

I 
PADOVA
A U T U N N O 2 0 1 8

antonio ferrariTM
STORIE DI CIBO E DI VINO

dalla salumeria

dispensa e gastronomia

"UNA SERA A PARIGI" €38

la fonduta "**vacherin mont d'or**"
servita con patate, speck e tegamino di funghi
(piatto per due persone)

"1200 KM" €15

il tagliere di salumi e **formaggi** che si divide tra le
tradizioni spagnole e quelle italiane

"PATA TUTTA LA VITA" €25

crudo di patanegra 5j taglio al coltello
con la **burrata** di andria e l'**acciuga** del cantabrico

"DA MONTAGNANA CON AMORE" €15

crudo di montagnana 36 mesi taglio al coltello

"LA FORMA DEL LATTE" €15

i **formaggi** d'autunno tra robiole e stagionati,
frutta e mostarde

"LEONARDO DA VINCI" €22

tartara di manzo al profumo di tartufo e "non brodo" di funghi

"UN GRANDE CLASSICO" €15

tartara di manzo cremosa classica
con piquillo, **acciughe**, olio evo e senape

dalla cucina

primi piatti

"**GAMBERI A MARRAKECH**" €15

gnocchi di ricotta in **crema di crostacei** speziati ai tre pomodori e polvere di olive nere.

"**TRADIZIONI VENETE**" €12

bigoli in salsa di **acciuغه**, Tropea agrodolce e **pane fritto**.

"**SOTTOBOSCO**" €18

Risotto con i funghi del mercato, lumache, **salvia frita** e caffè macinato al momento

"**ABBUFFATA**" €12.5

MEZZO **PACCHERO** CON RAGÙ AL COLTELLO, PROFUMATO AL GINEPRO E **PARMIGIANO** 30 MESI "GENNARI"

"**VINCENT VAN GOGH**" €12.5

Crema di zucca affumicata, **gorgonzola** montato, **nocciole** e capperi croccanti

dalla cucina

secondi piatti

"MICA COME UNA VOLTA" €28

pluma iberica di Patanegra alla griglia, patata schiacciata,
tamarindo e carota arrosto

"FILETTO AL CAMINO" €28

filetto di manzo, erbe fumanti e verdure

"TRA IL CRUDO E IL COTTO" €28

Filetto di **ricciola** in olio cottura, **latte** di mandorla, porcini e
prosciutto Patanegra

"TONNO E TARTUFO" €22

tartara di **tonno** con **crema di parmigiano reggiano** al tartufo
e **taralli**

"A OCCHI CHIUSI" €18

Polpo arrosto, 'nduja, **crema alla senape** e cavolo nero

"VEGETARIANO MICA SOLO VERDURE" €15

Uovo morbido, **crema** di melanzana affumicata, **polenta frita**,
camembert e riso soffiato e funghi

"UN VEGANO A PADOVA" €15

hummus di ceci e rapa rossa al campari,
zucca arrosto ed i suoi semi, olive taggiasche

cicchetti

dalla salumeria

SALUMI E GIARDINIERA 5€

FORMAGGI E FRUTTA 5€

FRITTATA DI CIPOLLE E PATATE 3.5€

POLPETTA CROCCANTE CLASSICA VENEZIANA 3.5€

BACCALÀ MANTECATO 5€

GAMBERONI IN SAOR 5€

BACCALÀ ALLA VICENTINA E POLENTA 5€

TARTARA DI MANZO 5€

UOVO, CAVIALE E MAIONESE AL CURRY 3,5

BURRATA, ACCIUGHE E POMODORO SECCO 5€

PATANEGRA 7€

POLLO FRITTO E POP CORN 5€

MISTO CICHETTI 25€

cicchetti

dalla cucina

CANESTRELLI CACIO E PEPE 5pz €6

SCAMPI OLIO AL DRAGONCELLO E SALE DOLCE 2pz €8 / 6pz € 22

GAMBERI ROSSI DI MAZARA, OLIO EVO, PEPE E **BURRATA** 3pz €6

TAGLIATELLA DI **SEPPIA**, OLIO ALLA VANIGLIA E SALE NERO €7

OSTRICA €4 cad.

TARTARA DI **TONNO**, TARTUFO E **PARMIGIANO** €8

Gentile ospite, se hai delle allergie, intolleranze o patologie alimentari, ti chiediamo di informare il personale e comunque nel nostro menu gli allergeni sono evidenziati in grassetto. Siamo preparati per consigliarti nel migliore dei modi. Come da decreto legge 853/2004, il pesce crudo è sottoposto a trattamento termico di bonifica preventiva. Alcuni prodotti, a seconda delle stagionalità, possono essere trattati con la catena del freddo.

Coperto € 2,50