

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




il butto amatroccolo

RISTORANTINO VINTAGE

Come Alice nel paese delle meraviglie ...



gli Anti-pasti?

Sauté rivisitato 8,00 euro

Antipasto tiepido di zucchine arrostate e cozze sgusciate, sfumate in casseruola, che viene proposto al profumo di limone e finocchietto con una generosa macinata di pepe. La nostra miticultura lagunare è ricca di antiossidanti, mentre la zuccina, protagonista del nostro sauté, è ricca di vitamina E.



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

Prosciutto d'anatra con purè di mela renetta e cannella 8,00 euro

Rappresentativo del nostro territorio, animale migratore per eccellenza, l'anatra rappresenta il viaggio e dunque il ritorno, da cui si riporta sempre qualcosa di nuovo.



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

Verdure? 7,00 euro

Al di là del grande portato simbolico di questa parola, la radice, più semplicemente, è l'organo della pianta che, assorbendo nutrimento dalla terra, la tiene in vita. Ricchissime, dunque, e preziose, le radici commestibili sono davvero tante e quella che proponiamo è un'insalata tiepida di radici con vinaigrette alla senape. Un piatto innovativo, ma non di tendenza, che serve - a seconda del mercato - ravanelli, carotine diverse, rape rosse e daikon, cipolline borretane, sedano rapa e topinambur.



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

Smart 8,00 euro

Penso spesso di proporre a chi fa una scelta vegetariana sapori forti e cibi ricchi, così anche *il Brutto Anatroccolo* si è cimentato nella giardiniera fatta in casa, inseguendo il giusto equilibrio agro-dolce, la croccantezza e la varietà delle verdure che poi ha abbinato ad un legume molto antico e molto nutriente: polpettine di ceci tiepide e sfiziose.



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

Il quinto quarto 7,00 euro

La lingua di vitello è un ottimo taglio di carne per diversi motivi: non ha un sapore selvatico, ha una buona texture ed è un muscolo molto saporito, con una fibra molto sottile e quindi morbida. La lingua è un taglio del quinto quarto del bovino, spesso la si trova nel bollito misto, a volte la si compra salmistrata, noi, dopo averla lessata, ve ne serviamo dei cubetti passati alla griglia con cren e salsa verde: non siate scettici e assaggiatela.



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



Il gusto di essere . . . i Primi

Mare -Monti 12,00 euro

Lo so, i BIS sul piatto sono spesso controversi, ma questo di bis troverà i suoi estimatori. Spaghetti for ever: insieme ma separati, i condimenti giocheranno con le vostre papille gustative. Scelta assoluta, gli spaghetti mare-monti saranno serviti in due declinazioni: una con le nostre polpettine rosse e una con la carbonara di mare. Secondo l'estro di Fabio e secondo la spesa fatta la mattina ogni volta assaggerete sapori e profumi diversi.



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

Ravioli di mare 12,00 euro

Piatto sorprendente per i sapori contrastanti eppure armonici che condiscono questo raviolo di pesce spada: finocchietto, buccia di limone e polvere di liquirizia. Bocca pulita e palato soddisfatto!



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

Viaggio nel pacchero 12,00 euro

Pasta tradizionale e antichissima di origine partenopea... c'era una volta il viaggio tra i sapori! *Il Brutto Anatroccolo* propone il pacchero condito con: ragù + pesto di pomodori secchi e olive taggiasche + funghi e scagli di grana. E' gradita la "scarpetta"!



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

Chenelle autunnali 12,00 euro

In realtà il termine è francese e si scrive con la Q, tradizionalmente era una sorta di polpettina ovale.

Il Brutto Anatroccolo ha "tradotto" questo piatto con una specie di gnocco artigianale vegetariano.

Le nostre chenelle sono di zucca, melanzana e zucchine, condite con burro chiarificato e semi di papavero.

Bon appetit!



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

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



i Secondi di fatto non sono secondi a nessuno

W la dieta mediterranea 18,00 euro

Il modello sano della dieta mediterranea suggerisce l'importanza di mettere in tavola una porzione di pesce due o tre volte alla settimana e altrettanto di legumi. Così è nato questo straordinario piatto: cuore di merluzzo su vellutata di lenticchie. Il merluzzo fresco è un pesce poco calorico ed è anche una buona fonte di sali minerali. Le sue carni sono ricche di omega 3 e di proteine, come le lenticchie che rappresentano una miniera in termini non solo di proteine, ma di ferro, magnesio e potassio.



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

Millefoglie di vitello tonnato 16,00 euro

Un piatto che dà sicurezza! Sintesi del gusto tra terra e mare.



In abbinamento un calice di Bianco Infinito - Maeli 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

Tartare di manzo 20,00 euro

Taglio nobile che si presta a una incredibile creatività. Il mix di sapori e profumi permette un'inaspettata personalizzazione del piatto. Utilizziamo solo carni italiane.



In abbinamento un calice di Vertigo - Livio Felluga 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. Marinare 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

C'è trippa! 15,00 euro

Agli inizi del '900 pare che il neoletto sindaco di Roma, Ernesto Nathan, analizzando il bilancio del Comune, si stupì per la voce "frattaglie per gatti". Si accinse allora ad eliminare questa voce di spesa per il mantenimento di una colonia di felini randagi che doveva difendere dai topi gli archivi del Campidoglio. Secondo il sindaco i gatti dovevano mangiare proprio i topi e non la trippa! Oggi, la trippa è stata riscoperta e rivalutata come vera e propria prelibatezza gastronomica di tradizione antichissima. Molti pensano che sia ricavata dall'intestino, in realtà deriva dalle diverse parti dello stomaco del bovino e non ha parti di scarto. Noi la proponiamo in bianco, delicata eppure gustosa, con le carote e la patata.



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



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

Dessert

deriva dal francese "desservir" cioè sparecchiare

Tela do io la merenda 6,00 euro

Tra frittelle e crêpes, il nostro pancake alla frutta è una proposta soffice e golosa che, della ricetta americana, porta con sé gli ingredienti semplici e basilici: farina e zucchero, latte e uova.

A *Il Brutto Anatroccolo* il pancake non fa colazione o merenda, ma, piuttosto, è un dessert affogato nel cioccolato fondente e tiepido.



In abbinamento un calice di Verduzzo di Ramandolo 'Torre delle Signore' - Conte d'Attimis 5,00 euro

La zia Gianna: bianco di ricotta e mela allo zenzero 6,00 euro

Soffice come il ricordo, è un piatto curioso e inaspettato come certi sapori della tradizione, rivisitati.

Chiamateci pure "polentoni" 7,00 euro

Crema di mais brûlée!

Utilizzando il mais dolce, vi proponiamo la versione nostrana di questo dessert francese.



In abbinamento un calice di Fior d'arancio passito - Ca'Lustra 5,00 euro

Frutta al cubo 5,00 euro

La frutta torna al ristorante! Per i pigri che non hanno voglia di sbuciarla, 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.

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

Cin Cin 4,00 euro

Sorbetto allo champagne

Dolce... far niente 7,00 euro

Bianco e nero, caldo e freddo, dolce è dolce, ma anche amaro. Cioccolata e ancora cioccolato, un ciuffo di panna, una nuvola di meringa. Non fate niente: pulite la mente e attivate il palato.