



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, carne alla griglia, 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: Bonarda Valtidone - Bottiglia | 21

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 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

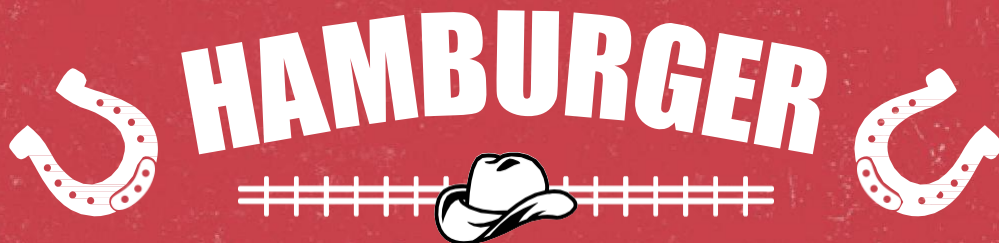
Crocchette di riso, pomodoro e mozzarella | 6 (1,7) *

Gnocco fritto artigianale | 5 (1)

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

Anelli di cipolla, camembert fondenti, crocchette di riso, verdure
pastellate, foglie di salvia croccanti, salsa tartara fatta in casa

HAMBURGER



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

Hamburger di Angus 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) *

Hamburger di Angus 200g, pomodorini in bruschetta, bufala campana, pesto ligure

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

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

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

Hamburger di Angus 200g, finocchiona toscana, primo sale, lattuga, salsa burger

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


Hamburger di Bufalo 200g, pomodori secchi, melanzane grigliate, burrata

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

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

Tutti serviti con patatine fritte / Cambio contorno: 2€

CARNE ALLA GRIGLIA



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

Con patate al forno, rosmarino, fiocchi di sale

abbinamento consigliato: Montepulciano Riseis Agriverde - Calice | 5

Arrosticini di ovino (10 pz) | 15

abbinamento consigliato: Valpolicella Superiore - Calice | 6

Hamburger di Angus con patatine fritte | 11 *

Hamburger vegano con verdure saltate | 12 *

Costata di scottona (500g circa) | 28

abbinamento consigliato: Valpolicella Ripasso - Bottiglia | 32

Filetto di manzo (200g) | 24

abbinamento consigliato: Chianti Superiore Bio - Bottiglia | 28

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

abbinamento consigliato: Chianti Superiore Bio - Bottiglia | 28

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: Pecorino Riseis Agriverde - Calice | 5

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

abbinamento consigliato: Pinot Grigio delle Venezie Sacchetto - Bottiglia | 21

Carré di costine in salsa BBQ artigianale

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

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

Bavetta di Angus americano (230g circa) | 21

Stinco di maiale intero alla birra | 15 Con patate al forno

PESCE

A decorative graphic featuring two horseshoes on either side of a central cowboy hat. Below the hat is a stylized grill with vertical lines.

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

Fritto misto | 20 (1,2,4) *
Calamari, gamberi, pesciolini, verdure
abbinamento consigliato: Roero Arneis Cossetti - Bottiglia | 32

Filetto di orata ai sapori mediterranei | 22 (4) *
Con pomodorini freschi e in salsa, olive taggiasche, zucchine, basilico, prezzemolo
abbinamento consigliato: Ortrugo della Valtidone - Bottiglia | 21

🍷🍷🍷 SALSE ARTIGIANALI 🍷🍷🍷

Salsa tartara | 3

cetriolini, cipolline, prezzemolo, maionese, senape e capperi (3,7,10,14)

Crema di funghi porcini | 4

(7) *

Crema alla senape antica e limone | 3

(7,10)

Salsa ranch | 3

ketchup, olio ai carboni, salsa di soia, aglio cipolla e peperoncino (1,6,7,14)

Salsa piccante habanero | 3

Pomodoro, cipolla, aglio, aceto di mele e habanero (4,12)

🍷🍷🍷 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

🍷 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

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) ***





**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 trifolati

Diavola | 9 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, spianata calabra piccante

Verdure grigliate | 9 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, verdure grigliate

Regina | 11 (1,7)

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

Thomas | 11 (1,7,12)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, gorgonzola, spianata piccante, cipolla rossa stufata

Quattro stagioni | 10 (1,7)

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

Tonno e cipolle | 10 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, cipolla rossa stufata, tonno



**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

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

Gamberi | 12 (1,2,7) *

Mozzarella, gamberi, pancetta croccante, scamorza affumicata

Calzone farcito | 10 (1,7)

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



**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, 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, stracciatella, basilico, granella di pistacchio

Autunno | 16 (1,7)

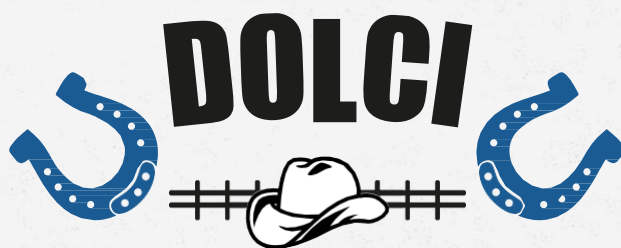
Mozzarella, porcini, zucca, gorgonzola

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

Burratina | 16 (1,7)

Salsa di pomodorini di collina, mozzarella, rucola, burratina Pugliese, pomodorini gialli e rossi



Tiramisù classico | 6 (1,3,7,8) **

Torta di mele | 6 (1,3,7) **

Crema Catalana | 6 (7) **

Tortino cuore caldo | 6 (1,3,7) **

**Panna cotta (fragola, cioccolato,
caramello) | 6 (1,3,7) ****

Sorbetto al limone | 4 (5,7,12) *

Sorbetto limone e vodka | 5 (5,7,12) *

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) *

Coperto €2

🍷🍷🍷🍷🍷 VINI DELLA CASA 🍷🍷🍷🍷🍷

Cabernet Sauvignon (bott. 0,75) | 14

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

Custoza DOC (bott. 0,75) | 14

Uva: 40% Garganega, 10% Trebbiano Toscano, 20% Trebbianello, 30% Bianca Fernanda | 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 Classico DOC | 22

Calice | 6
Uva: Corvina, Rondinella
| 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

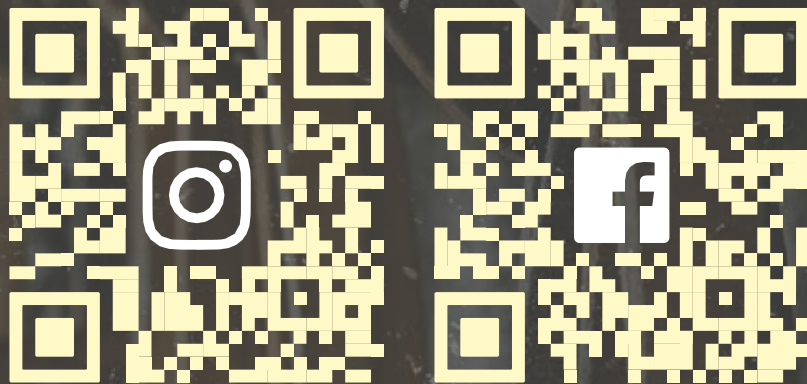
Ballantine's | 4,50

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

1. Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei.
3. Uova e prodotti a base di uova.
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 (incluso lattosio)
8. Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (*Amygdalus communis* L.), nocciole (*Corylus avellana*), noci (*Juglans regia*), noci di acagiù (*Anacardium occidentale*), noci di pecan [*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (*Bertholletia excelsa*), pistacchi (*Pistacia vera*), noci macadamia o noci del Queensland (*Macadamia ternifolia*), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.
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 in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO₂ totale
13. Lupini e prodotti a base di lupini.
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi.



SEGUICI SUI SOCIAL!



Via Galileo Galilei 2, Lesmo (MB)

www.ristorantealranch.com