

Il Menù della Settimana



ANTIPASTI

Gallina ruspante in saòr con crostini	10
<i>(il saòr, tipica preparazione veneta, è cipolla stufata in agrodolce con uvetta e pinoli)</i>	
Prosciutto crudo e sopressa vicentina con focaccia all'olio	13
<i>(prosciutto veneto Berico-Euganeo Dop dell'azienda Fontana di Montagnana)</i>	
Formaggi regionali con pere e mostarda di mele cotogne ✓	12
<i>(Asiago stravecchio 36mesi, Caprino, Monteveronese affinato al fieno)</i>	
Tris di mare: gamberi [^] e sarde in saòr, baccalà mantecato	13
Folpetti [^] “cònsi” sulla polenta <i>(moscardini conditi con olio all'aglio, prezzemolo e limone)</i>	12

PRIMI PIATTI

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

SECONDI PIATTI

Pollo nostrano al forno con carciofi e patate	17
Spezzatino di ossobuco al vino rosso con patate prezzemolate	20
Tagliata di “sorana” con sale aromatico e salsa di cipolla rossa	22
<i>(la sorana è una mucca giovane, la carne è frollata almeno trenta giorni e a chilometri zero)</i>	
Tavolozza di verdure d'inverno e formaggio di pascolo Campo Fontana della Lessinia ✓	14
Seppie in tòcio alla veneziana <i>(leggermente piccanti)</i> con polenta	18
Baccalà alla vicentina con polenta <i>(stoccafisso di Lofoten IGP cotto nel latte)</i>	20

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

Per la polenta utilizziamo farina gialla “mais Marano” biologica

CONTORNI

Verdura cotta ✓ e patate in tècia <i>(ripassate nel brodo di gallina)</i>	5
Insalata di radicchio rosa di verona, arance di Ribera e cedro ✓	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
<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>	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 (calice/ombra 2,5 -quarto 3,5 -mezzo litro 6,5)

Vino della casa: Glera frizzante (calice/ombra 3,2 -quarto 4,5 -mezzo litro 7,5)

Spritz 4,5

Birra alla spina e in bottiglia

Forst Felsenkeller alla spina non filtrata e non pastorizzata: Piccola 3,5- Media 6

Birrificio artigianale Zerocinquanta bottiglia 0,50l (lager, rossa, ipa) 7,5 - 8

Birrificio artigianale Monterosso bottiglia 0,33l (bianca, bionda, ambrata, rossa, nera, luppolo) 6

Birrificio artigianale Pole Beer bottiglia 0,33l (bianca, bionda, rossa, ambrata) 6

Birrificio artigianale Pole Beer 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 Martini, Solesino PD
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.**