



## ANTIPASTI

|   |     |
|---|-----|
| Gallina ruspante in saòr su pane tostato *  | € 9 |
| Saòr: cipolla bianca stufata con aceto e zucchero con aggiunta di uvetta e pinoli |     |
| Sopressa vicentina e pancetta Bio con melanzane marinate                          | € 8 |
| Formaggi Vèzzena e Caprino brie con pere e fichi ✓                                | € 8 |
| (con miele dei Colli Berici)  |     |
| Bis di saòr: Sarde e Gamberi ^ *  | € 9 |
| Baccalà mantecato *   | € 8 |

## PRIMI PIATTI

|  |      |
|--|------|
| Bigoli con ragù bianco di corte padovana (Gallina e Faraona) * | € 10 |
| Tagliatelle con i finferli e porcini freschi ✓                 | € 12 |
| Tagliolini al ragù di pesce                                    | € 11 |
| Bigoli in Salsa di acciuga *                                   | € 8  |

## SECONDI PIATTI

|   |      |
|---|------|
| Tagliata di "sorana" accompagnata da battuta di olive               | € 17 |
| Taglio scamone, frollata almeno 20 giorni                           |      |
| Piatto del Contadino con Polenta e Morlacco                         | € 10 |
| Baccalà alla Vicentina *  | € 15 |
| Folpetti^ alla veneta * (con olio all'aglio e prezzemolo) e polenta | € 13 |

## CONTORNI

|   |     |
|---|-----|
| Verdure fresche di stagione (in tècia, gratinate e trifolate) ✓ | € 4 |
| Insalata mista ✓  | € 4 |

## DESSERT

|   |     |
|---|-----|
| Dolci del giorno fatti in casa                                    | € 5 |
| Figassa padovana con calice di Recioto di Soave                   | € 7 |
| Formaggio Vèzzena (presidio Slowfood) con calice di Recioto rosso | € 8 |

|         |     |
|---------|-----|
| Coperto | € 2 |
|---------|-----|

(\* ) piatto della tradizione - (^) Prodotto congelato a bordo - ✓ Piatto vegetariano

## Acqua e succhi

|  |        |
|--|--------|
| 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 |
| Succo di Mela 100% non filtrato 0,70 cc Biologico  | € 7    |
| Coca Cola, Fanta, Tonica, Succhi di Frutta in bottiglia  | € 3    |

## Vini della casa

|  |                       |
|--|-----------------------|
| Bianco Chardonnay, bianco Glera Frizzante, rosso Malbec (ombra-quarto-mezzo litro) | € 1,80 - € 2,50 - € 5 |
|--|-----------------------|

## Birra in bottiglia

|   |                      |
|---|----------------------|
| Birra Itala Pilsen non pastorizzata 0,33cc                                      | € 3                  |
| Birrificio artigianale Monterosso 0,33cc (bianca, bionda, ambrata, rossa, nera) | € 5                  |
| Birrificio agricolo Fria 0,50cc (pils, ipa, saison, strong ale)                 | € 6,50 - € 7 - € 7,5 |

## Caffè Diemme

|   |
|---|
| Espresso € 1,50 - Decaffeinato € 1,70 - Corretto € 2,50 |
|---|

## Distillati e Liquori:

|  |        |
|--|--------|
| Grappe, Amari, Liquori nazionali e Spritz                            | € 3    |
| Grappa Nardini, Luxardo Slivowitz, Williams, Kirsch, Sangue 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 (prodotti biologici)<br>Azienda Agr. Le Cocie, Calaone - Padova<br>Azienda Agr. Turato Silvano, Villafranca Padovana<br>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<br>Azienda Agr. Beltrame Doriano, Loreggia - Padova<br>Azienda Agr. Melato Alessandro, Saletto - Padova<br>Romanato Fabio - Piazza Delle Erbe - Padova<br>Lotto Frutta e Verdura - Sotto Salone - Padova<br>Azienda Agr. Gagliano Alfonso, Ribera - Agrigento |
| Carne e prosciutti      | Macelleria Golin, Limena - Padova  |
| Pesce fresco            | Pescheria NAI, Padova<br>Trotaoro, Preore Trento   |
| 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. La polenta è della varietà "Mais Marano" biologica, macinata a pietra e cotta nel paiolo in rame.