

antipasti

*Piovra bollita e arrostita con gocce di curry
limone candito e radicchio di Chioggia*
€ 12,00

Il Baccalà mantecato con polenta alla brace 
€ 10,00

*Patata di montagna cotta nella cenere con maionese ai carletti
ricotta di capra, acciughe, bottarga di tonno*
€ 10,00

Tortino di asparagi su fonduta di formaggio Asiago
€ 8,00

*Insalatina di pere con formaggio Primiero,
noci, gocce di miele e speck d'anitra*
€ 8,00

*Fantasia di Asparagi bianchi e verdi
con code di gamberone e mimosa d'uovo* 
€ 12,00

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

Culatello di Zibello con asparagi marinati
€ 14,00



Piatto della tradizione Padovana

primi piatti

Spaghettoni con cappelletti, gamberi e asparagi
€ 12,00

Farfalle caserecce con vongole, carciofi e pan grattato
€ 12,00

Risotto con carletti e cappelletti (min 2 porz.)
€ 13,00

Ravioli morbidi al formaggio di malga e funghi primaverili
€ 10,00

*Gnocchi di patate ai bruschandoli e carletti
con formaggio Asiago Mezzano*
€ 8,00

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

*Tagliolini con ragù di agnello ai sapori mediterranei
con capperi, origano e pomodoro*
€ 10,00

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

secondi piatti



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



Filettino di branzino ai due asparagi
€ 20,00

Trancio di Cobia (Black Kingfish)
con crema di zucchine, patate a carciofi rosolati
€ 20,00

Il tradizionale baccalà con polenta alla brace
€ 18,00

Il capretto al forno con patate al rosmarino
e verdura di campo stufata 
€ 20,00

Maialino da latte arrosto
con carciofi al timo e polenta 
€ 20,00

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

menù di degustazione

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

*Fantasia di Asparagi bianchi e verdi
con code di gamberone e mimosa d'uovo*

*Gnocchi di patate con bruscandoli e carletti
e formaggio Asiago Mezzano*

Macedonia di frutta

Caffè

Acqua , un calice di vino

€ 26,00

(compreso il coperto)

La stagione

*Fantasia di Asparagi bianchi e verdi
con code di gamberone e mimosa d'uovo*

*Patata di montagna cotta nella cenere con maionese ai carletti
ricotta di capra, acciughe, bottarga di tonno*

Ravioli morbidi al formaggio di malga e funghi primaverili

*Il capretto al forno con patate al rosmarino
e verdura di campo stufata*

Il Dessert

Biscotti caserecci

Caffè

€ 45,00 (vini esclusi)