


## ANTIPASTI

*Gallina Padovana in saor € 7.00 presidio slow food* 

*Crema di piselli con capasanta saltata € 9,00*

*Nervetti con la cipolla € 6.00*

*Sopressa de casada con la nostra giardiniera € 7,00*

*Terrina di fegatelli e fichi con pan brioches € 8,00*

*Carne battuta a coltello di sorana Italiana € 8.00*

*Carciofi gratinati al taleggio in cocotte € 7.00*

*Carpaccio di vitello su letto di asparagi e salsa tonnata € 8,00*

*Rolle di coniglio ripieno alle erbe su salsa  
all'aglio e mascarpone € 8,00*

*Piovra marinata con capperi e olive su galletta di patate €8,00*

*Fiori di zucca ripieni di ricotta e menta su insalatina  
di misticanza e aceto balsamico € 7.00*

## 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

Zuppa di cipolle bianche gratinata € 7,00

Bavette Cacio e Pepe del presidio slow food € 7.00 

Ravioli alle erbe di campo con salsa al taleggio €8,00

Gnocchi con ragu' di gallina Padovana € 8,00

Spaghetti con "Zotoi" piccantini € 8,00

Linguine al pesto con mazzancolle croccanti € 9,00

Tagliatelle con carbonara di asparagi e guanciaie € 8,00

## SECONDI PIATTI

Guancia di manzo al Raboso del Piave € 10.00

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

Trippa alla parmigiana € 8.00

Anatra bio al forno “col pien” e polenta € 12.00 

Cubi di manzo bardati con pancetta speziata alla paprica dolce e  
cipolle di Tropea caramellate € 13,00

Seppie in nero con polenta di mais biancoperla € 13,00

Ossobuco di vitello agli agrumi € 12,00

## LA GRIGLIA:

Costicine di agnello € 12.00

Tagliata di manzetta Italiana € 15.00

Galletto marinato alle erbe aromatiche € 12.00

Bistecca di coppa di maiale € 10.00

Quaglietta € 10.00

Gran Piatto alla griglia con salse barbecue € 18.00

La Gran Bistecca di Sorana *Italiana*

€ 4.00 hg

## DESSERT

Semifreddo ai frutti rossi con salsa al lime e menta € 5,00

Crema bruciata al caffè Caracolito Santos € 4,00

Gelato alla panna al cucchiaino con salsa di cioccolato fondente  
calda € 5,00

Gelato alla liquirizia € 5,00

Sorbetto al frutto della passione € 4,00

Sorbetto al mandarino € 4,00

Crema di yogurt con biscotto al cioccolato e fragole € 5,00

Tiramisù € 4,00

Crumble di mandorle e cacao con mousse di pistacchio di  
Bronte € 5,00

Biscotti con vino passito € 5,00

## *Tranciabilità 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](http://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](http://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](http://www.agrigenus.com) tel 0813606281
- **Morlacco**: A.Pro.La.V (Associazione produttori latte del Veneto)Villorba (Tv) Vicolo Mazzini, 4tel. 0422 422040 [direzione@aprolav.it](mailto:direzione@aprolav.it)
- **Pistacchio di Bronte** Antonino Caudullo Bronte (Ct) Viale Regina Margherita, tel. +39 095 7722372+ 39 328 8283043 [ncaudullo@tiscali.it](mailto: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](http://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

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 po' 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.