

# Il Menù d'Inverno



## ANTIPASTI

Gallina ruspante in Saòr con Pane tostato *	€ 9
Salame cotto al balsamico con la Polenta	€ 8
Affettati misti e Formaggio del territorio * ( <i>Salumi artigianali senza conservanti</i> )	€ 8 – € 12
Gorgonzola con Pere , Noci, Pinoli tostati e Miele millefiori ✓	€ 8
Sarde in Saòr *	€ 8
Folpetti “consi” su Polenta *	€ 10

## PRIMI PIATTI

Bigoli con Ragù di Anatra *	€ 10
Pappardelle con il “musso” *	€ 10
Ravioli ai Carciofi con burro di Malga ✓	€ 8
Pasta e Fagioli ✓	€ 8
Bigoli in Salsa ( <i>di Sarde sottosale e Cipolla</i> ) *	€ 8
Pappardelle con Gamberi ^ Guanciale e Porro	€ 11

## SECONDI PIATTI

Gallina “imbriaga” con Polenta *	€ 15
Tagliata di Manzo con Radicchio tardivo stufato ( <i>taglio scamone di Sorana da 200gr.</i> )	€ 17
Tavolozza di Verdure di stagione con Caciotta di malga erborinata ✓	€ 10
Seppie ^ al nero con Polenta *	€ 14
Polenta e Baccalà alla vicentina *	€ 15

## CONTORNI

Verdure miste di stagione	€ 4 - € 6
Insalata di Radicchio rosso e Arance di Ribera ✓	€ 4

## DESSERT

Dolci del giorno fatti in casa	€ 5
Torta sbrisolona con le Mandorle e Moscato Passito “Terre Siciliane” cantine Colosi	€ 6
Coperto	€ 2

✓ Piatto vegetariano ( \* ) piatto della tradizione – traditional dishes

(^ ) Prodotto congelato a bordo

# Il Menù d'Inverno

## Acqua

Fresca e Controllata a km Zero (naturale o gasata 0,75)	€ 1,50
Serviamo acqua potabile (naturale o gasata) trattata ai sensi del D.L 181 del 23/06/2003 e della dir. 2002/23/CE	
Acqua fonte Recoaro bottiglia 0,75	€ 2,50

## Succhi artigianali da Aziende agricole (senza zuccheri aggiunti, senza conservanti)

Succo di Mela 100% non filtrato 0,70 cc	€ 8
Succo e polpa 100% d'Uva 0,50 cc	€ 8

## Vini della casa e Birra

Bianco Chardonnay (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 1,60 - € 2 - € 4
Bianco Frizzante (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 1,80 - € 2,30 - € 4,50
Rosso Malbec (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 1,80 - € 2,30 - € 4,50
Birra Peroni gran riserva alla spina (0,20 - 0,40)	€ 3 - € 5

## Bibite in bottiglia

Coca Cola, Fanta, Tonica, Tassoni, Succhi di Frutta	€ 3
---	-----

## Caffè Diemme

Espresso € 1,50 – Decaffeinato € 1,70 – Corretto € 2,50

## Distillati e Liquori:

Grappe, Amari e Liquori nazionali e Spritz	€ 3
Grappa Nardini	€ 3,50
Luxardo Slivowitz, Williams, Kirsch, Sanque Morlacco	€ 3,50

A Bacaro Padovano scegliamo prodotti stagionali e del nostro territorio, prodotti sani, biologici, genuini e di alta qualità. Nel nostro menù proponiamo una cucina tradizionale Veneta e Padovana in particolare, con piatti di carne, pesce e verdure. Siamo **attenti all'ambiente** e vogliamo **evitare lo spreco di cibo**, con preparazioni giornaliere, approvvigionando i prodotti in piccole quantità per avere materie prime **sempre fresche**.

## Alcuni dei nostri FORNITORI di fiducia

Salumi e Latticini	Azienda Agr. Aidi, Marano Vicentino Azienda Agr. Le Cocie, Calaone - Padova Azienda Agr. Turato Silvano, Villafranca Padovana El Tabaro Soc. Agricola, Enego - Vicenza
Pollame e carni bianche	Az. Agr. Il Cortile De Marchi, Merlara - Padova
Verdura e farine	Azienda Agr. Marco Sartore, Marano Vicentino Azienda Agr. Beltrame Doriano, Loreggia – Padova Azienda Agr. Melato Alessandro, Saletto – Padova Romanato Fabio – Piazza Delle Erbe – Padova Lotto Frutta e Verdura – Sotto Salone – Padova Azienda Agr. Gagliano Alfonso, Ribera - Agrigento
Carne e prosciutti	Macelleria Golin, Limena – Padova
Pesce fresco	Pescheria NAI, Padova
Pasta fresca	Pastificio artigianale La Casalinga, Padova
Succhi e confetture	Fattoria Gaia – Borgo Veneto Azienda Agricola Giacomini – Galzignano Terme

Per i nostri piatti di mare usiamo pesce fresco oppure, all'occorrenza, surgelato o congelato a bordo; la carne è di provenienza italiana e a chilometri zero. La polenta è della varietà “Mais Marano” biologica, macinata a pietra e cotta un'ora nel paiolo in rame.

Per qualsiasi intolleranza o allergia alimentare Vi chiediamo cortesemente di informarci al momento dell'ordine per ottenere le corrette informazioni in merito.