



## ANTIPASTI

Gallina ruspante in saòr con crostini (il saòr, tipica preparazione veneta, è cipolla stufata in agrodolce con uvetta e pinoli)	€ 10
Prosciutto crudo e sopressa vicentina con verdurine in giardiniera e focaccia all'olio (prosciutto veneto Berico-Euganeo Dop dell'azienda Fontana di Montagnana)	€ 13
Formaggi regionali con pere e mostarda di mele cotogne ✓ (Asiago stravecchio 36mesi, Caprino stagionato bio Marano, Monteveronese affinato al fieno)	€ 12
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 (la sorana è una mucca giovane, la carne è frollata almeno trenta giorni e a chilometri zero)	€ 22
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.**

# 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 Orti di S.Angelo</i>	€ 9
- al calice - caraffa di 1/4 litro - caraffa di 1/2 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.**