

ANTIPASTI

Crudo di ricciola, cappuccio di Montagna, mela, melograno e puccia ampezzana € 18,00

Piovra bollita e arrostita su vellutata di topinambur, fagiolini verdi, limone candito e gocce di barbabietola Chioggiotta € 16,00

Il Baccalà mantecato con polenta alla brace € 14,00

Fiori di zucca al vapore con finferli, guazzetto di gamberi, zucchine, datterini e basilico € 16,00

Scampi crudi € 24,00

Ostrica Cocollos € 4,00 cadauna

Insalatina di pere, formaggio Asiago, noci, miele e prosciutto Veneto dop croccante € 16,00

Terrina di foie gras al torcione, pan brioche tiepido,
gelatina al vino passito dei Colli Euganei e confettura di susine € 18,00

Culatello di Zibello "Oro", funghi finferli marinati e polenta alla brace € 16,00

PRIMI PIATTI

Spaghettone di Fermo con capesante, mazzancolle, zucchine e fiori di zucca € 16,00

Gnocchetti di mais, calamaretti, seppie, vongole di Scardovari e verdure dell'orto € 16,00

Spaghettoni "freddo" ai tre pomodorini, polpo e origano € 16,00

Risotto di rapa rossa, formaggio Taleggio e lime (min 2 porz.) € 20,00

Bigoli rustici con faraona Padovana, funghi finferli e speck croccante € 16,00

Ravioli di corte padovana, funghi porcini e crema di zucca Marina € 16,00

"I Classici"

Le pappardelle caserecce all'anitra € 16,00
(Piatto tradizionale storico)

La Pasta e fagioli Lamon € 12,00
(Piatto tradizionale storico)

Minestrone di verdure, basilico e orzo € 12,00

SECONDI PIATTI

Filetto di rombo alla plancia con zucchine, finferli e fiori di zucca € 24,00

Trancio di branzino, ortaggi settembrini, mandorle tostate e crema di finocchio € 24,00

Il tradizionale baccalà alla Vicentina con polenta alla brace € 22,00
(Piatto tradizionale storico)

Vitello cotto lentamente, crema di zucca, funghi e uva alla brace € 24,00

Coniglio rosolato al timo, prugne di Arquà, purè di sedano rapa e verdura di campo € 24,00

La Tartare del Boccadoro € 26,00
(Piatto tradizionale storico)

Fegato alla veneziana con polenta alla brace € 22,00
(Piatto tradizionale storico)

Tagliere dei formaggi con marmellate € 20,00

...

La Gallina imbriga con le Tagliatelle
Piatto abbinato al menu del Buon Ricordo € 28,00



...

SOE BRONSE

Costata Patavina alla "Fiorentina" € 7,00/hg

Tagliata di scottona Patavina € 7,00/hg

Filetto di manzo € 28,00

Costicine di agnello "Scotta Deo" € 25,00

Varietà di ortaggi alla griglia € 12,00

Contorni € 8,00

Coperto € 4,00

Acqua in bottiglia € 3,00

Bibite € 4,00

Caffè € 2,00

Mezze porzioni: 80% del prezzo di listino

La lista degli allergeni è visionabile, chiedere al personale

DESSERT

Pazientina del Boccadoro con gelato al malaga

(Piatto tradizionale storico)

€ 10,00

Ape Maia: morbido al cioccolato bianco e miele, salsa al mango e ananas caramellato

€ 10,00

Sfogliatina con fragole e lamponi, crema alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco

€ 10,00

Il Tiramisù al bicchiere con gelato alla liquirizia

€ 10,00

Tortina tiepida di mele dell'Alto Adige gelato al Fior di Latte e salsa alla vaniglia

€ 10,00

Sorbetto al cedro e menta su dadolata di frutta fresca e frizzi pazzi

€ 8,00

Rum al bicchiere con lingotto di cioccolato fondente Lindt 92%, 82% e 72%

€ 12,00

Macedonia di frutta fresca

€ 8,00

Ananas al naturale

€ 8,00

Uvetta alla grappa

€ 6,00

Prugne cotte al vino rosso

€ 6,00

VINO AL CALICE

Vino dolce da dessert

€ 6,00