampo, capasanta, gamberone, canestrelli e capelunghe) (1,2,4,12)
Delicious seafood gratin (Scampi, scallop, prawns, canestrelli and capelunghe)
€ 29,00

Scampi e gamberi cotti delicatamente al vapore (2,4)
Scampi and prawns gently steamed
€ 36,00

Rubiani

VERONA
ITALIA

LE INSALATONE
THE SALADS

Insalata greca (7)

Feta, olive, pomodori, cetrioli, cipolla e origano

Feta, olives, tomatoes, cucumbers, onion and oregano

€ 18,00

Caesar salad (1,3,7,12)

**Insalata iceberg con petto di pollo alla griglia, pomodoro, crostini croccanti di
pane aromatizzati alle erbe, salsa caesar e scaglie di Grana Padano**

Iceberg salad with grilled chicken breast, tomato, crispy herb-flavored bread
croutons, caesar dressing and Grana Padano flakes

€ 23,00

Insalata Mediterranea (1,2,11)

Misticanza, pomodorini, code di gamberi, spicchi di arancia e pompelmo

Mixed salad, cherry tomatoes, shrimp tails, orange wedges and grapefruit
segments

€ 22,00

Rubiani

VERONA
ITALIA

CONTORNI
VEGETABLES SIDE DISHES

Patate novelle al forno

Baked new potatoes

€ 7,00

Verdure cotte di stagione

Seasonal cooked vegetables

€ 7,00

Fagiolini o taccole

Green beans or tacole

€ 7,00

Insalata mista

Mixed salad

€ 7,00



DESSERT
DESSERT

Tiramisù della casa (1,3,7)

Classic tiramisù

€ 9,00

Semifreddo all'arancia e scaglie di cioccolato (7)

Semifreddo with orange and chocolate chips

€ 9,00

Crème Caramel (3,7)

Crème Caramel

€ 8,00

Panna cotta con coulis di frutti di bosco (7)

Panna cotta with berry coulis

€ 9,00

Macedonia di frutta fresca con gelato alla vaniglia (7)

Fresh fruit salad with vanilla ice cream

€ 9,00

Gelato della casa (7)

Cioccolato Chocolate

Vaniglia Vanilla

€ 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