

"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?

Vulpicoca 7,00 euro

'Vupicoca' è il vocabolo vernacolare del miglio che fa riferimento alla forma a 'coda di volpe' dell'inflorescenza di questo cereale. MIGLIO in ratatouille di verdure e fiori di broccolo con alga spirulina su coulis di zucca. Una proposta piena di energia e di salute. Verdure di stagione, un cereale antichissimo ad alto valore dietetico, un'alga preziosa come integratore alimentare completo. La spirulina è un'alga commestibile che cresce nei laghi salati e contiene più ferro degli spinaci, più proteine dei fagioli. Un piatto buono in tutti i sensi.



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

Tutto su un vassoio 7,00 euro

Non esattamente un pinzimonio (carote, rapanelli, radicchio, cipollotto, insalata, sedano, finocchio, fiore di cavolfiore...) ma un vassoio di verdure che è un piacere per la vista e il palato, verdure perché fan bene e perché son buone. Al posto della solita insalatona, verdura intera da sgranocchiare al naturale, intingere o condire con: una selezione di aceti, una vinaigrette, una salsa acida, alga spirulina e gherigli di noce per i salutisti.



In abbinamento un calice di Fiore di Gaia - Vini & Vigne Borin 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

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 Bianco Infinito - Maeli 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 sfizioso sugo di pomodoro fresco e basilico.



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



Il gusto di essere . . . i Primi

Tortelliniprimavera... tutta una parola 12,00 euro

Lo spiedino di tortellini in crema di piselli è un piatto creativo che propone una vellutata di piselli da mangiare sfilando i tortellini rosolati e conditi con briciole di parmigiano. E' più facile mangiarlo che spiegarlo, un piatto che vuole armonizzare sapori e consistenze contrastanti: un tortellino molto asciutto, una crema molto delicata, un parmigiano reggiano molto forte non grattugiato ma scottato e sbriciolato.



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

Minestrone ai tre fagioli 10,00 euro

Le minestre restano un super classico del *Brutto Anatroccolo* perché, come diciamo sempre, scaldano la pancia e il cuore. La nostra minestra di fagioli parte dalla tradizione veneta, ma mischia tre importanti legumi diversi: fagioli rossi, borlotti e cannellini. Il profumo di sedano e finocchietto, l'olio extravergine del territorio a crudo e la giusta temperatura della minestra garantiscono il gusto originale di questo piatto.



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

Neroncini 10,00 euro

Due 'arancini' fatti con riso Venere, verdure e un cuore di formaggio filante: la versione Brutto Anatroccolo di un piatto che è il vanto della cucina siciliana. Una ricetta tradizionale, da mangiare con le mani; un arancino fatto con riso integrale Venere che mantiene nel chicco la fibra grezza: riso nero, dunque, ricco di proprietà nutrizionali, farcito e fritto. I *neroncini* sono proposti qui non tanto e non solo per essere originali, ma perché ci piace sperimentare e incuriosire.



In abbinamento un calice di Regaleali - Conte Tasca d'Almerita 4,50 euro

I nostri insoliti paccheri: il viaggio 12,00 euro

Abbiamo scelto questo formato di pasta tradizionale dall'inizio della nostra storia, ci piace pensare che essere grande, un po' piatto e rigato, permetta ai condimenti di giocare di più e meglio con le papille gustative. Questa volta il viaggio nel pacchero si farà attraverso tre condimenti MOLTO diversi: pesto mediterraneo di pomodori essiccati ed olive taggiasche, una specie di "bagna caoda" leggermente piccante e una ratatouille rossa.



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



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

i Secondi *di fatto non sono secondi a nessuno*

Acidula, un'insalata per chi ama la carne 18,00 euro

Un' insalata di rost-beef, lime e cetriolini, crostini di pane casereccio e rucola, pepe rosa e un filo di panna acida senapata. Quando si parla di rost-beef due cose sono importanti: la qualità della carne e la sua cottura. Al *Brutto Anatroccolo* utilizziamo carne di vitellone e una cottura *medium rare - medium well*



In abbinamento un calice di Bidibi - Maculan 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

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

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

Baciami amore mio 6,00 euro

Un omaggio all'artista e amico Walter Davanzo. Cioccolata e ancora cioccolata, pere e nocciole... serotonina o, per meglio dire, piacere puro. Premiatevi!



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

Coppa NAFTA 7,00 euro

NAFTA non so il perché del nome, ma risulta essere una delle coppe gelato più classiche e, promossa a coppa vintage, entra a buon diritto nel nostro menù: caffè, gelato di stracciatella, panna e marasche. Perché l'abbiamo scelta? Perché è un dessert della memoria e noi siamo nostalgici, perché ci piace, perché abbiamo qui accanto, a Torreglia, un'eccellenza che è la ditta Luxardo. L'azienda è proprietaria di oltre 20.000 piante di ciliege coltivate in 'marascheti' industriali ed è una delle più antiche aziende europee nel campo della produzione dei liquori dolci, sciroppi, marasche e maraschino.

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.

Sorbetto... fragole e basilico 4,00 euro

Per finire in... freschezza!

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

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

il piatto a sorpresa...