

I ♥
PADOVA
I N V E R N O 2 0 1 8

antonio ferrariTM
STORIE DI CIBO E DI VINO

dalla salumeria

dispensa e gastronomia

“FONDUTA” €38

la **fonduta Vacherin Mont d'oro** servita con patate,
speck e tegamino di funghi
(piatto per due persone)

“TAGLIERE DELLA SALUMERIA” €15

dalla salumeria artigianale di Tiziana Nogara
un pregiato misto dei salumi iconici nazionali
e **formaggi** europei

“PATANEGRA 5j” €25

tagliato al coltello il più importante Patanegra, **burrata** e
acciughe del Cantabrico

“PROSCIUTTO DI MONTAGNANA” €15

stagionato 30 mesi, tagliato sottile

“LA FORMA DEL LATTE” €15

assortimento dei **formaggi** d'inverno tra **robiole e stagionati**,
frutta e confetture

“TARTARA INVERNALE” €22

tartara di manzo cremosa al profumo di **parmigiano**, tartufo
nero e brodetto di funghi alla fine

“TARTARA CLASSICA” €18

la tartara di manzo storica: cremosa, battuta con Piquillo,
acciughe, olio evo, capperi e **senape**

dalla cucina

primi piatti

"NON I SOLITI GNOCCHI DI PATATE" €15

burro demi sel di Normandia, lumache alle erbe e aglio nero

"I BIGOLI COME SUI COLLI" €15

bigoli trafilati al bronzo al ragù d'anitra

"RISOTTO TARDIVO E ZOLA" €18

radicchio tardivo di Treviso, **gorgonzola** fatto crema,
mosto cotto e pere al vino

"COZZE E PECORINO" €15

fusillone in **crema di "cacio pepe"** con le **cozze** di Sardegna
al profumo di limone.

"LA ZUPPA DI CIPOLLE..MA ELEGANTE" €15

cremosa con i **canederli**, **Gruyere flambè** e **gambero crudo**

dalla cucina

secondi piatti

"BOLLITO D'INVERNO" €25
servito con il purè, il suo brodo, le salse e
la nostra giardiniera.

"FILETTO AL CAMINO" €28
a scelta tra Filetto di Manzo o Pluma di Patanegra, scottato
alla plancia servito alle erbe fumanti e verdure.

"POLPO ARROSTITO" €18
servito croccante con la **crema alla senape** e cavolo nero

"ANGUILLA A COMACCHIO" €25
arrostita, con radicchio al forno e crema ai fiori di ibisco

"RICCIOLA NE COTTA NE CRUDA" €28
filetto di **ricciola** appena poco cotto, **latte di mandorla**,
porcini e crudo di Patanegra

"PICCIONE PARIGINO" €30
piccione in due cotture, petto rosa e coscia confit, funghi,
lamponi e mandarino arrosto

"UN VEGANO A PADOVA" €15
topinambur, carciofo crudo e rapa rossa con **maionese** di
soia alla curcuma, semi e alghe

"VEGETARIANO MICA LE SOLITE VERDURE" €15
uovo morbido, crema di melanzana affumicata, **polenta**
fritta, camembert