



## ANTIPASTI

Gallina ruspante in saòr con crostini	10
<i>(il saòr, tipica preparazione veneta, è cipolla stufata in agrodolce con uvetta e pinoli)</i>	
Prosciutto crudo e sopressa vicentina con focaccia all'olio	13
<i>(prosciutto veneto Berico-Euganeo Dop dell'azienda Fontana di Montagnana)</i>	
Formaggi regionali con panfrutto e confettura ✓	12
<i>(Asiago stravecchio 36mesi, caprino di Marano bio, monteверonese affinato al fieno)</i>	
Macedonia di verdura e frutta verde con ricotta capra-pecora bio ✓	10
<i>(Fagiolino, cetriolo, zucchina, peperone, sedano, mela, kiwi)</i>	
Folpetti <sup>^</sup> “cònsi” sulla polenta (moscardini conditi con olio all'aglio, prezzemolo e limone)	12
Baccalà mantecato con crostini e fagiolini in agrodolce	12

## PRIMI PIATTI

Bigoli con ragù bianco di corte padovana di faraona e gallina	13
Tagliolini al limone su crema di zucchine alla menta e scaglie di mandorle ✓	12
Spaghetti di gragnano con seppie al nero	14
Bigoli “in salsa” (di acciuga e cipolla)	10

## SECONDI PIATTI

Faraona al forno disossata con salsa alle ciliegie marasche e patate arrosto	17
Tagliata di “sorana” con sale aromatico e salsa di cipolla rossa	23
<i>(la sorana è una mucca giovane, la carne è frollata almeno trenta giorni e a chilometri zero)</i>	
Tavolozza di verdure di primavera: fagiolini, zucchine, pomodoro gratinato, e formaggio Morlacco impanato ✓	14
Seppie in tòcio alla veneziana (leggermente piccanti) con polenta bianca	18
Baccalà alla vicentina con polenta (stoccafisso di Lofoten IGP cotto nel latte)	20

*Le verdure sono sempre fresche e di stagione, prevalentemente del nostro territorio*

*Per la polenta utilizziamo farina gialla di Storo*

## CONTORNI

Verdura cotta e patate al forno ✓	5
Insalata mista con pomodorini ✓	7
<b>DOLCI</b> fatti in casa	da 6 a 10
Coperto	2

✓ Piatto vegetariano - (^) Prodotto congelato – per friggere usiamo olio di girasole  
**Per qualsiasi intolleranza o allergia alimentare Vi chiediamo cortesemente di informarci al momento dell'ordine per ottenere le corrette informazioni in merito.**

# Il Menù della Settimana

## Acqua e analcolici

Acqua fresca e controllata a km Zero (naturale o gasata 0,75)	1,5
<i>Serviamo acqua potabile (naturale o gasata) trattata ai sensi del D.L 181 del 23/06/2003 e della dir. 2002/23/CE</i>	
Minerale fonte Recoaro bottiglia vetro 0,75l	2,5
Minerale fonte Recoaro bottiglia pet 0,5l	1,8
Succo di Mela 100% non filtrato 0,75 Biologico <i>azienda Agricola Orti di S.Angelo</i>	9
- al calice - caraffa di 1/4 litro - caraffa di 1/2 litro	2,5 - 3,5 - 6
Chinotto o Gazzosa LURISIA in bottiglia 0,275l	3,5
Mole-Cola in bottiglia 0,33l - la bibita artigianale 100% italiana	3,5
Coca Cola in bottiglia 0,33l – classica o senza zucchero	3,5

## Vino

Vini al calice da 4 a 7	
disponibili anche in caraffa da 1/4 e da 1/2 litro con prezzo proporzionato al valore della bottiglia	
Vino della casa: bianco Verduzzo , rosso Refosco (calice/ombra 2,5 -quarto 3,5 -mezzo litro 6,5)	
Vino della casa: Glera frizzante (calice/ombra 3,2 -quarto 4,5 -mezzo litro 7,5)	
Spritz	4,5

## Birra alla spina e in bottiglia

Forst Felsenkeller alla spina non filtrata e non pastorizzata: Piccola 3,5- Media 6	
<i>Birrificio artigianale Zerocinquanta</i> bottiglia 0,50l (lager, rossa, ipa)	7,5 - 8
<i>Birrificio artigianale Monterosso</i> bottiglia 0,33l ( bianca, bionda, ambrata, rossa, nera, luppolo)	6
<i>Birrificio artigianale Pole Beer</i> bottiglia 0,33l ( bianca, bionda, rossa, ambrata, analcolica)	6

## Caffè Pedron

Espresso 1,50 – Decaffeinato 1,70 – Doppio 2,50 - Corretto 2,50 - Cappuccino 1,80

*A Bacaro Padovano scegliamo prodotti stagionali e del nostro territorio, prodotti sani, biologici, genuini e di alta qualità. Nel nostro menù proponiamo una cucina tradizionale Veneta e Padovana in particolare, con piatti di carne, pesce e verdure. Siamo attenti all'ambiente e vogliamo evitare lo spreco di cibo, con preparazioni giornaliere, approvvigionando i prodotti in piccole quantità per avere materie prime sempre fresche.*

### Alcuni dei nostri FORNITORI di fiducia

Verdura, farine, olio	Romanato Fabio – Piazza Delle Erbe – Padova Azienda Agr. Gagliano Alfonso, Ribera – Agrigento Frantoio di Valnogaredo
Salumi e Latticini	Azienda Agricola Aidi, Marano Vicentino (100% prodotti biologici) Antica Salumeria Guarnieri - Padova
Pollame e carni	Azienda Agricola Gusto in Campo – Villafranca PD Macelleria Golin, Limena – Padova Macelleria Martini, Solesino PD
Pesce e prodotti ittici	Pescheria NAI, Padova Paro, Cadoneghe - PD
Pasta fresca	Pastificio artigianale La Casalinga, Padova

**Per i nostri piatti di mare usiamo pesce fresco oppure, all'occorrenza, surgelato o congelato a bordo  
La carne è di provenienza italiana e a chilometri zero.**

FREE WI-FI: “Bacaro Padovano” password: Spaghetti15!