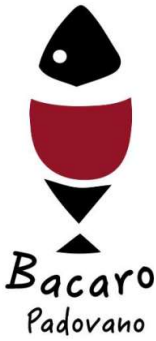


# Il Menù della Settimana



## ANTIPASTI

Tris di cicchetti di terra: gallina ruspante in saòr, sfilacci affumicati di cavallo, polenta frita con sopressa	€ 10
Tagliere di affettati e formaggi del territorio	€ 10
Datterini e crostini di pane in insalata con capperi, olive taggiasche e origano ✓ condito con olio extra vergine di oliva biologico (a richiesta con aggiunta di acciughe)	€ 8
Folpetti^ "cònsi" alla veneta (conditi con olio all'aglio, prezzemolo e limone) e polenta	€ 10
Bis di mare: gamberi^ in saòr e baccalà mantecato	€ 12

## PRIMI PIATTI

Bigoli con ragù bianco di corte padovana di faraona e gallina	€ 11
Tagliatelle con fegatini	€ 11
Tagliolini paglia e fieno al limone con julienne di zuccina ✓	€ 10
Bigoli in salsa di acciuga	€ 9

## SECONDI PIATTI

Coniglio al forno con le sue verdure (coniglio veneto allevato in modo sano e naturale e alimentato a fieno)	€ 17
Tagliata di "sorana" con patate arrosto al timo (la sorana è una mucca, la carne è frollata almeno venti giorni)	€ 19
Tavolozza di verdure di stagione con frittatina di cipolla e grana ✓	€ 13
Seppie in nero con polenta	€ 16
Baccalà alla vicentina	€ 16

Per la polenta utilizziamo farina biologica "mais Marano" macinata a pietra e cotta nel paiolo in rame

## CONTORNI

Piatto con verdure cotte di stagione ✓	€ 4
Insalata mista ✓	€ 4

## DESSERT

Dolci del giorno fatti in casa	€ 6
Figassa padovana con calice di vino passito Recioto di Soave	€ 9
Coperto	€ 2

✓ Piatto vegetariano - (^) Prodotto congelato a bordo

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

Fresca e Controllata a km Zero (naturale o gasata 0,75l) <i>Serviamo acqua potabile (naturale o gasata) trattata ai sensi del D.L 181 del 23/06/2003 e della dir. 2002/23/CE</i>	€ 1,50
Acqua fonte Recoaro bottiglia vetro 0,75l	€ 2,5
Acqua 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>	€ 8
- al calice	€ 2,5
Chinotto o Gazzosa Lurisia in bottiglia 0,275l	€ 3,5
Coca Cola in bottiglia 0,33l	€ 3

## Vino

Vini al calice	da € 4 a € 5
- i vini al calice sono disponibili anche in caraffa da 1/4 e da 1/2 litro	
Vino della casa: bianco Chardonnay az. Corner, rosso Refosco az. Venturin: (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 1,8 - € 3 - € 6
Spritz	€ 4

## Birra

<i>Birrificio artigianale Monterosso</i> bottiglia 0,33l ( bionda, ambrata, rossa, nera, luppolo)	€ 5
<i>Birrificio agricolo Fria</i> bottiglia 0,50l (pils, ipa, saison, stout, gooze, strong ale)	da € 6,5 a € 7,5
Itala Pilsen non pastorizzata 4,8° bottiglia 0,33l	€ 3

## Caffè Diemme

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

*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

Verdura, farine, olio	Romanato Fabio – Piazza Delle Erbe – Padova Azienda Agr. Gagliano Alfonso, Ribera – Agrigento El Contadin – Lamezia Terme
Salumi e Latticini	Azienda Agr. Aidi, Marano Vicentino (prodotti biologici) El Tabaro Soc. Agricola, Enego – Vicenza
Pollame e carni bianche	Az. Agr. Il Cortile De Marchi, Merlara - Padova
Carne	Macelleria Golin, Limena – Padova Macelleria Equina da Natale – banco Sotto Salone nr.4, Padova
Pesce fresco	Pescheria NAI, Padova
Pasta fresca	Pastificio artigianale La Casalinga, Padova
Riso Carnaroli classico	Tenuta Drovanti, Vigevano

*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.*