

Il Menu'



* a seconda della stagione alcuni ingredienti possono essere surgelati

Il Menu' Degustazione

la Cipolla

*Vellutata di cipolla chioggiotta,
ristretto di brodo di gallina padovana e crostoni di Asiago fuso*

Ravioli di patata di Anguillara, cipolla dolce chioggiotta e coda di vitellone

Guancialino di vitello, cipolla caramellata e purea di castagne

Il formaggio affinato con cipolla caramellata

Caffè

€ 45,00 (bevande escluse)

In omaggio il piatto edizione limitata dedicato alla cipolla



la Stagione

l'oca di San Martino

Salame fresco scottato, radicchio di campo e polenta alla brace

Tagliatelle di farina di carruba, oca e radicchio tardivo

Coscia d'oca al forno, zucca e timo


Sorbetto al mandarino


Caffè

€ 45,00
(bevande escluse)



Antipasti


*Crudo di branzino,
pera, radicchio tardivo e profumo di arancia* 
€ 14,00



Crema di fagioli e folpo gratinato nella pancetta affumicata 
€ 10,00

*Piovra bollita e arrostita,
radicchio fresco, crema di pastinaca e buccia di agrumi* 
€ 12,00


Il Baccalà mantecato con polenta alla brace  
€ 12,00

Merluzzo cotto nel suo brodo, funghi e zucca 
€ 14,00

*Vellutata di cipolla chioggiotta,
ristretto di brodo di gallina padovana e crostoni di Asiago fuso* 
€ 12,00

*Insalatina di pere con formaggio Primiero,
gocce di miele, speck d'oca e rapa chioggiotta*  
€ 10,00


*Terrina di foie gras,
noci, confettura di lamponi e riduzione di merlot dei colli*  
€ 14,00


*Culatello di Zibello
con polenta alla brace e radicchio marinato* 
€ 14,00

 *Piatto della tradizione Padovan*




* a seconda della stagione alcuni ingredienti possono essere surgelati


Primi Piatti


Spaghettoni,
cappesante, mazzancolle e carciofi 
€ 12,00



Paccheri alla mediterranea,
vongole, cavolo di Creazzo e pan grattato 
€ 12,00



Risotto di carciofi, capesante e briciole di capperi (min 2 porz.) 
€ 13,00

Bigoli con broccoli acciughe e formaggio Vezzena   
€ 12,00

Gnocchi di zucca con ricotta affumicata in camino 
€ 10,00

Ravioli di patata di Anguillara,
cipolla dolce chioggiotta e coda di vitellone 
€ 12,00


Tagliatelle di farina di carruba
con ragù d'oca e radicchio tardivo  
€ 10,00

Le pappardelle caserecce all' anitra  
€ 10,00

...le nostre zuppe...

La Pasta e fagioli di Lamon  
€ 8,00

Il Minestrone di verdure e orzo 
€ 8,00


 **Piatto della tradizione Padovana**

* a seconda della stagione alcuni ingredienti possono essere surgelati



Secondi Piatti



Filettino di branzino



su crema di cavolfiore, carciofi al timo, patate di montagna 
€ 22,00

*Rombo scottato con crema di radicchio di Maserà,
funghi finferli e barboni e radicchio tardivo* 
€ 22,00


Il tradizionale baccalà con polenta alla brace 
€ 20,00

La Galina imbriga  
€ 20,00

*Guancialino di vitello,
cipolla caramellata e purea di castagne*  
€ 20,00

*Coscia d'oca al forno
con crema di zucca marina e patate al rosmarino*  
€ 22,00

La Tartare del Boccadoro 
€ 22,00

Il fegato alla veneziana con radicchio tardivo e polenta  
€ 18,00

Tagliere dei formaggi con marmellate 
€ 15,00

Soe Bronse

Costata Patavina alla "Fiorentina" 
€ 4,50/hg

Varietà di ortaggi alla griglia 
€ 10,00

Tagliata di scottona Patavina 
€ 4,50/hg

Contorni 
€ 6,00

Filetto di manzo 
€ 24,00

* a seconda della stagione alcuni ingredienti possono essere surgelati

Dessert

SORBETTO AL MANDARINO

SU DADOLATA DI FRUTTA FRESCA, CIALDA CROCCANTE E FRIZZI PAZZI

€ 8.00

SPUMA DI MELAGRANO, MOUSSE AL PISTACCHIO,

GRANITA AL CACO E FRUTTA FRESCA

€ 8.00

IL "POMO" ALLA TARTE TATIN

CON SALSA AL MOU E GELATO ALLA VANIGLIA

€ 8,00

MORBIDOSO AGLI AGRUMI E CIOCCOLATO BIANCO,

CUORE AL CACO, CRUMBLE E SALSA AL MANGO

€ 8.00

IL TIRAMISÙ AL BICCHIERE CON GELATO ALLA LIQUIRIZIA

€ 8.00

LA CROSTATINA AI FRUTTI DI BOSCO, PISTACCHIO E SALSA AI LAMPONI

€ 8.00

L' AUTUNNO: CASTAGNE, CIOCCOLATO, GIANDUIA E PERE

€ 10,00