

Menù dal 17.09.2021

Spunciotti

- Baccalà fritto – 3€
- Baccalà mantecato alla maniera di Orazio – 3,50€ (1knel)
- Sardina in “saor” – 1,50 (1 pezzo)
- Calamari fritti – 5€
- Canestrelli alla griglia – 4€ (2 pezzi)
- Sarde aperte fritte – 2€ (2 pezzi)
- Polentina morbida e schie – 4€
- Vongole veraci nostrane in padella – 5€
- Polpettina di tastasale e Asiago DOP di Lattebusche – 1€ (1 pezzo)
- Battuta di manzo a coltello da “Fattoria Terra Amica” (50gr) con crostini fatti da noi – 4€
- Zucca in saor con crostini di pane fatti da noi – 1,50€ (2 pezzi)

Antipasti

- Baccalà insalata, il gusto della semplicità – 12€
- Baccalà mantecato alla maniera di Orazio – 7€ (2knel)
- Bis di baccalà mantecato e insalata – 12€
- Battuta di manzo a coltello da Fattoria Terra Amica (100gr) con crostini fatti da noi – 8€
- Polentina morbida e schie – 8€
- Polentina morbida, sopressa “Salumificio Bertelli” e funghi misti – 7€

Primi

- Bigoli da “Pastificio Artusi” con ragù di anatra (Azienda Agricola Scudellaro) battuto a coltello – 13€
- Ravioli al nero di seppia fatti a mano ripieni con il nostro baccalà mantecato, su crema di zucca, scampi ed erba cipollina – 14,50€
- Gnocchetti di patate fatti in casa con porcini e canestrelli – 15,00€
- Spaghetti di solo grano Veneto trafileti al bronzo da “Pastificio Mozzo” alle vongole veraci nostrane – 14,00€

Secondi

- Baccalà alla vicentina secondo l'antica ricetta di nonna Maria – 16€
- Baccalà in umido con cannella e chiodi di garofano, tipica ricetta padovana – 15€
- Baccalà in salsa d'acciughe – 15€
- Bis di baccalà a scelta – 17€
- Tris di baccalà a scelta – 19€
- Fritto del Doge (pesce misto) – 17€
- Orata pescata alla griglia – 15€
- Baccalà in oliocottura al Prosecco DOC con crema di ceci e cipolla rossa croccante – 15€
- “Lingotti” di cinghiale dei Colli Euganei al rosmarino con crema di zucca e finferli – 19€
- Grigliata mista di carne selezionata da aziende del territorio (2 costicine, 1 salsiccia, ¼ di galletto, diaframma di manzo) – 19€

Coperto

“0€” perché per noi l'ospitalità non ha prezzo!

IL PANE LO FACCIAMO NOI con farina macinata a pietra, lievito, acqua e tanto amore per i prodotti del nostro territorio.

Le pizze di Orazio

(solo a cena)

Impasto classico, integrale o Polentizza® a lunga lievitazione

Massoin - 9,90€

Mozzarella fior di latte, porcini, Grana Padano DOP a scaglie, sopressa "Salumi Bertelli" d.c.

Gatarisoe - 11,20€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, tastasale, carciofi, Pennanera di Lattebusche

Betonega - 11,20€

Mozzarella fior di latte, tonno sott'olio fatto in casa, acciughe, pomodorini, cipolla rossa

Canevassa - 11,20€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Prosciutto Crudo dolce di "Salumi Bertelli", rucola, Piave DOP Vecchio

Desgrazià - 9,80€

Mozzarella fior di latte, stracchino di Lattebusche, patate al forno, porchetta d.c. e rosmarino d.c.

Boccon - 11,20€

Mozzarella fior di latte, stracchino di Lattebusche, pioppini, sopressa "Salumi Bertelli" d.c.

El bosco - 9,90€

Mozzarella fior di latte, pioppini, champignon, porcini (vegetariana)

Passajo - 9,80€

Mozzarella fior di latte, cipolla, Piave DOP Vecchio, pancetta "Salumi Bertelli" d.c.

Tonàda - 10,20€

Mozzarella fior di latte, tonno fatto in casa, pomodorini, bieta

Justa - 11,20€

Pomodoro, mozzarella fior di latte, Pennanera di Lattebusche, porcini, speck di Sauris d.c.

Fratòn - 11,20€

Mozzarella fior di latte, zucca a cubetti, finferli, pancetta croccante

Morsegon - 10,70€

Mozzarella fior di latte, zucca in saor con pinoli, crudo croccante

Oco - 11,50€

Mozzarella fior di latte, petto d'oca affumicato, burrata, marmellatina di arance

Rancura - 7,90€

Crema di zucca, carciofi, bieta, pomodorini, champignon

San Martin - 11,30€

Mozzarella fior di latte, stracchino, porcini, petto d'oca affumicato

Zucon - 9,70€

Crema di zucca, bufala, Pennanera di Lattebusche, tastasale