


ANTIPASTI

Nervetti con la cipolla € 6.00

Carne battuta a coltello di sorana Italiana € 8.00

Pancetta de casada con la nostra giardiniera € 7,00

Gallina Padovana in saor € 7.00 presidio slow food 

Polentina con ragù di faraona, funghi di bosco e ricotta € 7,00

Moscardini in guazzetto con crema di patate € 8,00

Manzo marinato con bietine saltate e salsa all'aglio € 8,00

Carciofi gratinati al taleggio in cocotte € 7.00

Polpettine di zucca con crema di porro € 7,00

“Sardee” in Saor € 6,00

PRIMI PIATTI

Tortellini in brodo € 7,00

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 

Gnocchi di patate con fonduta di taleggio € 7,00

Tagliatelle con funghi misti di bosco € 8,00

Ravioli alla lecitina di soia ripieni di gamberi
in brodo di pesce € 9,00

Spaghetti Pasta Fracasso con carbonara di Tonno € 8,00

Zuppa di cipolle gratinata al forno € 7,00

SECONDI PIATTI

Guancia di manzo al prosecco con polenta € 10.00

Baccalà alla Vicentina con polenta di mais Biancoperla € 13,00 

Trippa alla parmigiana € 8.00

Anatra al forno col pien e polenta di mais biancoperla € 12.00



Ossobuco di vitello con funghi di bosco € 12,00

Tortino di triglie con olive taggiasche patate dolci e pomodorini
€ 14,00

Tagliata di manzetta italiana con patata al cartoccio

Patate al forno

Verdura cotta

Purè

fagioli in umido

€ 4,00

IL CARRELLO DEI BOLLITI

I CLASSICI

Muscoletto di manzo

Lingua

Musetto

Gallina

Testina di vitello

LE FRATTAGLIE

Trippa

Lingua salmistrata

Barbазze

ALTRI BOLLITI

Guancia di manzo

Coda di manzo

costine di maiale

Scelta dal carrello con salse € 18.00

Tracciabilità di alcuni prodotti usati nel menù

- *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 Biancoperla :** Risare De Tacchi via Garibaldi 28 Grantortino di Gazzo Padovano Tel 049 5995067 www.detacchi.it
- **Pomodori San Marzano DOP:** Cooperativa Agricola Agrigenus via G. Soriano 100 Acerra NA www.agri-genus.com tel 0813606281
- **Pistacchio di Bronte** Antonino Caudullo Bronte (Ct) Viale Regina Margherita, tel. +39 095 7722372+ 39 328 8283043 ncaudullo@tiscali.it
- **Mortadella Classica** Bonfatti Negrini Salumi Renazzo Ferrara 0516850011
- **Riso Vialone Nano di Grumolo delle Abadesse** Risare De Tacchi via Garibaldi 28 Grantortino di Gazzo Padovano Tel 049 5995067 www.detacchi.it

ALTRI PRODUTTORI

•**Caffè:** Gambato Importazione Scaltenigo di Mirano VE

• **Olio Extra Vergine:** TENUTA STELLA MARIS di Alessandra Linari Ciarbonetti. Viale vespucci 121 - 64100 Teramo 0861 588902 mobile 334 1627272

Il pesce subisce un abbattimento di temperatura ed è conservato a - 18

Pasta Fracasso

La pasta che ci assomiglia.

La pasta Fracasso è **emozione**, perché è frutto del nostro grano, che seguiamo personalmente in tutto il suo percorso, senza nessun intervento esterno, fino all'arrivo sulla tua e sulla nostra tavola.

La nostra pasta è **vera artigianalità a km zero**: solo acqua pura, trafila al bronzo, e una reale essiccazione lenta.

Un percorso forte di braccia, di sapienza, di passione.

Seguiamo personalmente non solo la semina, la crescita e la raccolta del nostro grano, ma anche la selezione e la conservazione dei chicchi, fino al loro arrivo nel mulino con **macina a pietra**, sapientemente ricostruita dal nostro mugnaio: è qui che si ricava la farina, viva, ricca di nutrienti vivi, come il benefico germe di grano e un **elevato contenuto proteico**.

La pastaia, nel suo laboratorio custode di segreti, dà vita all'impasto, fatto di sola farina e l'acqua pura, trasformandolo, attraverso la **trafilatura a bronzo** che trattiene i profumi, e un'**essiccazione** lenta per **48 ore a 42 gradi**, nella nostra Pasta Fracasso, l'unica che ti dice davvero cosa mangi. Il risultato è un prodotto **poroso**, ricco, dal **sapore intenso e fragrante**. Una pasta integrale fatta a regola d'arte il cui **profumo**, che si sprigiona durante la fase di cottura, è indice della massima **qualità e salubrità** del grano impiegato.

“TRATTO DAL SITO FRACASSO”

Pasta Fracasso

c/o Azienda Agricola Fracasso Lodovico
Via Gramsci, 517
45030 Pontecchio Polesine (RO)
Tel. +39 0425 187 15 11

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.