ANTIPASTI

Crudo di ricciola agli agrumi, pan di zucchero, gocce di caco fresco e radicchio € 18,00

Merluzzo d'autunno, crema di verzetta, zucca gratinata e caviale di lenticchia nera € 16,00

Piovra arrostita, fagioli cannellini, salicornia, zeste di arancia e patata di montagna € 16,00

Baccalà mantecato con polenta alla brace € 14,00

Scampi crudi € 24,00

Ostriche Cocollos € 4,00 cada una

Ovetto morbido su fonduta di Asiago, funghi, briciole di pane nero e foglie d'autunno € 16,00

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

Terrina di foie gras al torcione, pan brioche tostato,
confettura di mela cotogna e gelè di Moscato dei Colli Euganei € 18,00

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

PRIMI PIATTI

Spaghettone di Fermo con capesante, mazzancolle e carciofi € 18,00

Gnocchetti di ricotta, folpo, fior di Creazzo, capperi, crema di zucca e pane agli agrumi € 18,00

Bigoli rustici con broccoli, acciuga del Cantabrico e formaggio Vezzena € 16,00

Gran Risotto ricco alla Padovana: corte, fegatini e funghi (min 2 porz.) € 20,00
(piatto della tradizione Padovana)

Ravioli di patata di Anguillara, crema fior di cavolo, guanciale e funghi chiodini € 18,00

Tagliatelle di carruba, oca nostrana e radicchio rosso €18,00

"I Classici"
Pappardelle caserecce all'anitra € 16,00
(Piatto tradizionale storico)

Pasta e fagioli di Lamon € 14,00
(Piatto tradizionale storico)

Minestrone di verdure d'inverno e orzo € 14,00

SECONDI PIATTI

Trancio di branzino su crema di pastinaca, patate, carciofi al timo e gocce di salicornia € 24,00

Filetto di rombo scottato con zucchine, funghi finferli e fiori di zucca € 24,00

Il tradizionale baccalà alla vicentina con polenta alla brace € 22,00

Coscia d'oca Padovana rosolata, crema di zucca, patate e verdura cotta € 25,00
(Piatto tradizionale storico)

Guancetta di vitello con purè di castagne, funghi e mela dell'Alto Adige € 24,00

La Tartare del Boccadoro € 26,00

Fegato alla veneziana con polenta alla brace € 22,00

Tagliere dei formaggi con marmellate € 20,00

...

La Gallina imbriaga 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

Il caco mela, morbido al cioccolato bianco e vaniglia
con cuore di caco e crumble alle mandorle
€ 10,00

Il tiramisù al bicchiere con gelato alla liquirizia
€ 10,00

La Pazientina del Boccadoro con gelato Malaga
(Piatto tradizionale storico)
€ 10,00

Cremoso alle castagne e caramello, salsa al cioccolato e frolla al cacao
€ 10,00

Sfogliatina con fragole e lamponi, crema alla vaniglia e salsa ai frutti di bosco
€10,00

Tortina tiepida di mele dell'Alto Adige gelato al Fior di Latte e salsa alla vaniglia
€ 10,00

Sorbetto al frutto della passione, dadolata di frutta fresca e frizzi pazzi
€ 8,00

Rum al bicchiere con lingotto di cioccolato fondente Lindt 72%, 82%, 92%
€ 12,00

Macedonia di frutta fresca
€ 8,00

Ananas al naturale
€ 6,00

Uvetta alla grappa
€ 6,00

Prugne cotte al vino rosso
€ 6,00

VINO AL CALICE

Vino dolce da dessert

€ 5,00