

Il Menu'



Antipasti

Piovra bollita e arrostita

con carota, fagiolini di montagna e limone candito 


€ 12,00

Il Baccalà mantecato con polenta alla brace



€ 12,00

Fiori di zucca al vapore ai funghi finferli e ricotta

su guazzetto di gamberoni, zucchine e pomodorini 

€ 12,00

Scampi crudi 

€ 18,00

Ostrica Cocollos 

€ 4,00 cada una

Patata di montagna cotta nella cenere

con maionese di basilico, ricotta di bufala, acciuga e bottarga di Muggine  

€ 12,00

Insalata di pere

con formaggio Asiago, noci, miele di acacia e prosciutto croccante  

€ 12,00

Terrina di fegato grasso d'oca al torcione,

pan brioche tiepido e confettura di fichi 

€ 14,00

Culatello di Zibello

con funghi finferli marinati e polenta alla brace 

€ 14,00



Piatto della tradizione Padovana

* a seconda della stagione alcuni ingredienti possono essere surgelati



Primi Piatti

Spaghettone

con capesante, mazzancolle, zucchine e fiori di zucca 

€ 12,00

Risotto di basilico, mazzancolle e spolveratina di limone (min 2 porz.) 

€ 13,00

Spaghettono "freddo"

con pomodorini datterino, origano, polpo e basilico fresco  

€ 12,00

Gnudi di rapa rossa

su fonduta di formaggio erborinato e granella di pistacchio 

€ 12,00

Ruffioli di zucca Marina

con ricotta affumicata dell'Agordino e briciole di amaretto 

€ 12,00

La Pasta e fagioli di Lamon  

€ 10,00

Gnocchetti di patata e ricotta

con verdure dell'orto, funghi finferli e speck croccante  

€ 12,00

Tagliatelle con ragù di corte padovana e funghi finferli 


€ 12,00


Le pappardelle caserecce all'anitra  

€ 12,00






Secondi Piatti


*Filettino di rombo scottato al timo
con zucchine, funghi finferli e fiori di zucca* 
€ 22,00

*Trancio di branzino al forno
con ortaggi settembrini e crema di finocchio* 
€ 22,00

Baccalà alla vicentina con polenta alla brace 
€ 20,00

Piatto del Buon Ricordo: 
La Galina imbriga con le tagliatelle  
€ 26,00

*Guancialino di vitello
su purea di sedano rapa, funghi e uva grigliata* 
€ 22,00


Coniglio di pianura cotto lentamente al forno, zucca e cipollotto rosolato 
€ 22,00

La Tartare del Boccadoro 
€ 24,00


Il fegato alla veneziana con polenta  
€ 18,00

Tagliere dei formaggi con marmellate 
€ 15,00

Soe Bronze

Costata Patavina alla "Fiorentina" 
€ 5,00/hg

Tagliata di scottona Patavina 
€ 5,00/hg

Filetto di manzo 
24,00

Varietà di ortaggi alla griglia 
€ 12,00

Contorni 
€ 7,00



Dessert

Il Tiramisù Boccadoro al bicchiere con gelato alla liquirizia

€ 10,00

La tortina tiepida alle mele dell'Alto Adige, gelato malaga e salsa alla vaniglia

€ 10,00

Sfogliatina croccante con crema chantilly, fragole e crema ai lamponi

€ 10,00

Le 5 torri, morbida crema di latte e vaniglia, sottobosco ampezzano, salsa fragola e sorbetto alla mela verde

€ 10,00

Spuma di melograno, con granita alla fragola, mousse al pistacchio e frutta fresca

€ 10,00

Rum e cioccolato fondente

€ 12,00

Sorbetto ai frutti di bosco con dadolata di frutta fresca

€ 8,00

Macedonia di frutta fresca

€ 8,00

Ananas al naturale

€ 6,00

Uvetta alla grappa

€ 6,00

Prugne cotte al vino rosso

€ 8,00

Vino al calice

Vino dolce da dessert

€ 5,00

Vini al calice

Bollicine

Prosecco di Valdobbiadene Docg Bellussi	€ 4,00
Prosecco Belcanto Rosé Bellussi	€ 4,00
Franciacorta Brut Francesco I° Uberti	€ 6,00

Vini Bianchi

Pinot Bianco 2020 Colle Mattara	€ 5,00
Ribolla Gialla 2019 La Viarte	€ 5,00
Malvasia 2019 Venica	€ 5,00
Kerner 2019 Cortaccia	€ 5,00

Vini Rossi

Cabernet Sauvignon 2019 Il Pianzio	€ 5,00
Santa Maddalena 2019 Gojer	€ 5,00
Pinot Nero 2019 Cortaccia	€ 5,00
Barbera d'Alba 2017 Elio Grasso	€ 6,00
Braccale 2015 Jacopo Biondi Santi	€ 7,00

le Birre

Menabrea

Menabrea Bionda 0,66	4,8% Alc/Vol	€ 8,00
Clitia La Ru 0,75	5,6% Alc/Vol	€ 14,00
Birra 0,33	4,7% Alc/Vol	€ 6,00

Acqua minerale	€ 2,50
Coperto	€ 2,50