

ANTIPASTI


Carne battuta a coltello di sorana Italiana € 8,00

Carciofi gratinati al taleggio in cocotte € 7,00

Crema di zucca con gamberi croccanti ai semi € 8,00

*Polpettine di pesce in crosta di pistacchi con crema
di peperone € 8,00*

*Polentina con ragù di faraona, radicchio di Treviso
e ricotta affumicata € 7,00*

*Cannolo di pasta nera farcito di mortadella del presidio,
pistacchio di Bronte e burrata € 9,00 *

Pancetta "de casada" con la nostra giardiniera € 7,00

Nervetti con la cipolla € 6,00

Gallina Padovana in saor € 7,00


presidio slow food



PRIMI PIATTI

Bigoli freschi con le tre salse: € 8,00

Ragu di guancetta tagliato a coltello

pomodoro San Marzano presidio slow food 

Burro aromatizzato alle erbe dell'orto

Tortellini in brodo € 7,00


Zuppa di cipolle gratinata € 7,00

Bavette Cacio e Pepe della Malesia € 7,00 

Maccheroncini di pasta fresca all'Amatriciana € 7,00

*Gnocchi ripieni d'anatra e noci con salsa di cannella
e ricotta affumicata € 7,00*

Gnocchi di zucca con fonduta di castelmagno

d'alpeggio € 8,00 


Tagliolini freschi con cannestrelli e radicchio di Treviso € 9,00

Ravioli al radicchio con crema di gorgonzola e noci € 8,00


Straccetti di pasta fresca con cappelletti,

fegato grasso e porro € 9,00

SECONDI PIATTI

*“Bisatto” in umido con polenta di
mais Biancoperla € 15,00* 

Trippa alla parmigiana € 8,00

*Anatra bio al forno “col pien” e polenta € 12,00
presidio slow food* 

Guancia di manzo al Raboso del Piave € 10,00

Tagliata di manzetta Italiana € 13,00

Seppie in nero con polenta € 15,00

Ossobuco di vitello alla mediterranea € 14,00

IL CARRELLO DEI BOLLITI

I CLASSICI

Muscoletto di manzo

Lingua

Musetto

Gallina Padovana

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 € 16.00

Verdura cotta € 4,00 Pure € 4,00

DESSERT

Doppia mousse al cioccolato con granella di nocciole € 5,00

Crema bruciata al caffè Caracolito Santos € 4,00

*Gelato alla panna a cucchiaio con salsa
fondente di cioccolato € 5,00*

*Tortino al cioccolato fondente con
crema all'amaretto € 5,00*

Sorbetto al frutto della passione € 4,00

Semifreddo al torrone con salsa al cioccolato fondente € 5,00

Gelato alla nocciola bianca del piemonte € 4,00

Crostata con marmellata di mele € 4,00

Tiramisù € 4,00

CAFFE'
Santos Caracolito
“Arabica”

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 Biancoperla :** 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
- **Castelmagno D'Alpeggio LA MEIRO** Terre di Castelmagno srl via comunale 11 s 12020 Castelmagno Italia tel 3386261222

ALTRI PRODUTTORI

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