

cicchetti

dalla cucina

OSTRICA SPECIAL DI NORMANDIA

CANESTRELLI DELL'ADRIATICO CRUDI (10/12 pz)

SCAMPI CRUDI, OLIO AL DRAGONCELLO E SALE DOLCE 2pz

SCAMPI CRUDI, OLIO AL DRAGONCELLO E SALE DOLCE 6pz

GAMBERI ROSSI DI MAZARA E **BURRATA** DI ANDRIA

SEPPIA CROCCANTE CRUDA ALL'OLIO ALLA VANIGLIA

cicchetti

dalla salumeria

HUMMUS DI CECI

UOVO, CAVIALE, **MAIONESE** AL CURRY

POLPO, CAPPERI, OLIVE

SEDANO, MIELE, **GORGONZOLA**

POLPETTA VENEZIANA

POLLO FRITTO

TRAMEZZINO

DI SALUMI E GIARDINIERA

DI **FORMAGGI** E FRUTTA

DI MORTADELLA AL TARTUFO

DI **BACCALÀ** MANTECATO

DI **BACCALÀ** ALLA VICENTINA E POLENTA

GAMBERONI IN SAOR

DI TARTARA DI MANZO

BURRATA E ACCIUGA

PATANEGRA

TAGLIERE MISTO DI SALUMI E **FORMAGGI**

PIATTO MISTO DI CICHETTI



I ♥
Padova

antonio ferrariTM
STORIE DI CIBO E DI VINO



dalla salumeria

dispensa e gastronomia

“TAGLIERE DELLA SALUMERIA”

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

1,7

PATANEGRA 5j

tagliato al coltello, burrata, e acciughe del Cantabrico

1,4,7

FORMAGGI D'ESTATE

assortimento dei formaggi tra robiole e stagionati, frutta e confetture

7,10,12

FRUTTA SALATA

frutta di stagione, ricotta, crudo di Parma, sale dolce, olio EVO

1,7,

“TARTARA CLASSICA”

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

1,4,10

“TARTARA IN ESTATE”

tartara di manzo, basilico, pomodorino al sole, burratina di Andria

7



dalla cucina

primi piatti

“DA CAORLE A CHIOGGIA”

mezzi paccheri alla busara di crostacei

1, 2, 7, 12

SPAGHETTINO FREDDO

burrata, salsa ai tre pomodori, capperi di Pantelleria, origano

1, 7, 12

“VENERE CONTROCORRENTE”

riso nero “Venere”, salmone marinato, ortaggi saltati

1, 3, 4, 6, 9, 11, 12, 14

GAZPACHO E PATANEGRA 5j

crema fredda di pomodoro, piquillo, cetriolo marinato

12

“MANTEQUILLA”

bucatini, acciughe del Cantabrico sotto burro

1, 4, 7



dalla cucina

secondi piatti

“IL CAMINO”

pluma di Patanegra grigliata, servita alle erbe fumanti e patate

1

CONTROFILETTO

scottona scozzese grigliata, verdure

CEVICHE DI PESCE SPADA

albicocca, Tropea agrodolce, lime, peperoncino

4, 12

POLPO E GAMBERONI

arrostiti, crema di carote al gin


2, 12, 14

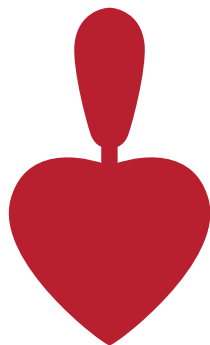
HUMMUS DI CECI

capperi di Pantelleria, pomodori datterini, taggiasche, pane carasau

1, 11

9- sedano, 10- senape, 11- semi di sesamo, 12- anidride solforosa e solfiti, 13- lupini, 14- molluschi





antonio ferrari™

STORIE DI CIBO E DI VINO

d o l c i

FOCACCIA ARTIGIANALE E LE SUE CREME

CREMOSO AL CIOCCOLATO
lamponi e **latticello**

CANNOLO SICILIANO IN FRANTUMI
ricotta, pistacchio e arancia candita

TIRAMISÙ
con il gran **savoiaro** sardo

CASTAGNA E ANANAS

pasta di castagne, ananas alle spezie, datteri di bam, **latte di cocco**
~~uova, latticini, glutine~~

GALAK

morbido di **cioccolato bianco** agli agrumi, mou alla liquirizia e **mozzarella**

PANNA COTTA AL CAFFÈ

torrone di Alicante, **cereali e cioccolato**

i vini da abbinamento

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

ALBANA DOLCE DI ROMAGNA

TORCOLATO BREGANZE RISERVA

BAROLO CHINATO

BANYULS VINO NATURALE

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.

vini al calice

ROSSI

LAMBRUSCO AMABILE -AZ. PALTRINIERI-EMILIA ROMAGNA 4/24
VALPOLICELLA 2016-AZ. BRIGALDARA-VENETO 4/24
MONTEPULCIANO 2015-AZ.TORRE DEI BEATI-ABRUZZO 4/24
NEBBIOLO 2016-AZ.RENATO RATTI-PIEMONTE 6/36
ROSSO COLLI EUGANEI 2015-MERLOT,CABERNET-AZ. TERRE GAIE 4/24
PINOT NERO COLLI EUGANEI 2015-AZ. TERRE GAIE-VENETO 6/36
CORVINA COLLI EUGANEI 2011-AZ.TERRE GAIE-VENETO 7/40
PRIMITIVO DI MANDURIA 2015-AZ. FEUDI SALENTINI-PUGLIA 5/30

BIANCHI

ALBANA SECCO 2016-AZ. ZAVALLONI-EMILIA ROMAGNA 4/24
RIBOLLA 2016-AZ. DRAGA-FRIULI 4/24
PECORINO GIOCHEREMO COI FIORI 2016-AZ. TORRE DEI BEATI-ABRUZZO 6/36
LUGANA 2017-AZ. CA LOJERA-VENETO 4/24
RIESLING 2017-AZ. VILLA HUESEGEN-GERMANIA 5/30
VERMENTINO 2017-AZ. SANTADI-SARDEGNA 4/24
SOAVE CLASSICO 2017-AZ. CANOSO-VENETO 4/24
CHARDONNAY 2015-AZ. BAROLLO-VENETO 5/30
MOSCATO SECCO COLLI EUGANEI 2017-AZ. TERRE GAIE-VENETO 4/24
PINOT GRIGIO RAMATO 2015-AZ. RONCO SEVERO-FRIULI 6/36
GEWURZTRAMINER 2016-AZ.ROTTENSTEINER-SUDTIROL 5/30
SAUVIGNON SAINT CLAIRE 2017-NEW ZELAND 6/36
VIGNA VECCHIA DI TREBBIANO 2016-AZ. CANOSO-VENETO 6/36

LE BOLLICINE

PROSECCO COLLI EUGANEI-AZ. TERRE GAIE-VENETO 3.5/24
ROSATO PINOT NERO BRUT-AZ. TERRE GAIE-VENETO 4/24
FRANCIACORTA BRUT-AZ.VILLA CRESPIA-LOMBARDIA 6/36
FERRARI PERLE 2011-AZ. FERRARI-TRENTINO 7/4
FIORI D'ARANCIO COLLI EUGANEI 2017-AZ. TERRE GAIE-VENETO 4/24
CHAMPAGNE DEL GIORNO 8/48