

ANTIPASTI

Polentina con ragu di faraona, funghi e ricotta affumicata € 8,00

Vellutata di porro e patate con cappasanta e
chips di patata viola € 9.00

Carciofi gratinati al taeggio € 7,00

Carne battuta a coltello di sorana Italiana € 8.00

Sopressa "de casada" con la nostra giardiniera € 7.00

Folpetti in guazzetto di pomodoro, olive € 8.00

Nervetti con la cipolla € 6.00

Gallina Padovana in saor € 7.00

presidio slow food 


Mortadella Bonfatti € 6.00

del presidio Slow Food 

PRIMI PIATTI

Bigoli freschi con le tre salse:

Ragu di guancetta tagliato a coltello

pomodoro San Marzano presidio slow food 

Burro aromatizzato alle erbe dell'orto

€ 8.00

Bavette Cacio e Pepe del presidio slow food € 7.00 

Zuppa di cipolle gratinata al forno € 8.00

Ravioli di pasta al cacao con patata dolce e ricotta affumicata €
7,00

Gnocchi di zucca con fonduta di Castelmagno € 8,00

Tortelli di zucca burro salvia e parmigiano € 7,00

Bigoi mori in salsa € 6,00

Tortellini in brodo € 6,00

Tagliolini freschi con cannestrelli e finferli € 9,00

Bucatini all' Amatriciana € 7,00


(€ 2,00 inclusi per solidarietà ad Amatrice)

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzetta Italiana € 13,00

Cartoccio mediterraneo con coda di rospo carciofi, pomodorini e
crostacei € 17,00

Trippa alla parmigiana € 8.00

Anatra bio al forno "col pien" e polenta
presidio slow food € 12.00 

Stracotto di manzo al Raboso € 10.00

Cocotte di frattaglie con patate € 10,00

Bisatto in umido con polenta € 15,00

Aragostina alla Catalana € 18,00

IL CARRELLO DEI BOLLITI

I CLASSICI

Muscoletto di manzo

Lingua

Musetto

Gallina Padovana

Testina di vitello

IL MAIALE

Musetto con la lingua

Costine

LE FRATTAGLIE

Trippa

Lingua salmistrata

Barbазze

ALTRIBOLLITI

Guancia di manzo

Coda di manzo

Scelta dal carrello con salse € 15.00

Verdura cotta € 3,00 Pure € 3,00

DESSERT

Panna cotta con coulis di frutti di bosco € 5,00

Crema bruciata al caffè Caracolito Santos € 4.00

Gelato alla panna a cucchiaio con salsa fondente di cioccolato €
4.00

Sorbetto alla frutta € 4.00

Biscotti con vino passito € 5.00

Semifreddo al pistacchio di Bronte con salsa al cioccolato
fondente € 4.00

Gelato alla nocciola bianca del Piemonte € 4.00

Tiramisù € 4.00

CAFFE'

Santos Caracolito

“Arabica”

€ 1,50

Il frutto del caffè assomiglia a una ciliegia, detta “**drupa**”, gialla alla nascita e rossa in maturità. Ogni bacca ha un nocciolo diviso in due, ricoperto da un pellicola sottile chiamata **pergamino**. Alcuni di questi noccioli, però, sono speciali: invece di essere divisi in due chicchi, sono formati da un'unica sfera. Da qui il nome il nome di “perla” o “Caracolito”.

Ma perché è considerato così pregiato? Il caffè perla è un pò come il Picolit nel mondo del vino: entrambi nascono da un aborto floreale, un difetto di natura che diventa rarità.

La forma sferica del chicco di Caracolito permette una **tostatura più omogenea**, dà un sapore più fresco, un'acidità spiccata, un aroma più intenso ed elegante. Le **quantità minime introdotte nel mercato rendono questo caffè ricercatissimo**. Molte volte viene aggiunto per dare importanza e sapori distintivi alle varie miscele. non perdetevi l'occasione di provare il vero oro nero



Alleanza Slow Food dei Cuochi

L'alleanza è una rete internazionale di cuochi che si impegnano a valorizzare i prodotti dei presidi, dell'arca del gusto e delle piccole produzioni locali "buone pulite e giuste", salvaguardando la biodiversità agroalimentare a rischio di estinzione e dando visibilità e giusto valore ai produttori da cui si riforniscono



- I Presidi sono progetti di Slow Food che tutelano piccole produzioni di qualità da salvaguardare, realizzate secondo pratiche tradizionali.

www.presidislowlowfood.it

I produttori dei Presidi

- **Farina di mais Biancoverla :** Risare De Tacchi via Garibaldi 28 Grantortino di Gazzo Padovano Tel 049 5995067 www.detacchi.it
- **Gallina Padovana:** Pro Avibus Nostris c/o IPSAA San Benedetto da Norcia PD via Cave 172 Prof. Baldan Tel 049720651- 3331209789
- **Pomodori San Marzano DOP:** Cooperativa Agricola Agrigenus via G. Soriano 100 Acerra NA www.agrigenus.com tel 0813606281
- **Mortadella Classica Bonfatti** 0516850011
- **Riso Vialone Nano di Grumolo delle Abadesse** Risare De Tacchi via Garibaldi 28 Grantortino di Gazzo Padovano Tel 049 5995067 www.detacchi.it
- **Pepe nero di Rimbas Malesia** 10 produttori dei villaggi di Ulu Bayor, Babu Delit, Ng

Bayor e Babu Sedebau acquisto Caberlotto Mestre VE

ALTRI PRODUTTORI

- **Caffè:** Gambato importazione caffè Scaltenigo di Mirano tel 041436032
- **Olio Extra Vergine:** Tenuta stella Maris Viale vespucci 121 - 64100 Teramo

IL SOGNO

