

ANTIPASTI

Fiori di zucca ripieni di ricotta, menta e formaggio con insalatina di misticanza € 7,00

Crema di piselli con cappasanta croccante € 9.00

Sfogliatina alle erbette di campo con fonduta di formaggi € 8,00

Carne battuta a coltello di sorana Italiana € 8.00

Uovo in pasta fillo su letto di asparagi delle Giare € 8.00

Insalatina di violetto di Sant'Erasmus con liquirizia,
asiago e Roast beef d'anatra € 8.00 

Nervetti con la cipolla € 6.00

Gallina Padovana in saor € 7.00

presidio slow food 


Sopressa "de casada" con sottoaceti € 7.00

Carciofi gratinati al taleggio € 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

Bavette Cacio e Pepe del presidio slow food € 7.00 

Zuppa di cipolle gratinata al forno € 8.00

Quadrucci con mortadella del Presidio e burro al pistacchio € 8,00

Ravioli alle erbe con spuma di parmigiano € 7,00

Tagliatelle integrali con alici, pane tostato e pomodorini Pachino € 8,00


Stracetti di pasta con asparagi, canestrelli e concassea di pomodoro
€ 9,00

Gnocchi con ragù di gallina Padovana € 8,00

SECONDI PIATTI

Tagliata di manzetta Italiana € 13,00

Trippa alla parmigiana € 8.00

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

Guancetta di manzo brasata al prosecco € 10.00

Quaglietta ripiena di carne e pistacchi con spinaci al burro € 12,00

Coda di rospo con pasta kataifi burrata affumicata e pomodorini
confit € 16,00

Insalata di cavolo rosso con coda di manzo affumicata € 12,00

Carrè di maialino croccante con verdure in agrodolce € 12,00

Cous cous di pesce € 17,00

Filetto di rombo in crosta di pane con olive
taggiasche e capperi € 17,00

DESSERT

Spuma di menta con scaglie di cioccolato fondente € 5,00

Crema bruciata al caffè Caracolito Santos € 4.00

Gelato alla panna a cucchiaio con salsa fondente di cioccolato € 5.00

Sorbetto al frutto della passione € 4.00

Mezzo uovo con mousse di cioccolato e meringa € 5,00

Biscotto al cacao, fragole e crema di yogurt € 5,00

Biscotti e vino passito € 5,00

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”.

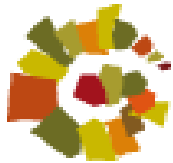
Ma perché è considerato così pregiato? Il caffè perla è un pò come il Picolit nel mondo del vino: entrambi nascono da un aborto floreale, un difetto di natura che diventa rarità.

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.presidislowfood.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 S.r.l
- Via Comunale 11 S 12020 Castelmagno (Italia) Tel. (+39) 338 6261222

ALTRI PRODUTTORI

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