

“Un ristorante è per noi un luogo di incontro, un luogo di storie, un “contentore” di benessere.”

“Attorno a un tavolo, le persone si conoscono, le persone si confrontano, si divertono o si confortano, le persone si arricchiscono.”

# Il Menù della Settimana



## ANTIPASTI

Gallina ruspante in saòr con crostini	€ 10
(il saòr, tipica preparazione veneta, è cipolla stufata in agrodolce con uvetta e pinoli)	
Prosciutto crudo e sopressa vicentina con verdurine in giardiniera e focaccia all’olio	€ 13
(prosciutto veneto Berico-Euganeo Dop dell’azienda Fontana di Montagnana)	
Formaggi regionali con pere e mostarda di mele cotogne ✓	€ 12
(Asiago stravecchio 36mesi, Caprino stagionato bio Marano, Monteveronese affinato al fieno)	
Bis della tradizione: gamberi^ in saòr e baccalà mantecato	€ 13
Folpetti^ “cònsi” sulla polenta (moscardini conditi con olio all’aglio, prezzemolo e limone)	€ 12
Aringa affumicata profumata al limone su polenta morbida	€ 10

## PRIMI PIATTI

Bigoli con ragù bianco di corte padovana di faraona e gallina	€ 13
Tagliolini con radicchio e noci tostate, castagne e miele di acacia ✓	€ 13
Pasta e fagioli (con radicchio di treviso a richiesta) ✓	€ 11
Bigoli “in salsa” (di acciuga e cipolla)	€ 10

## SECONDI PIATTI

Pollo al forno con castagne e zucca accompagnato da patate in tècia	€ 17
Fegato di mucca alla veneziana con polenta	€ 15
Tagliata di “sorana” con sale aromatico e salsa di cipolla rossa	€ 22
(la sorana è una mucca giovane, la carne è frollata almeno trenta giorni e a chilometri zero)	
Tavolozza di verdure d’autunno e formaggio asiago Malgaverde ✓	€ 14
Baccalà alla vicentina con polenta (stoccafisso di Lofoten IGP cotto nel latte)	€ 19

Le verdure sono sempre fresche e di stagione, prevalentemente del nostro territorio

Per la polenta utilizziamo farina gialla 100% mais Marano biologica

## CONTORNI

Verdura cotta ✓ e patate in tècia (ripassate nel brodo di gallina)	€ 5
Insalata di radicchio e arance di ribera ✓	€ 7

DOLCI fatti in casa da € 6 a € 10

Coperto € 2

✓ Piatto vegetariano - (^) Prodotto congelato – per friggere usiamo olio di girasole

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

*"Un ristorante è per noi un luogo di incontro, un luogo di storie, un "contentitore" di benessere."*

*"Attorno a un tavolo, le persone si conoscono, le persone si confrontano, si divertono o si confortano, le persone si arricchiscono."*

# Il Menù della Settimana

## Acqua e analcolici

Acqua fresca e controllata a km Zero (naturale o gasata 0,75)	€ 1,5
Serviamo acqua potabile (naturale o gasata) trattata ai sensi del D.L 181 del 23/06/2003 e della dir. 2002/23/CE	
Minerale fonte Recoaro bottiglia vetro 0,75l	€ 2,5
Minerale fonte Recoaro bottiglia pet 0,5l	€ 1,5
Succo di Mela 100% non filtrato 0,75 Biologico <i>azienda Agricola Ortì di S.Angelo</i>	€ 9
- al calice - caraffa di 1/4 litro - caraffa di ½ litro	€ 2,5 - € 3,5 - € 6
Chinotto, Aranciata o Gazzosa Lurisia in bottiglia 0,275l	€3,5
Coca Cola in bottiglia 0,33l	€ 3

## Vino

Vini al calice	da €4 a € 7
disponibili anche in caraffa da 1/4 e da 1/2 litro con prezzo proporzionato al valore della bottiglia	
Vino della casa: bianco Verduzzo , rosso Refosco (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 2,5 - € 3,5 - € 6,5
Vino della casa: Glera frizzante (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 3,2 - € 4,5 - € 7,5
Spritz	€ 4,5

## Birra alla spina e in bottiglia

Forst Felsenkeller alla spina non filtrata e non pastorizzata: 20cl Piccola	€ 3,5 - 40cl Media	€ 6
<i>Birrificio artigianale Zerocinquanta</i> bottiglia 0,50l (lager, rossa, ipa)		€ 7,5 - € 8
<i>Birrificio artigianale Monterosso</i> bottiglia 0,33l ( bianca, bionda, ambrata, rossa, nera, luppolo)		€ 6
<i>Birrificio artigianale Pole Beer</i> bottiglia 0,33l ( bianca, bionda, rossa, ambrata)		€ 6
<i>Birrificio artigianale Pole Beer</i> ANALCOLICA o SENZA GLUTINE in lattina 0,33l		€ 5,5

## Caffè

Espresso € 1,50 – Decaffeinato € 1,70 – Doppio € 2,50 - Corretto € 2,50 - Cappuccino € 1,80

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

Verdura, farine, olio	Romanato Fabio – Piazza Delle Erbe – Padova
	Azienda Agr. Gagliano Alfonso, Ribera – Agrigento
	Frantoio di Valnogaredo
Salumi e Latticini	Azienda Agricola Aidi, Marano Vicentino (100% prodotti biologici)
	Antica Salumeria Guarnieri - Padova
Pollame e carni	Azienda Agricola Gusto in Campo – Villafranca PD
	Macelleria Golin, Limena – Padova
	Macelleria Equina da Natale – banco Sotto Salone nr.4, Padova
Pesce e prodotti ittici	Pescheria NAI, Padova
	Paro, Cadoneghe - PD
Pasta fresca	Pastificio artigianale La Casalinga, Padova

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.

FREE WI-FI: “Bacaro Padovano” password: Spaghetti15!