
ESTATE



*al***Pirio**
da Giona

Menu

... per cominciare ...

Sopressa veneta e mini maritozzo farcito con ricotta, fichi e balsamico

€ 12,50 

Prosciutto Veneto Berico Euganeo DOP, crema di zucchini, pesche, nocciole e basilico

€ 12,50  

Trippa* fritta con crema di peperoni arrosto e mandorle

€ 12,00

Insalatina con la gallina della corte padovana, uvetta, pinoli e salicornia

€ 12,50 

Tiramisù* al salmone selvaggio dell'Alaska, julienne di mela verde e aneto fresco

€ 13,00  

Baccalà mantecato nel cannolo croccante su maionese ai lamponi

€ 13,00 

Sbriciolata alle carote e cardamomo, fonduta di padano e nota di caffè

€ 12,50  

Tris di tartufini vegani (tofu, olive taggiasche, pistacchio | tofu, pomodorini secchi, mandorle |
tofu, lime, sesamo, zenzero)

€ 12,50  

Macedonia di frutta e verdura, crema di anacardi e zest di lime

€ 12,50  

... per primo ...

Bigoli al ragù d'anatra*, porri, profumo di tartufo nero e granello di nocciole

€ 13,50  

Gnocchi* alle due creme (padano | piselli) e speck croccante

€ 13,00 

Spaghettoni cacio e 3 pepi con fragranza di limone

€ 14,50 

Caserecce alla Norma con sfera di ricotta al pepe nero affumicato

€ 13,50  

Rosa* di tagliatella con ripieno ai fiori di zucca, ragù delicato di gamberi e vellutata allo zafferano

€ 14,50 

Gnocchi* ai tre pomodori, pesto di basilico viola e pinoli tostati

€ 13,00  

Fagottino di crêpes verde con ripieno alle delizie dell'orto

e ragù di soia su pomodoro alle erbe aromatiche

€ 13,00   

Mafalde con crema di pistacchi, burrata destrutturata, pomodorini confit e buccia di limone

€ 14,00  

... per secondo ...

Filetto di cervo* con more, trito di erbe fresche e yogurt greco
€ 24,50 🌿

Polpettine di cinghiale* con pomodorini confit e taggiasche
€ 16,00

Roast beef estivo con melone, fragole, rucola e dressing allo zenzero
€ 17,00 🌿

Torresano arrosto con ristretto alla liquirizia e anice stellato
€ 18,00 🌿 T

Rollatina di coniglio in porchetta su vellutata di asparagi verdi e crema fredda di mandorle
€ 16,00 🌿

Bocconcini di filetto scottati, zabaione salato e sablé di pomodorini rossi e gialli
€ 16,50

Filetto di manzo con salsa al tartufo nero e julienne di carciofi
€ 24,50

Costicine glassate al miele e rosmarino con pesche, albicocche e peperoncino
€ 15,50 🌿

Tartare di chianina padovana con salsa tonnata leggera, capperi croccanti e limone
€ 17,50 🌿

Tagliata d'anatra con composta di ciliegie e coulis ai frutti rossi e menta
€ 20,00 🌿

Caprese scomposta: bavarese al pomodoro e mousse di burrata
€ 15,50 🌿

Parmigiana di melanzane con crumble di olive nere
€ 15,50 🌿 A

Piovra* arrostita tropicale con mango, passion fruit e latte di cocco
€ 18,00 🌿

Chicche di soia ai sapori mediterranei
€ 15,50 🌿

Seitan's tonnato
€ 15,50 🌿

... alla griglia ...

Polletto ai ferri (1/2 polletto)
€ 10,00 🌿

Filetto di manzo ai ferri
€ 19,50 🌿

Fiorentina (di sorana)
€ 6,50 all'etto 🌿

Tagliata di manzo su carote arrostiti al cumino
€ 17,50 🌿

Costata di manzo (di sorana)
€ 18,50 🌿

... contorni ...

Contorni di stagione

€ 4,50

Menù Baby

Pasta al pomodoro o ragù

€ 8,00

Hamburger di manzo con patatine fritte*

€ 11,00

Pane e coperto

€ 3,00

Acqua

€ 2,50

Caffè - Tradizione italiana

(Micro torrefazione Gusto TOP - Montegrotto Terme)

€ 2,00

Caffè - Monorigine Mysore, India

(Micro torrefazione Gusto TOP - Montegrotto Terme)

€ 3,00

Decaffeinato

€ 2,30

Orzo

€ 2,30

La mezza porzione corrisponde ai 2/3 di quella intera.

* Potrebbe contenere prodotti congelati o surgelati all'origine

PADOVA DA GUSTARE

 AUTOPRODUZIONE

 PRODOTTO PADOVANO

 TRADIZIONE PADOVANA

 VEGANO

 VEGETARIANO

 GLUTEN FREE

Siamo a disposizione per eventuali richieste legate a particolari diete o esigenze alimentari