



## Menu Bacaro Padovano

<https://piatti.menu/restaurants/padova/bacaro-padovano>  
Via S. Gregorio Barbarigo, 3, 35141 Padova PD, PADOVA, Italy  
(+39)0498762777 - [bacaropadovano.com](http://bacaropadovano.com)

### Categorie

Antipasti

Secondi Piatti

Primi Piatti

Dessert

Bevande

Piatti Del Giorno

Piatto Principale

Acqua E Analcolici

Bianchi

Desserts

Vini



Visualizza galleria

Visualizza il menù

Visualizza recensioni

Entrare al Bacaro Padovano è come sedersi a tavola in una casa padovana dove la cucina è ospite d'onore. Qui la pasta ha il sapore della tradizione, i dolci conquistano al primo cucchiaino e la carta dei vini accompagna con equilibrio ogni portata. L'ambiente in legno, le luci calde e il personale che sa suggerire l'abbinamento giusto creano serate informali ma curate: perfetto per una cena tra amici, un appuntamento o un pranzo di lavoro che non pretende formalità. Prenota il tuo tavolo e scopri un angolo conviviale nel cuore di Padova, dove il gusto parla chiaro e la convivialità non manca.

# Menu Bacaro Padovano



## Insalate

INSALATA DI PATATE

## Bevande Analcoliche

ACQUA

25 €

## Specialità

SEPIE AL NERO CON POLENTA

## 10 Più Popolari

CREMA AL CIOCCOLATO

## Primi

SPAGHETTI DI GRAGNANO

## Toast

MANTEQUILLA Y ACEITE DE OLIVA

## Frutti Di Mare

CALAMARI

## Insalata

INSALATA MISTA

## Pesce

TRIGLIA

## Noodles

BIGOLI

## Tapas

CAPELANTE AL FORNO

## Birra

HEINEKEN

## Antipasti Caldi

SEPIE IN UMIDO CON PISELLI

## Manzo

TAGLIATA

## Consiglio Di Pasta

TAGLIOLINI

## Gyros

GIROSCOPI

## Vino Bianco

PADOVANO

## Fast Food

BRATWURST SPEZIATO

## Fettuccine

FETTUCINE FUNGHI

## Bratwurst

BRATWURST CURRYWURST

## Pizza - Piccola Ø 22Cm

SCOGLIO

## Torte Alla Panna

CREMA DI FORMAGGIO

## Antipasto

TRIS DI CICCHETTI DI MARE

## Tortellini Di Dino - Piccolo

PANA

# Menu Bacaro Padovano



## Tostadas

DE PAN RÚSTICO

## Bevande Calde

CAFFÈ

## Spuntini

ALI DI POLLO (5 PZ)

## Succo

NUCLEO

## Snack E Contorni

INSALATA DI CAVOLO

## Vitello

FEGATO ALLA VENEZIANA

## Ingredienti

POMODORO NATURALE

## Popular Items

SPAGHETTI AL NERO DI SEPPIE

## Red Wines

TAI ROSSO

## Second Course

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI

## Picoteo

PALOMITAS DE POLLO (8 UDS)

## aperitivi

SPRITZ

## Additional

FRESH ONIONS - 1 PATTY

## Bollicine

DURELLO METODO CLASSICO EXTRA  
BRUT - MONTI LESSINI VR - MARCAZZAN

## House-Made Pasta

FETTUCCINE AI FUNGHI

## ASSIETTES

PIATTO POLPETTA

## Plat

BIGOLI IN SALSA DI ACCIUGA E  
CIPOLLA

## Salad Plates

POTATO SALAD PLATE

## Secondo

BACCALÀ ALLA VICENTINA

## Carta Del Bere

VINI AL CALICE

## Saucen

PFEFFERRAHMSAUCE

## SALATE

INSALATA MISTA DI STAGIONE

## Sushi & Sashimi

CREMA DI FAGIOLI

## Del Giorno

# Menu Bacaro Padovano



**COPPA CON SALSA ALLA SENAPE**

## La Nostra Pasta Fresca

**BIGOLI AL RAGÙ**

## Da Bere

**BIRRA ARTIGIANALE IN BOTTIGLIA**

## Specialità Del Number One

**POLENTA E BACCALÀ ALLA VICENTINA**

## Grandi Piatti Della Corte Dei 20

**TRIS DI PRIMI PIATTI**

## The North

**RIBOLLA GIALLA**

## Wir empfehlen folgende Beilagen dazu

**KETCHUP/MAIONESE**

## Tapas Di Pesce

**ZUPPETTA DI MOSCARDINI**

## Männerschnitzel

**KOTELETT MIT KARTOFFELSALAT**

## Primi e Secondi - Mains

**POLASTRO IN TECIA**

## Bocatas Ibéricos

**JAMÓN GRAN RESERVA**

## Vino Al Calice

**VINO AL CALICE**

## Pizze - Speciali

**BACARO**

## Varmrätter – Pasta

**VONGOLE BOTTARGA**

## FORMULE DU MIDI €19.9

**DESSERT DEL GIORNO**

## Bottle Fruit Juice

**APPLETIZZATORE**

## Pastries & Pancakes

**DOLCI**

## Mofongo Special

**MAIALE ARROSTO**

## Kids - Hot Sides

**PISELLI E CAROTE**

## Chili Cheese Nuggets (9 Stück)

**NUGGETS DI POLLO (4 PEZZI)**

## Vini Rossi - Italiani (0.75 L)

**PATRICIA PINOT NOIR DOC**

## Bianchi. - Bottiglia

**MOSCATO SECCO**

## Plates & Combinations

**TOULÉ GUKE, RÖSTI & SALAD**

## Categoria Di Ristorante

**DESSERT**

# Menu Bacaro Padovano



## Delizie Izakaya

CROCCHETTA

## Golosita Salate

GAMBERI

## Zuppetta

ZUPPETTA MOSCARDINI

## Piatti Principali Alla Carta / Main Dishes

BIS DI SEPIE: IN TÒCIO ALLA  
VENEZIANA (LEGGERMENTE PICCANTI)  
E AL NERO CON POLENTA BIANCA

## Primo Piatto Alla Carta / First Dish Alacarte

CREMA DI FAGIOLI / BEANS CREAM

## Piatti Di Gragnano

SPAGHETTI AL LIMONE PROFUMATI

## Potts Spezial

POTTS SPEZIAL

## Non Categorizzato

SALSA JÄGER

## Bevande Alcoliche

PROSECCO

GRAPPA

## Zuppe

PASTA E FAGIOLI (V)

STUFATO

## Piatti Di Pesce

FRITTURA DI PESCE

SOGLIOLA

## Dolci

TULIPANO DI CIOCCOLATO

TULIPA DE YOGUR

## Cotolette

COTOLETTA

JAGERSCHNITZEL

## Pollo

CHICKEN NUGGETS (4 PZ)

NUGGETS DI POLLO

## Risotto

RISOTTO RADICCHIO

RISOTTO GAMBERI

## Panini

BRATWURST SPECIAL

AFFETTATI

## Panino

PROSECCO VALDOBBIADENE DOCG  
BRUT - LE PORTELLE

DURELLO METODO CLASSICO EXTRA  
BRUT

## Dolce

SBRICCIOLATA DI FICHI FRESCHI E  
MANDORLE CON CREMA PASTICCERA

DESSERT FATTO IN CASA

## Maiale

# Menu Bacaro Padovano



ARRO COPPA CON SALSA ALLA SENAPE  
PATATE & ARBUSTI

## Caffè

ESPRESSO

DECAFFEINATO

## Specialità Tedesche

BRATWURST

CURRYWURST

## Dessert and Drinks

COFFEE WITH HOMEMADE DESSERT

NDELLA ASA RED REFOSCO, WHITE  
VERDUZZO, PROSECCO FRIZZANTE

## Homemade cakes and desserts

FIGASSA PADOVANA WITH RECIOTO DI  
SOAVE SWEET WHITE WINE

FIGASSA PADOVANA WITH RECIOTO DI  
SOAVE

## LA FAMILIA/SHARING FAMILY STYLE

PRIMI PIATTI

SECONDI PIATTI

## Coperto

COPERTO

COVER CHARGE

## Primi\_Piatti

TAGLIOLINI COTTO E CROCO

PASTA E FAGIOLI (CON RADICCHIO DI  
TREVISO ARRICCHITA)

## Primo Piatto Alla Carta / First Dish A La Carte

BIGOLI CON RAGÙ BIANCO DI CORTE  
PADOVANA

CREMA DI FAGIOLI / PASTA E FAGIOLI

## Piatti

FIGASSA PADOVANA E CALICE DI VINO  
PASSITO RECIOTO DI SOAVE  
(PREPARATA CON FICHI SECCHI  
AMMOLLATI NELLA GRAPPA E FARINA  
DI MAIS)

FIGASSA PADOVANA E CALICE DI VINO  
PASSITO RECIOTO DI SOAVE

POLENTA ALLA MAIONESE E MENTA

## Secondo Piatto

FARAONA AL BROCCOLO

FARAONA SUL BRODO

FARAONDOSLROCOLCIH

## Per Stuzzicare

CUCURUCHO PATATAS CHIPS

PALOMITAS DE QUESO GOUDA (8 UDS)

SALCHICHAS 4 SALSAS (13 UDS)

## Bevanda

VINI DELLA CASA

CORRETTO

SOAVE PASSITO

## Cervecería

JARRA HELADA HEINEKEN

JARRA HELADA DE TINTO DE VERANO

VASO DE PAULANER

## Antipasti Alla Carta

# Menu Bacaro Padovano



GALLINA RUSPANTE IN SAÒR

SELEZIONE DI FORMAGGI REGIONALI  
CON CONFETTURA E MOSTARDA

BACCALÀ MANTECATO CON  
INSALATINA DI ASPARAGI

## Questi Tipi Di Piatti Vengono Serviti

PASTA

DESSERT

INSALATA

## Antipasti Allacarta / Starters Alacarte

BIS DI CICCHETTI DI CORTILE

INSALATINA CON SPINACI, FRAGOLE E  
MANDORLE TOSTATE

BIS DI CICCHETTI DI MARE

## Wines By The Glass (Recommended With Desserts)

SPUMANTE DOLCE FIOR D'ARANCIO DEI  
COLLI EUGANEI

MOSCATO PASSITO PETALI D'AMBRA -  
VIGNA RODA

RECIOTO DI SOAVE PASSITO CANTINA  
ILATIUM

## Pasta

FETTUCCINE

PASTA E FAGIOLI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI  
ASPARAGI

BIS

## Salse

SALSA ZINGARA

SALSA DI FUNGHI PANNA

SALSA TARTARA

MAIONESE ALLA MENTA

## Rossi

ZENDAL ROSSO COLLI EUGANEI

FRIULARO DI BAGNOLI CLASSICO

IL DOMINIO DOCG KMO

PATRICIA PINOT NOIR DOC SUDTIROL -  
ALTO ADIGE GIRLAN KELLEREI

## Antipasti E Secondi Piatti

TAGLIATA DI ORATA ACCOMPAGNATA  
CON BATUTO IOVILE

TAVOLOZZA DI VERDURE STAGIONALI  
CON OLIO LENTO MAGGIO TABARO

FORMAGGIO CAPRA, BRION PREO ED  
ILIC

POLPETTA CON ALL'AVE E OLIO AGLIO  
E PREZZEMOLO E POLTA

## Portata Principale

GALLINA IN SAOR

SEPIE IN TECIA

TRIPPA ALLA PARMIGIANA

PAPPARDELLE AL FAGIANO

RAGÙ BIANCO

## Rose

ZENDAL ROSÉGO MERLOT

FRIULARO DI BAGNOLI CLASSICO IL  
DOMINO DOCG KMO

AURAROSATO BRESCIA - NOVENTA

ZENDAL ROSEGO

IL DOMINO DOCG KMO

# Menu Bacaro Padovano



## First Dishes

BIGOLI IN GUARA

TAGLIATELLE WITH CUTTLEFISH

BIGOLI WITH HEN AND GUINEA FOWL RAGOUT

ALLE CHANTELLS N CO

ALLE CHANTRELS N CO

## Secondi\_Piatti

TAGLIATA DI RANA CON ALCE AROMATICO AL DILL

LASAGNE AL RAGÙ E MAIALE CON SFOGLIA AL FORNO

TAVOLOZZA I VERDURE D'AUTUNNO E FORMAGGI DI MAGIA

BACCALÀ ALLA VICENTINA COTTO A LENTO

BIS DI SEPPIOLINE IN TINTA VENEZIANA (GAMBERI CON POLENTA BIANCA)

## Piatti Principali Alla Carta

BIGOLI CON RAGÙ BIANCO DI CORTE PADOVANA DI FARAONA E GALLINA

TAGLIATELLE CON PISELLI FRESCHI

STRACOTTO DI MUSSO CON PATATE PREZZEMOLATE

ASPARAGI VERDI E BIANCHI DI PERNUMIA CON UOVO ALL'OCCHIO E CACIORICOTTA BIO DI CAPRA

BIS DI SEPPIE

## Secondo Piatto Alla Carta / Main Course Alacarte

POLASTRO IN TECIA CON VERDURE

ASPARAGI CON UOVO ALL'OCCHIO E FORMAGGIO BURLINO DI MALGA ALLA PIASTRA SU PANE NERO

POLASTRO IN CIAOLLO IN TEGAME COTTO CON LE VERDURE

ASPARAGI CON UOVO ALL'OCCHIO E FORMAGGIO BURLINO DI MALGA ALLA PIASTRA SU PAN NERO

POLASTRO IN CIAOLO I TEGAM COTTO CON LE VERDURE

## Portate Principali

DISH OF COOKED VEGETABLES WITH CURRY GOAT CHEESE AND OMELET

TONLIATA

COOKED VEGETABLES WITH CURRY, GOAT-SHEEP BRIE CHEESE AND OMELETTE

SEPPIE IN TÒCIO

NACHOS

BIS DI SEPPIE: IN TÒCIO ALLA VENEZIANA E AL NERO CON POLENTA BIANCA

## Hamburger

AUGUS BEEF BURGER WITH SAUCE & DRESSING

GYROS BURGER WITH KRAUTSALAT & TOMATO

AUGUS BEEF BURGER WITH SAUCE AND DRESSING

GYROS BURGER WITH KRAUTSALAT AND TOMATO

AUGUST BEEF BURGER WITH SAUCE-DRESSING

GYROS BURGER WITH KRAUTSALAT AND TOMATE

## Birre

BIRRIFICIO ARTIGIANALE MONTEROSSO BOTTIGLIA 0,33L (BIONDA, AMBRATA, ROSSA, NERA, LUPPOLO)

BIRRA ARTIGIANALE (VARI TIPI)

ITALA PILSEN NON PASTORIZZATA 4,8% BOTTIGLIA 0,33L

# Menu Bacaro Padovano



ITALIA PILSEN NON PASTORIZZATA 4,8%  
BOTTIGLIA 0,33L

BIRRIFICIO ARGIA ALE (BOTIGLIA 0,33),  
ROSSA, BIONDA, AMBRATA, ROSSA,  
NERA, LUPPOLO

BIRRA COLORI

ITALA PILSEN NON PASTORIZZATA 4  
BOTTIGLIA

## Ingredienti Utilizzati

GAMBERETTI

GAMBERETTI

POLPO

FUNGHI

OLIVE

STRACCIATELLA

PATATE

## Sweet Wines And Liquors For Desserts

SPUMANTE MOSCATO FIORI D'ARANCIO  
- AZ. VIGNA RÒDA COLLI EUGANEI

MOSCATO PASSITO PETALI D'AMBRA -  
AZ. VIGNA RÒDA COLLI EUGANEI

RECIOTO PASSITO DI SOAVE - CANTINA  
ILATIUM, VERONA

GRAPPA 18 LUNE ALLA NOCCIOLA -  
DISTILLERIA MARZADRO

LIQUORE AL MIELE CON GRAPPA -  
DISTILLERIA ROSSI ASIAGO

GRAPPA ALLA CAMOMILLA -  
DISTILLERIA POLI

LIQUORE BRODO DI GIUGGIOLE - COLLI  
EUGANEI

## Wines And Liquors For Desserts

SPUMANTE MOSCATO FIORI D'ARANCIO

MOSCATO PASSITO PETALI D'AMBRA

RECIOTO PASSITO DI SOAVE

GRAPPA 18 LUNE ALLA NOCCIOLA

LIQUORE AL MIELE CON GRAPPA

GRAPPA ALLA CAMOMILLA

CHERRY SANQUE MORLACCO ALLE  
MARASCHE DI LUXARDO

LIQUORE BRODO DI GIUGGIOLE

## Vini

VINI AL CALICE (DISPONIBILI ANCHE IN  
CARAFFA DA ¼ E DA ½ LITRO)

VINO DELLA CASA: CHARDONNAY AZ.  
CORNER, ROSSO REFOSCO AZ.  
VENTURIN, GLERA FRIZZANTE

VINO DELLA CASA: CHARDONNAY AZ.  
CORNER

VINO DELLA CASA: ROSSO REFOSCO  
AZ. VENTURIN

VINO DELLA CASA: GLERA FRIZZANTE

VINI AL CALICE DISPONIBILI ANCHE IN  
CARAFFA DA ¼ E DA ½ LITRO

VINI AL CALICE (DISPONIBILI ANCHE IN  
CARAFFA DA 4D/2L)

VINO DELLA CASA: CHARDONNAY AZ.  
CORNER, ROSSO REFOSCO AZ.  
VENTURINI, GLERA FRIZZANTE

VINO CARAFFA MEZZO LITRO

## Bianchi

ARIO MANZONI BIANCO DOC

FIORE DEL DESERTO DOCG KMO

MOSCATO SECCO - COLLE EGAI CA'  
DELLA VIGNA KMO

BORTOLO - SOAVE CLASSICO

ARID-MANZONI BIANCO DOC COLLI  
EUGANEI PD - LE VOLPI BIO

FIORE DEL DESERTO DOCG KMO

# Menu Bacaro Padovano



MOSCATO SECCO COLLI EUGANEI CA  
DELLA VIGNA KM0

BORTOLO - SOAVE CLASSICO VR -  
DAMA DEL ROVERE

RIBOLLA GIALLA COLLIO - MUSIC

FIORE DEL DESERTO DOCG

CA' DELLA VIGNA KMO

## Desserts

YOGURT CHEESECAKE WITH WALNUTS  
AND HONEY

HAZELNUT TART WITH CUSTARD AND  
FIGS

SOFT APPLE PIE WITH CINNAMON AND  
WHIPPED CREAM

DARK CHOCOLATE CAKE WITH SALTED  
CAMEL

FIGASSA PADOVANA

COPPETTA DI GELATO PANNA E  
FRAGOLA

TORTA MORBIDA DI MELE E CANNELLA  
CON ZABAIONE

CROSTATA CON RICOTTA FRESCA DI  
MONTAGNA E CIOCCOLATO

TORTA AL CIOCCOLATO FONDENTE CON  
PANNA E CAMELLO SALATO

CHEESECAKE AL FORNO CON FRUTTI DI  
BOSCO CALDI

SBRICIOLATA ALLE MANDORLE CON  
CREMA PASTICCERA E PERE COTTE AL  
MIELE MILLEFIORI BIO DEI COLLI BERICI

## Acqua E Analcolici

ACQUA FRESCA E CONTROLLATA A KM  
ZERO (NATURALE O GASATA) 0,75L

MINERALE FONTE RECOARO BOTTIGLIA  
VETRO 0,75L

MINERALE FONTE RECOARO BOTTIGLIA  
PET 0,5L

SUCCO DI MELA 100% NON FILTRATO  
0,75L BIOLOGICO AZIENDA AGRICOLA  
ORTIDI S. ANGELO

SUCCO DI MELA AL CALICE

SUCCO DI MELA CARAFFA DI ½ LITRO

CHINOTTO O GAZZOSA LURISIA IN  
BOTTIGLIA 0,275L

SUCCO DI FRUTTA 0,125L

SUCCO DI MELA 100% NON FILTRATO  
0,75L BIOLOGICO AZIENDA AGRICOLA  
ORTI DI S. ANGELO

ACQUA FRESCA E CONTROLLATA AKM  
ZERO (NATURALE O GASATA) 0,75L

MINERALE FONTE RECOARO BOTTIGLIA  
VETRO

SUCCO BIOLOGICO CON COLORI

VINO CARAFFA DI LITRO

## Piatto Principale

BIS DI GAMBERI IN SAOR E  
BACCALÀ MANTECATO 25 €

BIGOLI ALLE ACCIUGHE 25 €

BIGOLI AL RAGÙ DI POLLO

FIGASSA CON FICHI IMBEVUTI DI  
GRAPPA

BIS DI GAMBERI IN SAOR 25 €

FIGASSA CON FICHI IN GRAPPA

BACCALÀ MANTECATO (CREMA DI  
MERLUZZO)

FIGASSA CON FICHI IMBEVUTI NELLA  
GRAPPA

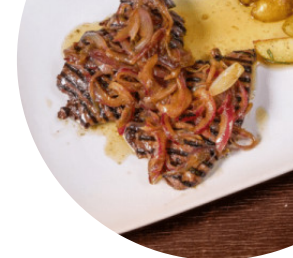
BIGOLI CON RAGÙ DI POLLO

FIGASSA ALLE FICHI IMBEVUTI NELLA  
GRAPPA

FIGASSA CON FICHI IMMERSI NELLA  
GRAPPA

SCOGLIO (PIATTO DI MARE MISTO)

# Menu Bacaro Padovano



SCOGLIO (PIATTO DI FRUTTI DI MARE MISTI)

MERLUZZO IN CREMA

SCOGLIO (PIATTO DI PESCE MISTO)

## Piatti Del Giorno

STRACCIATELLA ALICI SU PATATE PREZZEMOLATE

RISOTTO GAMBERI CON PROSECCO

POLLO FRITTO CON PATATE RUSTICHE & MAIONESE ALLA MENTA

BIS COTECHINO BIOLOGICO

GALLINA M SAOR

QUAGLIA VENETA AL FORNO

RADICCHIO TARDIVO CON RIDUZIONE DI ROSSO DEI COLLI

POLLO FRITTO CON PATATE RUSTICHE

VONGOLE CON BOTARGA

COTECHINO BIOLOGICO

GALLINA MASAR

RADICCHIO TARDIVO CON RIDUZIONE DI ROSSO DI COLLI VIGNE

STRACCIATELLA, ALICI SU PATATE PREZZEMOLATE

POLLO FRITTO CON PATATE RUSTICHE E MAIONESE ALLA MENTA

VONGOLE CON BOTTARGA

GAMBERI, CALAMARI, TRIGLIA, SOGLIOLA

BIS COTECHINO

BIOLOGICO GALLINA MASOR

QUAGLIA VENETA AL FORNO CON RADICCHIO TARDIVO CON RIDUZIONE DI ROSSO DI COLLI VIGNE IL FILO

## Bevande

FRULLATI



VINO

CAFÉ NATURAL 100% ARABICA

LADRO DI MELE

REFRESCOS (AQUARIUS/NESTEA)

ZUMO

MONSTER GREEN/ULTRA WHITE

CAÑA CRUZCAMPO ESPECIAL (21CL)

CAÑA CRUZCAMPO RADLER (21CL)

LADRÓN DE MANZANAS (40CL)

COPA DE VINO (10.7CL)

REFRESCOS (VASO 33CL)

REFRESCOS (BOTELLA 30CL)

MONSTER GREEN/ULTRA WHITE (LATA 35CL)

APPLETISER (BOTELLA 27.5CL)

AGUA (BOTELLA 50CL)

ZUMO (BOTELLA 20CL)

CAÑA DE CRUZCAMPO ESPECIAL (21CL)

CAÑA DE CRUZCAMPO RADLER (21CL)

JARRA HELADA DE VASO DE PAULANER

COCA COLA IN BOTTIGLIA 0,33L

## Dessert



TIRAMISÙ

DOLCI DEL GIORNO FATTI IN CASA

FIGASSA PADOVANA CON CALICE DI VINO PASSITO RECIOTO DI SOAVE

FIGASSA PADOVANA CON CALICE DI VINO PASSITO

FORMAGGIO VÈZZENA (PRESIDIO SLOWFOOD) CON CALICE DI RECIOTO ROSSO

# Menu Bacaro Padovano



"FIGASSA PADOVANA" CON CALICE  
DIVINO RECIOTO DI SOAVE

TIRAMISÙ CLASSICO

FIGASSA PADOVANA CON CALICE DI  
VINO ASSITO REIS

TORTA SBRISOLONA CON LE  
MANDORLE

VINO PASSITO 'TERRE SICILIANE' -  
CANTINE COLOSI

FIGASSA PADOVANA CON CACAO E  
VINO PASSITO RECIOTO D'AVE

FIGASSA PADOVANA CON CALICE DI  
VINO PASSITO RECIOTO DI OVE

FORMAGGIO VEZZENAPRESIDIO SLOW  
FOOD CON CALICE DI RECIOTO ROSSO

DOLCI FATTI IN CASA

"FIGASSA PADOVANA" CON CALICE DI  
VINO RECIOTO DI SOAVE

TRADITIONAL DESSERTS

TORTA SROLLEON RITORNO

NOCI

FIGASSA PADOVANA CON CALICE DI  
VINO PASSITO RECIOTO DI OAVE

INFUSI

TORTA SACHER AL CIOCCOLATO

FUGASSA PADOVANA CON CALICE DI  
VINO PASSITO RECIOTO DI SOAVE

## Contorni



PIATTO CON VERDURE  
COTTE MISTE DEL GIORNO E  
PATATE IN TECIA

INSALATA DI RADICCHIO,  
FINOCCHIO, CEDRO E  
ARANCE DI RIBERA

COOKED SEASONAL VEGETABLES

VERDURE FRESCHE DI STAGIONE

VERDURE IN TECIA DI STAGIONE

PIATTO CON VERDURE COTTE DI  
STAGIONE

MELANZANE MARINATE DEL BACARO  
PADOVANO (ALL'ACETO BALSAMICO E  
SENAPE)

VERDURA COTTA - PATATE AL FORNO

PIATTO CON VERDURE COTTE DI  
STAGIONE V

INSALATA MISTA CON SPINACI, RUCOLA,  
FRAGOLE E MANDORLE TOSTATE

PATATE FRITTE

INSALATA DI SPINACI, RUCOLA,  
RADICCHIO CON FRAGOLE E  
MANDORLE TOSTATE

INSALATA MISTA

MELANZANE MARINATE DEL BACARO  
PADOVANO (ACETO BALSAMICO E  
SENAPE)

PIATTO CON VERDURE COTTE MISTE  
DEL FORNO E PATATE IN TÈCA

ERBSEN UND MÖHREN (PEAS AND  
CARROTS)

CIPOLLA FRESCA

INSALATA DI SPINACINI E RADICCHIO  
CON FRAGOLE E MANDORLE TOSTATE

PATATINE FRITTE DOLCI

VERDURE CACE AINTÌL (PATATE  
BRINATE)

INSALATA DI RADICCHIO E ARANCE DI  
RIBERA

PIATTO CON VERDURE COTTE MISTE  
DEL GIORNO E PATATE IN TÈCA

PATATINE FRITTE

RISO

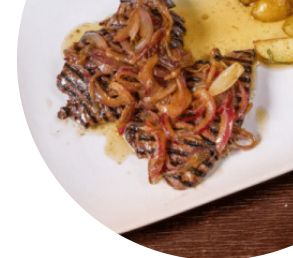
ERBSEN-MÖHREN

VERDURE SALTATE ALLA GRIGLIA

INSALATA DI SPINACINE E RADICCHIO  
CON FRAGOLE E MANDORLE TOSTATE

VERDURE SPADELLATE DI STAGIONE

# Menu Bacaro Padovano



PATATE PREZZEMOLATE  
POMMES (FRENCH FRIES)  
1 PATTY

## Primi Piatti

FETTUCCINE CON FEGATINI DI GALLINA  
E FARAONA E RADICCHIO

BIGOLI CON RAGÙ BIANCO DI CORTE  
PADOVANA DI FARONE GALLINA

PASTA E FAGIOLI DI LAMON CON  
RADICCHIO DI TREVISO

BIGOLI IN SALSA DI ACCIUGA CON  
CIPOLLA

BIGOLI CON RAGÙ BIANCO DI CORTE  
PADOVANA (GALLINA E FARAONA)

BIGOLI IN SALSA DI ACCIUGA

BIGOLI CON RAGÙ D'ANATRA

TORTELLINI IN BRODO GALLINA

BIGOLI AL ...

TAGLIOLINI CLAM E UGO

SPAGHETTI DI MARE (CON VONGOLE,  
COZZE, CALAMARI, DATTERINI CONFIT)

PASTA E FASOI (CON FAGIOLI FRESCHI)

TAGLIOLINI AL LIMONE CON CREMA DI  
ZUCCHINE PROFUMATI ALLA MENTA

BIGOLI IN SALSA (DI ACCIUGA E  
CIPOLLA)

BIGOLI CON RAGÙ BIANCO DI CORTE  
PADOVANA DI GALLINA E FARAONA

SPAGHETTI ALL'IRONCA CON  
RIDUZIONE DI RIBICIDI UM

RISOTTO COL PESCE G (MIN. PER DUE  
PERSONE)

BIGOLI IN SALSA (DI SARDE  
SOTTOSALE E CIPOLLA)

PAPPADELLE CON GAMBERI,  
GUANCIALE E PORRO

TATERELLE CON PORCINI E FINFERLI V

VELLUTATA DI ZUCCA CON CHIODINI E  
CROSTINI DI PANE V

LASAGNA CON GAMBERI E CIPOLLA

BIGOLI CON RAGÙ BICO DI CORTE E  
UOVA FARLINE

PASTICCIO DI CASA CON FEGATI  
(LASAGNA AL FORNO)

FETTUCCINE CON PISELLI FRESCHI

BIGOLI IN SALSA (DI ACCIUGA CON  
CIPOLLA)

GNOCCHI DI ROMAGNA CROCCANTI

SPAGHETTI ALLA CARBONARA DI  
ASPARAGI BIANCHI E VERDI DI  
PERNUMIA

RISI E BISI (MINIMO PER 2 PERSONE)

BIGOLI IN RAGÙ BIANCO DI CORTE  
PADOVANA (ALLINA E FARAONA)

SPAGHETTI DI MARE (CON VONGOLE,  
COZZE, CALAMARI E DATTERINI CONFIT)

PASTA E FAGIOLI (CON BRODO FRESCO)  
(RICHIESTA CON AGGIUNTA DI LARDO)

TAGLIOLINI AL LIMONE CON CREMA DI  
ZUCCHINE PROFUMATA ALLA MENTA

BIGOLI "IN SALSA" (DI ACCIUGA E  
CIPOLLA)

TORTELLINI IN BRODO ALLA LILLA

BIGOLI IN SALSA FLE

TAGLIOLINI CALP

SPAGHETTALLA INTEGRALE CON  
SPINACI E PISELLI

RISOTTO COL PESCE GÒ (MINIMO PER  
DUE PERSONE, RISO CARNAROLI  
CLASSICO)

BIGOLINI SALSADI SARDE SOTTO ALLE  
CIPOLLE

TAGLIATELLE CON PORCINI FINI  
FRESCHI

ELLUTATA DI UCC CON CHIODINI E  
CROSTINI DI PANE

# Menu Bacaro Padovano



PASTICCIO DI CASA CON I FEGATINI  
(LASAGNA AL FORNO)

GNOCCHI DI ROMAGORO CROCCOL

RISOTTO DI COCCIO

TAGLIOLINI COOTECRC

PASTA E FAGIOLI (CON RADICCHIO DI  
TREVISO ARRICCHITO)

BIGOLI 'IN SALSA' (DI ALICIUGA E  
CIPOLLA)

PASTA E FASOI (CON FIORI FRESCHI)  
(RICHIESTA CON AGGIUNTA DI LARDO)

SPAGHETTONI CON SPINACI E PEA

BIGOLI CON RAGÙ DI ANATRA\*

PAPPARDELLE AL FEGATO

BIGOLINI SALSA DI SARDE SOTTO SALE  
E CIPOLLA

TORTELE CON PORCINI E FINFERLI V

BIGOLI "IN SALSA" (DI ACCIUGA CON  
CIPOLLA)

SPAGHETTI ALLA 'CARBONARA' DI  
ASPARAGI BIANCHI E VERDI DI  
PERNUMIA

## Secondi Piatti



CONIGLIO AL FORNO COTTO  
CON LA BIRRA ROSSA E  
SERVITO CON PATATE IN  
TECIA

TAGLIATA DI 'SORANA' CON  
SALE AROMATICO E SALSA  
DI CIPOLLA ROSSA

TAVOLOZZA DI VERDURE CON  
SFORMATINO D'UOVO E FORMAGGIO  
ASIAGO MALGA ROSSIGNOLO

SEPIE IN TOCIO ROSSO ALLA  
VENEZIANA CON POLENTA  
(LEGGERMENTE PICCANTI)

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON  
POLENTA (STOCCAFISSO COTTO NEL  
LATTE)

GALLINA IL TONO VDL

BACARO AGRELIOT

TAGLIATA DON ORITOA E AGLI OGLLI

SEPIE AL NERO CON POLENTA  
'BLANCA PERLA'

BACCALÀ ALLA POÙ

CONIGLIO DELLA SUOCERA AL FORNO  
CON PATATE E SUE VERDURINE

TAGLIATA DI SORANA CON RUCOLA E  
SALSA ALLA SENAPE E MIELE

SUL FINIRE DELL'ESTATE

MOSCARDINI IN SALSA ALLA VENETA E  
POLENTA CON OLIO, AGLIO E  
PREZZEMOLO

BACCALÀ ALLA CAPPUCINA (RICETTA  
DEL FILTRO VENETO CON UVETTA,  
PINOLI E CANNELLA)

POLLO AL FORNO ALLA LAVANDA CON  
PATATE ARROSTO

FEGATO DI MUCCA ALLA VENEZIANA  
CON POLENTA

TAGLIATA DI SORANA CON SALE  
AROMATICO E SALSA DI CIPOLLA  
ROSSA

TAVOLOZZA DI VERDURE COTTE DI  
STAGIONE E BURRATA

GALLINA UBRIACA AL VINO ROSSO DEI  
COLLI EUGANEI CON POLENTA

TAGLIATA DI SORANA CON PATATE  
ARROSTO AL TIMO

TAVOLOZZA DI RIVERA CON VERDURE  
COTTE DI STAGIONE

TAVOLOZZA DI RIVERA CON AGGIUNTA  
DI PANCETTA AFFUMICATA

GALLINA IMBRIAGA

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI  
(TAGLIO SCAMONE DI SORANA DA  
ZOOGR.)

# Menu Bacaro Padovano



HAMBURGER CON FORMAGGIO  
TABARO, PATATE E COMPOSTA DI  
CIPOLLA ROSSA

TAVOLOZZA DI VERDURE DI STAGIONE  
CON CACIOTTA DI MALGA ERBORINATA

POLLO AL FORNO COTTO CON  
CASTAGNE, MELOGRANO, SALSICCIA E  
PURÈ DI PATATE

TAGLIATA DI SORANA ACCOMPAGNATA  
DA ZUCCA AL FORNO

TAVOLO VERDURE GIOVANI CON  
FORMAGGIO TOSELLA E CAPRA ALLA  
PIASTRA

POLENTA BIANCA PERLA A BIOLOGICA  
MAIS MARANO MACINATA A PIETRA

POLLO IN TECIA CON PATATE  
PREZZEMOLATE

TAGLIATA DI SORANA CON SALE  
AROMATICO E SALA DI CIPOLLA ROSSA

FORMAGGIO MALGA ROSSIGNOLO DI  
ASIAGO

SEPIE IN UMIDO CON NELLI E POLENTA

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON  
POLENTA (OSCOTLA)

POLASTRO IN TECIA (POLLO IN  
TEGAME) COTTO CON LE VERDURE

TAGLIATA DI SORANA ACCOMPAGNATA  
DA PATATE

ASINO (LA MUCCA BURLIEU IN CARZO  
UCC TONADÌ VENETO TUTELATA DAL  
PRESIDIO SLOW FOOD)

SEPIE AL NERO CON POLENTA BIANCA  
PERLA

PERLA POLENTA GIALLA UTILIZZANDO  
FARINA BIOLOGICA 'MAIS MARANO'  
MACINATA A PIETRA

CONIGLIO DELLA SUOCERA AL FORNO  
CON PATATE E LE SUE VERDURINE  
(CONIGLIO DEL VENETO NUTRITO A  
FIENO E ALLEVATO IN MODO  
NATURALE)

TAGLIATA DI "SORANA" CON RUCOLA E  
SALSA ALLA SENAPE E MIELE

SUL FINIRE DELL'ESTATE...

MOSCARDINI CONDITI ALLA VENETA E  
POLENTA (CON OLIO ALL'AGLIO E  
PREZZEMOLO)

BACCALÀ ALLA CAPPUCCINA (RICETTA  
DELL'ALTO VENETO CON UVETTA,  
PINOLI E CANNELLA)

BACCALÀ ALL'COLAT

LE VERDURE SONO SEMPRE FRESCHE  
DI STAGIONE PREVALENTEMENTE DEL  
NOSTRO TERRITORIO

GALLINA 'BRIGCON' POLENTA COTTA  
NEL FORNO E COLLUAGA

BURRATINA CON BURRO E CIPOLLA

CARNE OVIPALL AN SORANA, FAGIARD  
SENZA PANE

TAGLIO SCAMONE CON SBRIE  
TRIFOLATA

SEPIE AL NERO CON POLENTA  
'BIANCA PERLA'

GALLINA IMBRIAGA DI VINO ROSSO DEI  
COLLI EUGANEI CON POLENTA

TAGLIATA DI "SORANA" CON PATATE  
ARROSTO AL TIMO

TAVOLOZZA DI PRIMAVERA CON  
VERDURE COTTE DI STAGIONE E UOVO  
ALL'OCCHIO SU ASPARAGI

TAVOLOZZA DI PRIMAVERA CON  
AGGIUNTA DI PANCETTA AFFUMICATA E  
POLENTA

HAMBURGER DI FORMAGGIO TABARO,  
PATATE E COMPOSTA COLLA ROSSA

TAVOLOZZA DI VERDURE DI STAGIONE  
CON CALOTTA DI MILGA ERBRIATA

POLLO AL FOCOTTO CON CASTAGNE  
MELOGRANO E SALSICCIA DI PULEDRO

TAVOLO DI GUSTI E CON NORMAGGIO E  
DELLA COSTA

TINA IN BIANCO PERLA

# Menu Bacaro Padovano



POLLO IN TÒCIO CON PATATE  
PREZZEMOLATE

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON  
POLENTA (STOCCAFISSO COTTO AL  
LATTE)

ASINO (LA MUCCA BURLIEU E CARZO  
UTO CON DAL VENETO TUTELATA DAL  
PRESIDIO SLOW FOOD)

BACCALÀ ALLA VICENTINA PER LA  
POLENTA GIALLA UTILIZZANDO FARINA  
BIOLOGICA 'MAIS MARANO' MACINATA A  
PIETRA

STRACOTTO DI MUSSO (SPEZZATINO DI  
ASINO) CON PATATE PREZZEMOLATE

TAGLIATA DI RANA CON ALÈ  
AROMATICO AL DILL'S

LASAGNA UN MUCCOGOVEL CROLLATE  
E TRE TOGHI LO

TAVOLOZZA DI VERDURE D'AUTUNNO  
FORMAGGI SIAG MAGÈD

BACCALÀ ALLA VICENTINA COTTO E  
OTTO

BIS DI SEPI: IN TILLVEEIANA (GNOCCA  
AL NERO CON POLENTA BIANCA)

LE VERDURE SONO IMPRESTATO  
STAGIO E VETEMENTI DI NOSTRO ORTO

GALLINA 'BRIGCON', POLENTA COTTA  
NEL LINOSSO E CIME DI COLIUGA

BURRATINA CON BURRLNE CIPOLLA

COTECHINO CON SORANA, LARDO,  
SENZA PANE

TAGLIATA DI SUINO CON SFOGLIATE  
TRIFOLATE

BACCALÀ ALL'ISOLATA

CONIGLIO DELLA SUOCERA AL FORNO  
CON PATATE E LE SUE VERDURINE

SUL FINIRE DELL'ESTATE

TAGLIATA DI MANZO CON FUNGHI  
(TAGLIO AL SANGUE E SFOGLIA)

HAMBURGER CON FORMAGGIO  
TABARO, PATATE E PESTO COLLA  
ROSSA

TAVOLOZZA DI VERDURE DI STAGIONE  
CON CALOTTA DI MILGA ERBORIA

SEPIE AL NERO CON POLENTA\*

POLENTA E BACCALÀ ALL'AVICNINA

TAVOLO VERDURE GIONE CON  
FORMAGGIO TOSELLA E CAPRA ALLA  
PIASTRA

POLENTA BIOLOGICA MAIS MARANO  
MACINATA A PIETRA

SEPIE IN BIANCO CON PISELLI E  
MAIONESE

TAGLIATA DI 'SORANA' ACCOMPAGNATA  
DA PATATE IN TÈCIA

SEPIE AL NERO CON POLENTA  
BIANCOPERLA

BACCALÀ ALLA VICENTINA CON  
POLENTA

## Antipasti



CALAMARATA

ACCIUGHE

ANTIPASTI

CICCHETTI

GALLINA RUSPANTE IN SAOR CON PANE  
TOSTATO

CRUDO E SOPRESSA VICENTINA CON  
MELA CONDITA ALL'OLIO EVO E PEPE

FORMAGGIO ASIAGO STRAVECCHIO 36  
MESI, MUCCA, CAPRA DI MALGA CON  
PERE, NOCI E MIELE

BACCALÀ MANTECATO E INSALATA DI  
PUNTARELLE

GAMBERI IN SAOR

LOCAL CHEESE WITH FIGS AND  
GRAPES

CREAMED COD WITH BREAD CROUTON

# Menu Bacaro Padovano



## FOLPESE

GALLINA RUSPANTE IN SAÒR SU PANE TOSTATO

TAGLIATA DI SORANA ACCOMPAGNATA CON BATTUTA DI OLIVE

SOPRESSA VICENTINA E PANCETTA BIO CON CROSTINI

VELLUTATA DI ZUCCA CON CHIODINI

TAVOLOZZA DI VERDURE STAGIONALI CON POLENTA E FORMAGGIO TABARO

FORMAGGI VÈZZENA E CAPRINO BRIE CON PERE (CON MIELE DEI COLLI BERICI)

FOLPETTE CONDISTE ALLA VENETA (OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO) E POLENTA

GALLIN RUSPIARUPT

SARDE IN SAOR PADOVANO

GAMBERI AL PEPERRA CON CREMA DI PATATE VIOLA

SOPRESSA VICENTINA E PANCETTA BIO CON PANE TIPICO SCHISSOTTO

TRIS DI CICCHETTI DI TERRA

BACARO SARDE IN SAOR

FORMAGGI REGIONALI CON FICHI E MIELE DEI COLLI BERICI

PADOVANO BACCALÀ MANTECATO

CRUDO E SOPRESSA VICENTINA CON FOCACCIA ALL'OLIO

FORMAGGI E FICHI CON MOSTARDA PADOVANO

MACEDONIA VERDE E CREMA DI RICOTTA BIO DI CAPRA CON OLIO E PEPE

FOLPETTI "CÒNSI" ALLA VENETA SULLA POLENTA

BIS DI BACCALÀ: MANTECATO E IN INSALATA CON FAGIOLINI IN AGRODOLCE E OLIVE TAGGIASCHE

SOPRESSA VICENTINA E AFFETTATI DEL TERRITORIO

ARANCINI RIBERA RAGOLASI NAICCILO IN INSALATA CON OCTOBAM

FORMAGGI REGIONALI CON NOCI, MOSTARDA E MELE DEI COLLI BERICI

BIS DI MARE: BACCALÀ MANTECATO E GAMBERI IN SAOR

BACARO - POLPETTE DI SOGLIOLA ALLA VENETA (CONDITE CON OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO, LIMONE) E POLPO

PERE CON FORMAGGIO MEZZANO, NOCI E MIELE

SARDE IN SAOR

MOSCARDINI DA BARCA SU POLENTA

GALLINA RUSPANTE IN SAÒR E PANE TOSTATO

FOAGONAL CON PERE E CONTA

FOLPETTI ALLA VENETA (CONDITI CON OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO E MONE) E POLENTA

GALLINA RUSPANTE INSAPORITA CON PANE TOSTATO

CRUDO E SOPRESSA VICENTINA CON FOCACCIA ALL'OLIO

FORMAGGIO STRAVECCHIO E SCARIOLO ERBE CON UOVA PADOVANO

BACCALÀ MANTECATO E INSALATA DI ASPARAGI VERDI

BIS DI SAOR: SARDE E GAMBERI

BIS DI CAMPO: GALLINA IN SAOR E CROSTINO CON EGANI

SOPRESSA VICENTINA E AFFETTATI DEL TERRITORIO CON LA NOSTRA GIARDINIERA E PANE BUSSOLA

FORMAGGI REGIONALI CON MOSTARDA DI MELE COTOGNE

BACARO - TRIS DI CICCHETTI DI MARE

# Menu Bacaro Padovano



PADOVANO - BACCALÀ MANTECATO  
GAMBERI IN SAOR FILETTO DI  
SGOMBRO AL LIMONE

FOLPETI IN CASSIA ALLA VENETA E  
POLENTA CONDITI CON OLIO ALLA  
GLLIO, PREZZEMOLO E LIMONE

BS OF SAOR: SHRIMPS AND SARDINES

FORMAGGIO ASIAGO STRAVECCHIO 36  
MESI MUCCA CAPRA DI MALGA CON  
PERE, NOCI E MIELE

SOPRESSA VICENTINA E PANCETTA  
"BIO" CON PANE TIPICO "SCHISSOTTO"

TRIS DI CICCHETTI DI TERRA (GALLINA  
IN SAOR, POLENTA CON ASIAGO E  
SOPRESSA, POLPETTE DI CARNE A  
SUGO)

CRUDO E SOPRESSA VICENTINA CON  
FOCACCIA ALL'AGLIO (PROSCIUTTO  
VENETO DOP DELL'AZIENDA FONTANA  
DI MONTAGNA NEL LUMBRO)

BACARO FORMAGGI E FICHI CON  
MOSTARDA PADOVANO (ASIAGO MESÌ,  
CAPRINO BIO MARANO E MONTE  
VERONESE AFFINATO AL FIENO)

MACEDONIA VERDE E CREMA DI  
RICOTTA BIO DI CAPRA CON OLIO E  
PEPE (FAGIOLINI, DANO MELA, PEPE  
NERO E TRIOLIO)

FOLPETI SCILVE E TULLO LENTON  
TOOLLO E OLIO

BISI DI BACCALÀ: MANTECATO E  
INSALATA CON FAGIOLI IN AGRODOLCE  
E OLIVE TAGGIASCHE

GALLINA SPIANATA

BAICARO TRI FO CON PEA CAELLA

SARDE IN SAÒR (PADOVANO)

GAMBERI PEPE BURRATINA CON  
CREMA E PATATE VIOLA

SFILACCI DI CAVALLO SULLA POLENTA,  
CAGLIATA, FORMAGGIO VÈZZISALAT  
ASP

ARANCIA DI RIBERA, FRAGOLA,  
SPINACI, RADICCHIO E FINOCCHIO IN  
INSALATA CON ACETO BALSAMICO

FORMAGGI REGIONALI CON NOCI,  
MOSTARDA E MIELE DEI COLLI BERICI

FOLPETTI "CÒNSI" ALLA VENETA  
(CONDITI CON OLIO, AGLIO,  
PREZZEMOLO, LIMONE) E POLENTA

AFFETTATI MISTI DI ORTO VERDE

PERE CON FORMAGGIO MEZZANO, NOCI  
MIELE

SORESSE

FORMAGGIO ALCOL CON PERUVCT

FOLPETI OLIVE ACCIUGHE ROSELINE

TRIS DI CROCCHETTE MARE, BACCALÀ  
E MANTOAME

FRITTI

FORMAGGIO SAGO STRAVECCHIO 3  
MESI, CAPRINO, ORACCIO DEL GRAPPA  
CON CONFETTURE PADOVANE

FOLPETTI ALL'ANTA SULLA POLENTA  
CON IL LORO AGUZZO

BISI DI CAMPO: GALLINA IN SAOR E  
CROSTINO CON GAINI

PADOVANO: BACCALÀ MANTECATTO,  
GAMBERI IN SAOR, FILETTO DI  
SGOMBRO AL LIMONE, FOLPETI ALLA  
VENETA E POLENTA CONDITA CON OLIO  
ALLA GLLIOREZZEMIO E LIMONE

GALLINA RUSPANTE IN SAOR CON  
CROSTINI

PROSCIUTTO CRUDO E SOPRESSA  
VICENTINA CON VERDURINE IN  
GIARDINIERA E FOCACCIA ALL'AGLIO

FORMAGGI REGIONALI CON PERE E  
MOSTARDA DI MELE COTOGNE

BIS DELLA TRADIZIONE: GAMBERI IN  
SAOR E BACCALÀ MANTECATO

FOLPI ALL'ELLENTA MORO CON  
CILANTRO

# Menu Bacaro Padovano



FORMAGGI ASIAGO STRAVECCHIO 36 MESI E MUCCA-CAPRA DI MALGA CON PERE, NOCI E MIELE

BACARO BS OF SAOR: SHRIMPS AND SARDINES

FOLPETTE CONZI ALLA VENETA (OLIO, AGLIO E PREZZEMOLO) E POLENTA

GALLINA SPADELLATA

BACCARO - TRI FO CON PEA CAELLA

GAMBERI PEPE, BURRATINA CON CREMA, PATATE VIOLA

CRUDO E SOPRESSA VICENTINA CON FOCACCIA ALL'AGLIO

BACARO FORMAGGI E FICHI CON MOSTARDA

FOLPETI SCILIVE E TULLO LENTON TOOLL GO E OLOO

BISI DI BACCALÀ: MANTECATO E IN INSALATA CON FAGIOLI IN AGRODOLCE E OLIVE TAGGIASCHE

TRIS DI CICCHETTI DI TERRA: GALLINA IN SAÒR, POLENTA CON ASIAGO E SOPRESSA, POLPETTE DI CARNE A SUGO

SOFFICICAVALLO SULLA POLENTA, CAGLÈ, FORMAGGIO VÈZZI, INSALATA ASP

FOLPETTI "CÒNSI" ALLA VENETA (CONDITI CON OLIO ALL'AGLIO, PREZZEMOLO, LIMONE) E POLENTA

AFFETTATI & VERDURE

MOSCARDINI DA BARCA SU POLENTA\*

FOLPETTI IN SALSA VENETA (CONDITI CON OLIO, AGLIO, PREZZEMOLO E MONE) E POLENTA

FORMAGGIO SAGO STRAVECCHIO 3 MESI CAPRINO ORACCO DEL GRAPPA CON CONFETTURE PADOVANO

FOLPETTI ALLA SULLA POLENTA CON CONDIMENTO AGRODOLCE

FRISCHER ZWIEBEL PÄCKCHEN - 1 PATTY

PROSCIUTTO CRUDO E SOPRESSA VICENTINA CON VERDURINE IN GIARDINIERA E FOCACCIA ALL'OLIO

FOLPI ALL'ORIENTALE CON CITRON

BIS DI CAMPO: GALLINA IN SAÒR E CROSTINO CON FEGATINI

BACCALÀ MANTECATO, GAMBERI IN SAÒR, FILETTO DI SGOMBRO AL LIMONE

FOLPETTI 'CÒNSI' ALLA VENETA E POLENTA (CONDITI CON OLIO ALL'AGLIO, PREZZEMOLO E LIMONE)

MERLUZZO MANTECATO

BACCALÀ MANTECATO

25 €

[Visualizza galleria](#)

[Visualizza il menù](#)

[Visualizza recensioni](#)

