

Il Menù della Settimana



ANTIPASTI

Gallina ruspante in saòr e pane tostato	€ 9
Sopressa vicentina e affettati del territorio con la nostra giardiniera	€ 10
Formaggi regionali con pere, uva e confettura ✓	€ 10
Vellutata di zucca con sbrise fritte ✓	€ 9
Tris di cicchetti:	€ 11
baccalà mantecato, saòr di mare, crostino con ricotta e filetto di trota marinata	

PRIMI PIATTI

Bigoli con ragù bianco di corte padovana di faraona e gallina	€ 11
Tagliatelle con porcini e finferli ✓	€ 13
Zuppetta di calamari , cozze e datterini con pane tostato	€ 12
Bigoli in salsa di acciuga	€ 9

SECONDI PIATTI

Coniglio cotto al forno con birra e servito con patate al timo (coniglio veneto allevato in modo sano e naturale e alimentato a fieno)	€ 18
Tagliata di “sorana” accompagnata da zucca al forno (la sorana è una mucca, la carne è frollata almeno venti giorni)	€ 19
Tavolozza vegetariana con formaggio brie di capra ✓	€ 13
Seppie in tòcio alla veneziana	€ 15
Folpetti [^] “cònsi” alla veneta (conditi con olio all’aglio, prezzemolo e limone) sulla polenta	€ 15

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 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
<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>	
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>	€ 8
- al calice	€ 2,5
- caraffa di ½ litro	€ 5,5
Chinotto o Gazzosa Lurisia in bottiglia 0,275l	€ 3,5
Coca Cola in bottiglia 0,33l	€ 3
Succo di frutta 0,125l	€ 2

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: Chardonnay az. Corner, rosso Refosco az. Venturin, Glera frizzante: (ombra-quarto-mezzo litro)	€ 1,8 - € 3 - € 6
Spritz	€ 4

Birre

Alla spina BIONDA artigianale 5,5° da 0,2l e 0,4l del <i>Birrificio Monterosso</i>	€ 3,5 - € 6
<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

*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.*