

antipasti

Carpaccio di branzino marinato al lime e pesca fresca
€ 12,00

*Piovra bollita e arrostita con crema di carote
limone candito e fagiolini*
€ 12,00

Il Baccalà mantecato con polenta alla brace 
€ 10,00

*Patata di montagna cotta nella cenere con maionese al basilico
burrata, acciughe, bottarga di tonno*
€ 10,00

*Fiori di zucca a vapore con funghi finferli
su guazzetto di mazzancolle e zucchine*
€ 12,00

*Sfogliatina di melanzane
con mozzarella di bufala, pomodoro e basilico*
€ 8,00

Terrina di fegato d'oca
con mosto cotto e marmellata di albicocca 
€ 14,00

Culatello di Zibello con polenta alla brace
€ 14,00



Piatto della tradizione Padovana

primi piatti

Spaghettoni con cappelletti, zucchine e pomodorini concassé
€ 12,00

Farfalle caserecce con vongole, verdure e pangrattato
€ 12,00

Gnocchetti di patate con mazzancolle e piselli
€ 12,00

Spaghettoni "freddo" con piovra, pomodorini e basilico
€ 12,00

*Ravioli di melanzane
su passatina di pomodorini e ricotta affumicata*
€ 10,00

Risotto con all'ortolana e funghi finferli (min 2 porz.)
€ 13,00

Bigoli con ragù di corte padovana e speck croccante 
€ 8,00

Le pappardelle caserecce all' anitra 
€ 8,00

...le nostre zuppe...

La Pasta e fagioli Lamon 
€ 8,00

Il Minestrone di verdure e orzo
€ 8,00



Piatto della tradizione Padovana

secondi piatti



Piatto del buon ricordo
(Galina imbriaga co' e tajedele)
€ 26,00



Filettino di branzino
con melanzane, patate e olive taggiasche su salsina di pomodoro
€ 20,00

Trancio di Cobia (Black Kingfish)
con fiori di zucca, zucchine e funghi finferli
€ 20,00

Il tradizionale baccalà con polenta alla brace
€ 18,00

Guancetta morbida di vitello alla mediterranea al profumo di limone
con bouquet di zucchine, carote, sedano e melanzane
€ 20,00



Coniglio al forno cotto a bassa temperatura e rosolato in padella
con patate al rosmarino e verdure dell'orto spadellate
€ 18,00



La Tartar del Boccadoro
€ 22,00

Il fegato alla veneziana con polenta
€ 18,00



Tagliere dei formaggi con marmellate
€ 15,00

soe bronse

Costata Patavina alla "Fiorentina"
€ 4,50/hg

Tagliata di scottona Patavina
€ 4,50/hg

Filetto di manzo
€ 24,00

Varietà di ortaggi alla griglia
€ 10,00

Contorni misti
€ 5,00

menù di degustazione

*... pausa pranzo....
"il menù affari"*

*Fiori di zucca a vapore con funghi finferli
su guazzetto di mazzancolle e zucchini*

Bigoli con ragù di corte padovana e speck croccante

Macedonia di frutta

Caffè

Acqua , un calice di vino

€ 26,00

(compreso il coperto)

La stagione

*Fiori di zucca a vapore con funghi finferli
su guazzetto di mazzancolle e zucchini*

Spaghettono "freddo" con piovra, pomodorini e basilico

Ravioli di melanzane

su passatina di pomodorini e ricotta affumicata

*Guancialino di vitello alla mediterranea
con caponatina estiva e basilico*

Il Dessert

Biscotti caserecci

Caffè

€ 45,00 (vini esclusi)