



BENVENUTI AL RANCH MARY!

Dal 1985, quando tutto è iniziato con un piccolo chiosco di angurie, questo luogo è cresciuto con noi restando sempre fedele allo spirito genuino e conviviale delle origini.

Oggi Ranch Mary compie 40 anni ed è diventato un punto di riferimento per chi cerca semplicità, gusto e accoglienza, in un ambiente rustico e familiare, dove ogni dettaglio racconta una storia.

In cucina, uniamo tradizione e qualità: pizze cotte nel forno a legna, grigliate saporite, piatti della cucina mediterranea e hamburger gourmet, un menù vario pensato per soddisfare ogni palato, con proposte anche per bambini e ingredienti sempre selezionati.

ANTIPASTI



Selezione di salumi e formaggi del Ranch con gnocco fritto artigianale | 22 (1,7)

Finocchiona, speck del Trentino, spianata calabra piccante, porchetta di Ariccia, salame nostrano, pecorino Fiore Dolce sardo, taleggio DOP, caprino semistagionato

abbinamento consigliato: Cuvée Millesimato Extra Dry - Calice | 5

Parma 24 mesi, burrata e gnocco fritto | 16 (1,7)

Prosciutto crudo di Parma 24 mesi, rucola, burrata intera, olio extravergine

abbinamento consigliato: Valpolicella Superiore - Calice | 6

Gamberi alla catalana | 15 (2,14) *

Gamberi al vapore, pomodorini ciliegini, olive taggiasche, cipolla rossa di Tropea marinata, basilico

abbinamento consigliato: Passerina Riseis Agriverde - Calice | 5

Pesciolini fritti | 7 (1,4) *

abbinamento consigliato: Cuvée Millesimato Extra Dry - Calice | 5

Alette di pollo speziate e croccanti | 7,50 (1) *

Anelli di cipolla dorati | 6 (1,7) *

Verdure miste leggermente pastellate | 7 (1,7) *

Pepite di camembert fondenti | 7,50 (1,7) *

abbinamento consigliato: Pecorino Riseis Agriverde - Calice | 5

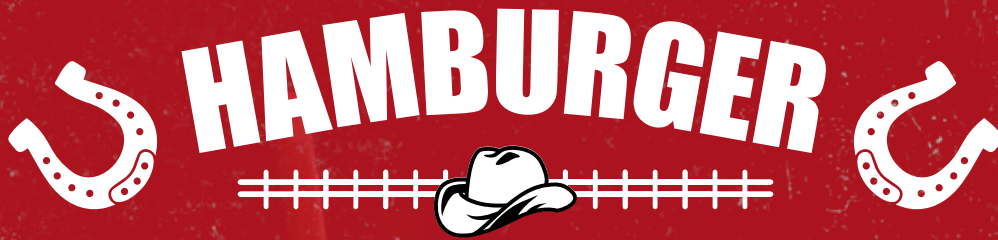
Crocchette di riso, pomodoro e mozzarella | 6 (1,7) *

Gnocco fritto artigianale | 5 (1)

Mix fritti del Ranch | 14 (1,3,7,10) *

Anelli di cipolla, camembert fondenti, crocchette di riso, verdure pastellate, gnocco fritto, salsa tartara fatta in casa

HAMBURGER



Tutti serviti con patatine fritte

Route 66 | 15 (1,3,7,11) *

Angus americano 200g, cheddar, lattuga, pomodoro, pancetta croccante, ketchup

Eiffel | 13 (1,3,7,11) *

Petto di pollo grigliato, brie, valeriana, pomodoro ramato, maionese

Soffio vegetale | 16 (1,3,7,10,11,12) *

Burger vegetale Beyond Meat, scamorza affumicata, cipolle rosse caramellate, peperoni grigliati, lattuga, senape al miele

Giro d'Italia | 16 (1,3,7,10,11) *

Angus americano 200g, pomodorini in bruschetta, bufala campana, pesto ligure

Senza fiato | 16 (1,3,7,10,11,12) *

Angus americano 200g, 'nduja di Spilinga, rucola, cipolla rossa caramellata, gorgonzola cremoso

Alighieri | 15 (1,3,7,10,11,12) *

Angus americano 200g, finocchiona toscana, primo sale, lattuga, salsa burger

Partenopeo | 18 (1,3,7,10,11) *

Bufalo 200g, pomodori secchi, melanzane grigliate, burrata

Montanaro | 16 (1,3,7,10,11) *

Angus americano 200g, speck del Tirolo, crema ai funghi porcini, taleggio

CARNE ALLA GRIGLIA



Tagliata di controfiletto di scottona (250g circa) | 18

Con patate al forno, rosmarino, fiocchi di sale
abbinamento consigliato: Valpolicella Superiore - Calice | 6

Arrosticini di ovino (10 pz) | 15

abbinamento consigliato: Montepulciano Riseis Agriverde - Calice | 5

Hamburger di Angus americano con patatine | 11 *

Hamburger vegano con verdure saltate | 12 *

Costata di scottona (500g circa) | 28

abbinamento consigliato: Valpolicella Superiore - Calice | 6

Filetto di manzo (200g) | 24

abbinamento consigliato: Valpolicella Superiore - Calice | 6

Rib-eye di manzo (280g circa) | 22

Filetto di canguro (220g circa) | 21 *

Ruota di salsiccia (330g circa) | 14 Con patate al forno

Tagliata di petto di pollo (250g circa) | 16 Con verdure di stagione

abbinamento consigliato: Montepulciano Riseis Agriverde - Calice | 5

Galletto alle erbe (600g circa) | 17 Con patate al forno

Carré di costine in salsa BBQ artigianale

baffa intera (700g circa) | 20 ^(7,14)

mezza baffa (350g circa) | 13 ^(7,14)

abbinamento consigliato: Montepulciano Riseis Agriverde - Calice | 5

Bavetta di Angus americano (230g circa) | 21

abbinamento consigliato: Valpolicella Superiore - Calice | 6

PESCE



Gamberoni alla griglia con fiocchi di sale | 22 (2) *
abbinamento consigliato: Passerina Riseis Agriverde - Calice | 5

Fritto misto | 20 (1,2,4) *
Calamari, gamberi, pesciolini, verdure
abbinamento consigliato: Cuvée Millesimato Extra Dry - Calice | 5

Filetto di orata ai sapori mediterranei | 22 (4) *
Con pomodorini freschi e in salsa, olive taggiasche, zucchine, basilico, prezzemolo

INSALATE



Caesar salad | 12 (1,3,7) **
Insalata, pollo grigliato, pomodorini, crostini,
pancetta croccante, grana, salsa Caesar

Insalata frutta e verdura | 10
Insalata, carote, pomodorini, olive, zucchine grigliate, arance

CONTORNI



Verdure grigliate | 6

Verdure saltate di stagione | 6

Patate al forno al rosmarino | 5

Patatine fritte | 5 *

Patate dolci fritte | 6 *

Fagioli borlotti e cipolle rosse | 5
(10,14)

🌀🌀🌀 SALSE ARTIGIANALI 🌀🌀🌀

Salsa tartara | 3
(3,7,10,14)

Crema di funghi porcini | 4
(7) *

Crema alla senape antica e limone | 3
(7,10)

Salsa ranch | 3
(1,6,7,14)

Salsa piccante al jalapeño | 3
(4,12)



MENÙ BIMBI



Panino Hamburger con patatine | 8,50 (1,7,10) *

Hot dog con patatine | 8,50 (1,7,10) *

Cotoletta di pollo con patatine | 9 (1,3,7,10) *

Petto di pollo grigliato con patatine | 9 **

**Mezze penne al pomodoro,
ragù o burro e grana | 8 (1,7) ***





**SABATO E
DOMENICA
SOLO A CENA!**

PROVALA CON L'IMPASTO INTEGRALE (+ 1)

TRADIZIONALI

Prosciutto e funghi | 9 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, champignon freschi, basilico

Diavola | 9 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, spianata calabra piccante, basilico

Verdure grigliate | 9 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, verdure grigliate, basilico

Regina | 11 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, speck del Trentino, brie, rucola, scaglie di grana

Thomas | 11 (1,7,12)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, gorgonzola, spianata piccante, cipolle caramellate, basilico

Quattro stagioni | 10 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, funghi trifolati, carciofini, olive taggiasche, prosciutto cotto alta qualità

Tonno | 10 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, tonno, pomodorini, basilico



**SABATO E
DOMENICA
SOLO A CENA!**

PROVALA CON L'IMPASTO INTEGRALE (+ 1)

TRADIZIONALI

Americana | 9 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, würstel e patatine

Bell'Italia | 13 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, ciliegine di bufala, pomodorini, rucola, basilico

4 formaggi | 10 (1,7)

Mozzarella, brie, gorgonzola, taleggio, scaglie di grana

Porcini e zucchine (bianca) | 12 (1,7) *

Mozzarella, porcini trifolati, zucchine grigliate, brie, scaglie di grana

Salsiccia e friarielli | 12 (1,7)

Pomodoro, mozzarella, salsiccia, friarielli, basilico, grana

Gamberi | 12 (1,2,7) *

Salsa di pomodorini di collina, gamberi, pancetta croccante, scamorza affumicata, basilico

Calzone farcito | 10 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, prosciutto cotto alta qualità, carciofini sott'olio, basilico



**SABATO E
DOMENICA
SOLO A CENA!**

PROVALA CON L'IMPASTO INTEGRALE (+ 1)

GOURMET

Bresaola e limone | 15 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, brie, zucchine grigliate, bresaola punta d'anca, olio al limone, menta, rucola

Piccantino | 14 (1,7,8)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, spianata calabra piccante, melanzane e peperoni grigliati, gorgonzola, noci

Mortadella e pistacchi | 14 (1,7,8)

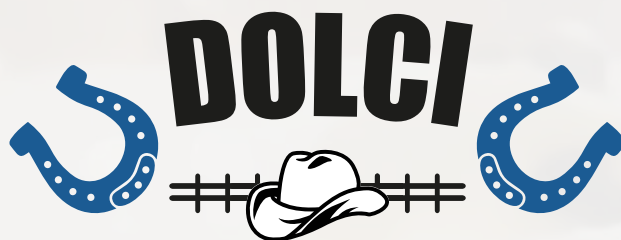
Mozzarella, patate al forno, mortadella, straciatella, basilico, granella di pistacchio

Estate | 14 (1,4,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, zucchine grigliate, acciughe, burrata, pomodorini gialli e rossi, basilico, olive di Riviera

Crudo, porcini e mandorla | 16 (1,7,8) *

Salsa di pomodorini di collina, prosciutto crudo di Parma 24 mesi, ciliegine di bufala, rucola, scaglie di grana, mandorle, porcini



Tiramisù classico | 6 (1,3,7,8) **

Tiramisù al pistacchio | 6 (1,3,7,8) **

Cheesecake alla Nutella | 6 (1,3,7,8) **

Cheesecake ai frutti di bosco | 6 (1,3,7,8) **

**Panna cotta (fragola, cioccolato,
caramello o frutti di bosco) | 6 (1,3,7) ****

Sorbetto al limone | 4 (7) *

Sorbetto limone e vodka | 5 (7) *

Gelato Rabbit (fior di latte) | 4,50 (3,7) *

Gelato Hip Pop (fragola) | 4,50 (3,7) *

Gelato Cip Ciok (cioccolato) | 4,50 (3,7) *

**PRODOTTO SURGELATO VIENE SEGNALATO CON *
GLI ALLERGENI VENGONO SEGNALATI CON I NUMERI:**

1. cereali contenenti glutine
2. arachidi e prodotti a base di arachidi
3. soia e prodotti a base di soia
4. sedano e prodotti a base di sedano
5. frutta a guscio
6. crostacei e prodotti a base di crostacei
7. latte e prodotti a base latte

8. senape e prodotti a base di senape
9. semi di sesamo e prodotti a base di sesamo
10. anidride solforosa e solfiti
11. uova e prodotti a base di uova
12. lupini e prodotti a base di lupini
13. molluschi e prodotti a base di molluschi
14. pesce e prodotti a base di pesce

🍷🍷🍷🍷🍷 VINI DELLA CASA 🍷🍷🍷🍷🍷

Pinot bianco (bott. 0,75) | 14

Uva: 85% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc | Regione: Veneto

Cabernet Sauvignon (bott. 0,75) | 14

Uva: 100% Pinot Bianco | Regione: Veneto

BIANCHI

Ortrugo della Valtidone | 21

Uva: 100% Ortrugo

Regione: Emilia Romagna

Passerina Riseis Agriverde | 19

Calice | 5

Uva: 100% Passerina

Regione: Abruzzo

Pecorino Riseis Agriverde | 19

Calice | 5

Uva: 100% Pecorino

Regione: Abruzzo

Pinot Grigio delle Venezie Sacchetto | 21

Uva: 100% Pinot Grigio

Regione: Veneto

Lugana "Influssi di Luna" | 26

Uva: 100% Trebbiano di Lugana

Regione: Lombardia

Roero Arneis Cossetti | 32

Uva: 100% Arneis

Regione: Piemonte

ROSSI

Bonarda Valtidone | 21

Uva: 100% Croatina

Regione: Emilia Romagna

Montepulciano d'Abruzzo

Riseis Agriverde | 19

Calice | 5

Uva: 100% Montepulciano

Regione: Abruzzo

Valpolicella Superiore | 22

Calice | 6

Uva: Corvina, Rondinella,
Corvinone | Regione: Veneto

Grignolino d'Asti Cossetti | 26

Uva: 100% Grignolino

Regione: Piemonte

Chianti Superiore Bio | 28

Uva: 90% Sangiovese 10%
Ciliegiolo | Regione: Toscana

Valpolicella Ripasso | 32

Uva: Corvina, Rondinella,
Corvinone | Regione: Veneto

BOLLICINE

Cuvée Millesimato Extra Dry
“Influssi di Luna” | 22 - Calice | 5
Uva: 100% Glera
Regione: Veneto

Moscato d’Asti Cossetti | 22
Uva: 100% Moscato
Regione: Piemonte

Prosecco Treviso DOC Extra Dry “Influssi di Luna” | 24
Uva: 100% Glera
Regione: Veneto

Prosecco DOC Rosè Brut Millesimato Sacchetto | 24
Uva: 85% Glera, 15% Pinot Nero
Regione: Veneto e Friuli Venezia Giulia

Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry
Siròcol Ca’ Salina | 26
Uva: 100% Glera
Regione: Veneto

Franciacorta DOCG Brut “Influssi di Luna” | 28
Uva: 90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Regione: Lombardia

Cartizze Superiore di Valdobbiadene DOCG Dry Marsuret | 34
Uva: 100% Glera
Regione: Veneto

Trento DOC Blanc de Blancs Maximum Ferrari | 41
Uva: 100% Chardonnay
Regione: Trentino

BIRRE ALLA SPINA

Chiara

Piccola | 3,50 - Media | 6

Rossa

Piccola | 3,50 - Media | 6

IN BOTTIGLIA

Gaia Aradia IPA (0,33) | 7

Gradazione alcolica: 5,8%

Colore: ambrata

Salento Laguna

Beach APA (0,33) | 7

Gradazione alcolica: 4,8%

Colore: dorato

**Gaia Diecarà Helles senza
glutine** (0,33) | 7

Gradazione alcolica: 4,9%

Colore: chiara

Gaia Regiura Belgian Ale
(0,33) | 7

Gradazione alcolica: 8%

Colore: dorato

Weiss Eschenbacher

(0,5) | 7

Gradazione alcolica: 5%

Salento TIPA Session IPA
(0,33) | 7

Gradazione alcolica: 4,8%

Colore: dorato

Forst "00" analcolica

(0,33) | 6

ACQUA E BIBITE

Acqua minerale | 3

Bibite in lattina | 3,50

Coca Cola alla spina

Piccola | 3,50 - Grande | 5

CAFFÈ E INFUSI

Caffè espresso | 1,50

Caffè decaffeinato | 1,80

Orzo / Ginseng | 2

Caffè corretto | 2,50

DISTILLATI

Amari tradizionali
e liquori | 3,50

Chivas | 5

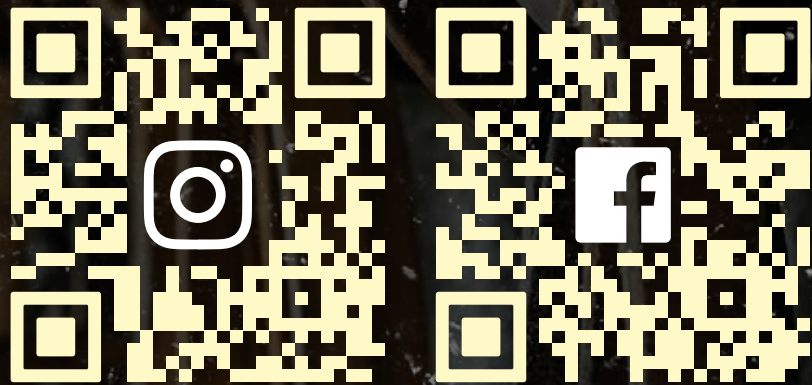
J&B Whisky | 4,50

Jack Daniel's | 4,50

Ballantine's | 4,50



SEGUICI SUI SOCIAL!



Via Galileo Galilei 2, Lesmo (MB)

www.ristorantealranch.com