

Menu degustazione

“La Corte Padovana”



Baccalà Mantegnato
(Piatto ad ispirazione rinascimentale dedicato ad Andrea Mantegna)



Lasagnetta con il fagiano all'arancia



Coscia d'oca croccante, con crema di patate,
caponatina e salsa ai pepi



1000 Foglie

€uro 70.00

“I Classici”

Carciofi crudi all'olio delicato, radicchio tardivo,
mela gialla e scaglie di parmigiano 36 mesi



Carpaccio di manzo con salsa d'uovo al curry
e rucola selvatica



Gnocchi di rape rosse, salsa al gorgonzola



Maialino da latte arrostito con purè di marroni tartufati
e verze scottate al finocchietto



Bignè allo zabaione liquido con panna e ristretto di caffè

€uro 85.00

I menù degustazione vengono realizzati per un tavolo completo

Antipasti

Scampi fritti con salsa di arance e zafferano

30.00

Baccalà Mantegnato

(Piatto ad ispirazione rinascimentale dedicato ad Andrea Mantegna)

22.00

Polpo al vapore con crema di patate all'olio,
capperi di Pantelleria e limone

20.00

Polenta calda in crema con gelato di fegato d'oca

20,00

Carpaccio di manzo con salsa d'uovo al curry
e rucola selvatica

22.00

Carciofi crudi all'olio delicato, radicchio tardivo,
mela gialla e scaglie di parmigiano 36 mesi

18.00



Le pietanze contrassegnate con questo simbolo fanno parte del progetto “Sapori e Saperi della nuova tradizione padovana”, elaborate con prodotti o ingredienti di produzione padovana.

GUSTO ITALIANO
alajmo



Primi Piatti

Bigoli con calamari, ombrina e latticini di seppia al rosmarino,
salsa di gamberi alla lavanda

26.00

Spaghetti aglio, olio, peperoncino,
fasolari, broccolo fiolaro e riduzione di carote

26.00

Lasagnetta con il fagiolo all'arancia

20.00

Risotto con zucca e zenzero
(min. 2 porz.)

18.00



Gnocchi di rape rosse, salsa al gorgonzola

20.00

Minestra di verze con riso, oca sfilacciata
finocchietto e sorbetto di senape

20.00



GUSTO ITALIANO
alajmo



Secondi Piatti

Branzino di mare scottato con insalata di finocchi,
arance, radicchio di Treviso e salsa di pistacchi all'acqua
35.00

Cartoccio di dentice e scampi con carciofi,
patate, capperi e salsa d'olio
32.00

Coscia d'oca croccante, con crema di patate,
caponatina e salsa ai pepi
Piatto del Buon Ricordo
30.00



Pollo fritto al mais con salsa di estragone e insalatina con le mele
26.00



Maiolino da latte arrostito con purè di marroni tartufati
e verze scottate al finocchietto
30.00

Rognone trifolato alle erbe aromatiche con polenta morbida
26.00



Fiorentina di 1 Kg. alla griglia con topinambur, crema di carote al curry,
radicchi amari, cardi gratinati e salsa alle erbe e senape
(min. 2 porz.)
32.00

Filetto alla tartara
36.00

Involtini di verza gratinati con ortaggi, salsa di carote, arancia, lime e bergamotto
24.00

Torroni

affinati da "In.ingredienti " accompagnati dalle nostre confetture e mostarde
s.q.

T desserts

per evitare lunghe attese si prega di ordinare il dessert
insieme alle altre portate

1000Foglie
11.00

Bignè allo zabaione liquido con panna e ristretto di caffè
11.00



Cre moso ai due cioccolati con granita al rum
e caffè espresso
11.00

“Pare ‘na torta de pomi”
11.00



Gelato al mascarpone con mostarde di pere e di arance
11.00



Tortino caldo al cioccolato con gelato allo zafferano
e pera fresca
11.00

Sorbetto di gin tonic con macedonia di frutta
11.00

I caffè del Laboratorio di Torrefazione Giamaica Caffè
Caffè Espresso “India Cherry”
3.00

Caffè Espresso “Haiti Komet”
4.00

Gli Infusi e i tè
6.00

Acqua minerale Valverde (75 cl.)
4.00