

"Lui che era stato per
tanto tempo un brutto
amatroccolo, pigro e goffo
era diventato uno
splendido
uigno!"



il brutto amatroccolo

RISTORANTINO VINTAGE

Come Alice nel paese delle meraviglie ...



gli Anti-pasti?

Il nostro pesce in saor 8,00 euro

Dato per buono il pesce, branzino, l'importante è il *saor* che ci parla di tradizione e territorio ma con anche l'eco di storie di Paesi lontani attraverso il gusto tipico dell'uva sultanina...



In abbinamento un calice di Pinot bianco - Vignalta 4,50 euro

La scarpetta si può fare 8,00 euro

... anzi si deve fare, infatti da tabù della tavola, "la scarpetta" ha conquistato un posto d'onore nel nostro menù; e non stiamo parlando della scarpetta di Cenerentola, ma di quella da condividere, companatico incluso. Se non sapete resistere ad un buon sughetto raccolto con il pane, per favore pulite il piatto del *Brutto Anatroccolo* che vi propone: ottimo ragù, una gustosa amatriciana e uno sfiziosissimo sugo di pomodoro fresco e basilico.



In abbinamento un calice di Bianco Infinito - Maeli 4,50 euro

Mangia che ti fa bene 8,00 euro

Orzo allo zenzero con cubetti di salmone scottato in olio leggermente piccante: extravergine + omega 3 + zenzero sono tutti antinfiammatori, perfetti per proteggere la gola, mentre l'orzo aiuta ad evitare i cali di zucchero... un piatto per affrontare i cambi di stagione e i rigori dell'inverno.



In abbinamento un calice di Fiore di Gaia - Vini & Vigne Borin 4,50 euro

Lingua bollita con cren e salsa verde 7,00 euro

L'ultimo pezzo dell'animale eppure per gli uomini qualcosa di così simbolico... Vorremmo comunicarvi così la dignità di un piatto... di nicchia.



In abbinamento un calice di Cabernet franc - Salvarolo 4,50 euro

L'uomo e la terra 7,00 euro

Millefoglie di polenta, radicchio e taleggio. Un piatto che non ha bisogno di tante spiegazioni. Un piatto profumato e deciso che, sciogliendosi in bocca, accarezza le papille gustative tra l'amaro, il saporito e il dolce.



In abbinamento un calice di Soave classico - Pieropan 4,50 euro

Mani fredde, cuore caldo 7,00 euro

(purè di castagne, zucca 'violino' al forno & funghi freschi trifolati)

Un viaggio in tre tappe gustative tipiche del periodo e del territorio, un'abbuffata di vitamine e minerali. Il freddo intirizzisce le mani e la punta del naso, così, per scaldarci, troviamo energie nel cibo e... tra le braccia di chi ci vuol bene. Tutti e tre questi straordinari prodotti autunnali hanno una grande forza dentro!



In abbinamento un calice di Gewürztraminer - Lageder 4,50 euro

Il gusto di essere . . . i Primi



Riso alla Bolt 10,00 euro

Complicare è facile, semplificare è difficile: la semplicità della nostra proposta è un lusso. Il riso, infatti, è un prodotto vero della Terra, ci si piega per coglierlo mettendo le mani nella Terra stessa, avvicinandoci così a Lei. Proposta manifesto, con il riso bollito alla Bolt non è protagonista lo Chef, ma prodotti italiani eccellenti quali: olio extravergine (dei nostri Colli Euganei e del Sud Italia) parmigiano (Grana Padano 36 mesi e Parmigiano Reggiano 28 mesi) e riso (integrale e nero). Bolt è il più grande velocista della storia, controverso campione mondiale giamaicano, consuma sei pasti al giorno a base di riso in bianco.



In abbinamento un calice di Bidibi - Maculan 4,50 euro

Viaggio nella zuppa 10,00 euro

(minestre o minestrone, vellutate di verdura o consommé o zuppe di legumi)

La zuppa scalda il cuore! Le verdure determinano la stagionalità calendarizzando le nostre proposte. La volontà è poi la valorizzazione del legume, non solo perché i legumi sono una delle scelte più sane e oculate per l'alimentazione, ma anche perché arricchiscono di azoto la terra dove vengono coltivati.



In abbinamento un calice di Gewürztraminer - Lageder 4,50 euro

Paccheri ai tre pesti 12,00 euro

Pasta tradizionale e antichissima di origine partenopea... c'era una volta il viaggio tra i sapori!

Il pesto è un tipico condimento originario della Liguria. La prima ricetta del pesto viene fatta risalire all'Ottocento e tradizionalmente il pesto, cui ingrediente base è il basilico, viene prodotto con l'uso di mortaio e pestello. Oggi il pesto può essere realizzato anche con il frullatore e così la ricetta è soggetta a infinite variazioni che hanno come punto di partenza la freschezza della materia prima e la fantasia nella miscellanea. *Il Brutto Anatroccolo* declina il pesto in tre varianti: basilico e parmigiano, pomodori essiccati e olive taggiasche, melanzane ed extravergine. Vota il pesto migliore!



In abbinamento un calice di La Mincana 01/01 - Dal Martello 4,50 euro

Nostalgia... di semolino 12,00 euro

E' il ricordo di un sapore, di un odore, di un'atmosfera in cucina: la nonna impastava e stendeva sul marmo, i miei figli ritagliavano i dischetti...

Il semolino è un composto derivante dalla macinazione dei cereali, grano in primis che viene lavorato in modo tale da risultare altamente digeribile. La ricetta: ha tutto il profumo del latte e il sapore del parmigiano, teneri e delicati, dopo l'impatto con la gratinatura, si sciolgono in bocca.



In abbinamento un calice di Fiore di Gaia - Vini & Vigne Borin 4,50 euro

N° 2 12,00 euro

... è il formato, ovvero la dimensione dello spaghetti, e il numero delle proposte per un piatto da 1° posto: spaghettini gamberi e cocco & spaghettini sciué sciué. Più sottili degli spaghetti classici, gli spaghettini sono una risorsa in cucina, si adattano ai sughi semplici e leggeri e, in particolar modo, sono ideali per le ricette con base aromatica come il cocco della prima versione e il finocchietto nella seconda.



In abbinamento un calice di Soave classico - Pieropan 4,50 euro



Le mille e una notte, raccontami una storia . . .

i **Secondi** *di fatto non sono secondi a*

nessuno

Un OSCAR alla tartare 20,00 euro

... o una tartare da Oscar, in realtà stiamo parlando del NOSTRO di Oscar: il maître è davvero un maestro della tartare, come e quanto la si amalgama, tempi e modalità nel condirla valgono e pesano tanto quanto la qualità della carne. Taglio nobile che si presta a una incredibile creatività, il mix di sapori e profumi che utilizziamo permette un'inaspettata personalizzazione della nostra tartare.



In abbinamento un calice di Vertigo - Livio Felluga 4,50 euro

FAI da TE 18,00 euro

La fondue bourguignonne è una specialità originaria della Svizzera che abbiamo adottato nella versione nazionale con l'olio d'oliva e non di semi. La nostra fonduta di carne verrà proposta con le sue salse speciali per giocare con i sapori e i profumi: quando mangiare vuol dire condividere e divertirsi preparando bocconi perfetti e su misura! Tagli pregiati di carni diverse li potrete cuocere "au point" alla francese o alla giapponese, semi crudi, piuttosto che alla piemontese...



In abbinamento un calice di La Mincana 01/01 - Dal Martello 4,50 euro

L'ALTRA cassoeula 16,00 euro

Questo strano nome deriva probabilmente dalla traduzione lombarda del cucchiaio utilizzato per mescolare o dal contenitore. Piatto povero a base di carne di maiale e verza, ma ricco sotto il profilo nutrizionale approda al BA con qualche segreto di cottura che non sveleremo e con ingredienti selezionati come la salsiccia nostrana, le guancette e certe costicine belle polpose. O adesso o mai più: il piatto non è sicuramente né estivo né light.



In abbinamento un calice di Sassonero - Zanovello 4,50 euro

L'uovo termale 12,00 euro

Dalle viscere, l'uovo è principio e fine. Un tributo all'acqua termale perché è "acqua madre" che plasma e riattiva. Il nostro uovo in camicia viene servito su una patata schiacciata con polvere di caffè e, a sorpresa, una grattugiata di bottarga.



In abbinamento un calice di Fiore di Gaia - Vini & Vigne Borin 4,50 euro

Scottadito 18,00 euro

L'agnello è carne di antica e preziosa tradizione, ad alta digeribilità. La costoletta deve essere caratterizzata da: delicatezza del sapore e morbidezza della carne. Marinate e poi cotte sulla griglia (4 minuti!) vanno servite caldissime. I veri Gourmand le mangiano con le mani... scottandosi le dita. Verranno servite con una ratatouille di verdure. Enjoy it!



In abbinamento un calice di Cabernet franc - Salvarolo 4,50 euro

La Catalana 25,00 euro

Un piatto per fare la pace e per farsi perdonare, comunque un piatto: ricco mi ci ficco.

Un trionfo di crostacei tiepidi, cotti al vapore, adagiati su un letto di insalata croccante con patate bollite, frutti di capperi e anelli di cipolla dolce di Tropea.



In abbinamento un calice di Lugana - Ca' dei Frati 4,50 euro

Cigni non si nasce, ma si diventa 16,00 euro

il piatto a sorpresa...



La gola non è più un peccato! Forse non tutti sanno che ...

Dessert deriva dal francese "desservir" cioè sparecchiare

Basta sorbetto! 6,00 euro

Il nostro è piuttosto un "mangia e bevi", abbiamo frullato l'ananas fresco nel sorbetto al limone, abbiamo profumato con lo zenzero e aggiunto cubetti di plum-cake del pasticciere e mandorle. Un dessert democratico che pulisce la bocca e vizia le papille.

Frutta al cubo 5,00 euro

La frutta torna al ristorante! Per i pigri che non hanno voglia di sbucciarla, perché scandisce le stagioni e con i suoi colori riempie il piatto di gioia.

La sua forma particolare, voluta dalla nutrizionista Chiara Manzi (Cucina Evolution), ingabbia e racchiude l'esperienza del succo che riempie la bocca. Questa proposta è dedicata a mia sorella.

Famolo strano 7,00 euro

...scomposto e diverso il nostro *tiramisù* lo è davvero ed ogni ingrediente potrete gustarlo assoluto o mischiandolo insieme agli altri: uno zabaione denso con il mascarpone, la cioccolata amara al posto del caffè e i tradizionali savoiardi.



In abbinamento un calice di Passito Fior d'Arancio - Zanovello 5,00 euro

La golosità cresce 7,00 euro

E' una 'pianta golosa' che sa di cioccolato, frutta e crema; curioso e divertente, impossibile descrivere questo dessert: assaggiatelo, è a firma *Bombo!*



In abbinamento un calice di Torcolato - Maculan 5,00 euro

Cotta come una pera 6,00 euro

La prelibatezza è lo sciroppo che bagna le pere fondenti e il nostro biscotto di riso soffiato e frutta secca. Vegetariano e senza glutine, questo dessert è dorato dallo sciroppo ottenuto dalla riduzione di un buon vino bianco secco aromatizzato con anice stellato e vaniglia in baccello.

Cigni non si nasce, ma si diventa 5,00 euro

il piatto a sorpresa...