



I ♥
Padova

antonio ferrariTM
STORIE DI CIBO E DI VINO



dalla salumeria

dispensa e gastronomia

“PANIN DE CÓTO CALDO TRIESTINO”

prosciutto cotto di Trieste servito tiepido, cren, giardiniera e gioco di **salse**

“TAGLIERE DELLA SALUMERIA”

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

“PATANEGRA 5j”

tagliato al coltello, **burrata**, e **acciughe** del Cantabrico

“LA FORMA DEL LATTE”


assortimento dei **formaggi** tra **robiole** e **stagionati**, frutta e confetture

“TARTARA INVERNALE”

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

“TARTARA CLASSICA”

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





dalla cucina

primi piatti

TONNARELLI CACIO E PEPE

miscela di pepi e pecorino romano DOP made in Sardegna

FUSILLONE DI GRAGNANO

con anguilla affumicata, radicchio al miele e limone

RISO ED ERBE


bruscandoli, carletti, erbe di campo e **schie croccanti**

TORTELLINI IN CREMA DI PARMIGIANO

mortadella al tartufo biscottata e piopparelli

PRIMAVERA "SFOSFORESCENTE"

crema tiepida di piselli alla menta, **yougurt** affumicato,
mezze maniche, vignarola e guanciaie





dalla cucina

secondi piatti

“IL CAMINO”

a scelta tra filetto di manzo o pluma di Patanegra,
grigliato poi servito alle erbe fumanti e patate

MANZO FONDENTE IN **SALSA RUBRA**
piquillo, zenzero e **acciuغه** del Cantabrico

“PICCIONE PARIGINO”

in due cotture, petto rosa e coscia **confit**,
pannocchia, puntarelle, lamponi

FILETTO DI **ROMBO** SCOTTATO

con i primi asparagi verdi, barbe del frate e **crema** di limoni arrosto

POLPO ARROSTO

‘nduja, **mozzarella** di bufala, topinambur
e “**maionese**” allo zafferano

HUMMUS DI CECI

carciofi, capperi di Pantelleria, pomodori soleggiati e
pane carasau

