



*prodotti congelati di autoproduzione

**il piatto potrebbe contenere un prodotto surgelato

COPERTO 2,5 €

ANTIPASTI

- Crema di funghi con burrata affumicata 7,50€
- *Polenta bianca ai ferri con scaglie di grana e funghi di bosco 8,50€
- Prosciutto Berico-Euganeo e soppressa 8,00€
- Culatello con burrata 8,00€
- Salumi misti 7,50€
- Salmone affumicato con crostini e burro 8,00€

***Gentile ospite, se ha delle allergie/intolleranze alimentari, chieda informazioni sui nostri piatti; abbiamo a disposizione l'elenco degli allergeni presenti.

Nelle preparazioni presteremo tutte le attenzioni possibili, ma ricordiamo che la cucina non è un ambiente sterile e può esserci contaminazione crociata.



LO SAI CHE:

La Zucca: Come altri frutti o ortaggi dalla polpa di colore giallo-arancio, la zucca è ricca di sostanze antiossidanti e di beta-carotene, un componente che può essere utilizzato dall'organismo per la formazione della vitamina A. La zucca aiuta anche a liberarsi dall'ansia e dallo stress. Questo perché contiene magnesio, un rilassante muscolare naturale che apporta benefici psico-fisici immediati. Contiene inoltre triptofano, sostanza che aiuta nella produzione della serotonina, utile contro l'insonnia e la depressione.

(<https://www.greenme.it/mangiare/altri-alimenti/zucca-calorie-proprietà-benefici>)

Ricetta: Crema di Funghi



Ingredienti per 8 persone e procedimento:

Funghi porcini 500 g; Porri 80 g; Brodo vegetale 700 g; Patate 300 g; Sale fino q.b.; Pepe nero q.b.; Olio extravergine d'oliva 60 g

I funghi devono essere mondati e lavati accuratamente. Poi si procede lavando ed asciugando le verdure: le patate devono essere sbucciate e tagliate a dadini, mentre il porro dev'essere tagliato a rondelle molto sottili dopo aver levato il ciuffo verde.

Fate rosolare il porro in una padella dal fondo antiaderente con un filo di olio. Quando si sarà appassito, versate le patate e anche i porcini. Se preferite potete decidere di tenere alcune fettine da parte per la decorazione finale (se scegliete di farlo, fateli saltare in padella irrorata con un filo di olio scottandoli 1 minuto per lato).

Scaldate a fuoco moderato per circa 1 minuto mescolando gli ingredienti per non farli attaccare al fondo. Poi regolate di sale e pepe. Infine aggiungete il brodo vegetale: lasciate cuocere così gli ingredienti per circa 20 minuti a fuoco moderato.

Alla fine si passa al mixer ed eventualmente si passa anche con il setaccio. La crema così ottenuta può essere servita con dei crostini al rosmarino o con delle mousse di formaggio.

<https://ricette.giallozafferano.it/Vellutata-ai-funghi-porcini.html>

PRIMI PIATTI

(pasta fatta in casa)

- Pasticcio di crespelle con zucca e funghi 9,00€
- **Bigoli con il ragù di anitra 9,00€
- *Tagliatelle con funghi 10,00€
- Tagliatelle con il pomodoro 6,00€
- Gnocchi di patate con il ragù di carne 8,00€
- Gnocchi di patate con il pomodoro 8,00€

***Gentile ospite, se ha delle allergie/intolleranze alimentari, chieda informazioni sui nostri piatti; abbiamo a disposizione l'elenco degli allergeni presenti.

Nelle preparazioni presteremo tutte le attenzioni possibili, ma ricordiamo che la cucina non è un ambiente sterile e può esserci contaminazione crociata.



LO SAI CHE:

La pasta è fatta in casa,
ed è prodotta con farine locali.

La stagionalità è il condimento della nostra pasta.

Molti condimenti possono essere utilizzati con
pasta **#Glutenfree**.

Cogliamo l'occasione per anticiparvi alcune
preparazioni tradizionali previste per il menù
Autunno-Inverno.

- Insalata di raperonzoli con il salame ai ferri e la polenta.
- Sedanini con il tastasale e il rafano fresco.
- Bigoli con il pesto di radicchio e castagne.
- Anitra al forno con il ripieno



SECONDI PIATTI

- Spezzatino di cinghiale 12,00€
- Faraona al forno con il ripieno 10,00€
- Coniglio al forno 12,00€
- *Formaggio fuso con i funghi 12,00€
- Baccalà alla vicentina con polenta 13,00 €
- Braciola di maiale alla griglia 7,50€
- Costata di manzo alla griglia 3,50€/HG
- Contorni cotti o insalata mista 4,00€
- Dolci della casa o frutta 4,50€

- Si accettano dolci portati dall'esterno solo se di pasticceria e con annesso scontrino fiscale e/o la dichiarazione di conformità che riporta anche un orario di acquisto di circa un'ora prima della consegna presso il codesto esercizio. In ogni caso la direzione può negare la somministrazione. Per il servizio dello stesso dolce sarà richiesto 1,50€ euro a persona.



LO SAI CHE:

Il Baccalà alla Vicentina

Questo piatto racchiude in sé tutti i **sapori del Veneto**, perchè si propone come piatto ricco, gustoso e originale che ha origine da un pesce povero.

La curiosità è che lo stoccafisso arriva dalle isole Lofoten in Norvegia.



Consorzio di Tutela del Prosciutto
Veneto Berico Euganeo D.O.P.

PROSCIUTTO VENETO

Il Prosciutto Veneto deve rispondere alle caratteristiche espressamente indicate dalla legge dello Stato e dal Regolamento CE che ne tutelano la denominazione d'origine riguardante i luoghi di produzione, la qualità delle carni, i sistemi di lavorazione, le specifiche merceologiche e i contrassegni:

LEGGE 628/81 Reg. (CE) n. 1107/96

– Deve riportare... il particolare contrassegno atto a garantire permanentemente l'origine e l'identificazione del prodotto... e quindi il marchio del leone e il sigillo metallico. Per poter essere così marchiato il prosciutto deve provenire da macelli nazionali autorizzati di regioni del Centro – Nord Italia e bollato, garanzia della produzione nazionale..



ALTRO

- | | |
|--|--------------|
| • Caffè espresso e altri caffè • | 1,50€ |
| te e tisane | 2,50€ |
| • liquori-grappe | 3,00-4,00€ |
| • Whiskey-rum | 5,00; 8,00 € |
| • Acqua in bottiglia 1 litro • | 3,50€ |
| Acqua in bottiglia 1/2 litro | 2,50€ |
| • Bevande in bottiglia 1 litro • | 5,00€ |
| Bevande in lattina 22 cl | 2,50€ |
| • vino fermo rosso mezzo litro/
bottiglia vino rosso fermo sfuso (0,75 L) | 4,50-6,50€ |
| • vino frizzante mezzo litro/
1 litro | 5,50-7,50€ |
| • Birre in bottiglia 33 cl | 3,50€ |