

*il* **CEPPO**<sup>®</sup>

Bistrot

Menù

# Per iniziare

**Sopressa di Luigi al coltello, giardiniera di zucca e mostarda veneta** <sup>1,10,12</sup>

€ 15.00

**Tortino di zucca arrostita con amaretto e ricotta** <sup>1,3,7,12</sup>

€ 18.00

**Il mantecato in tre versioni**

bacalà mantecato con tartufo nero, erba cipollina e classico <sup>1,4,7</sup>

€ 18.00

# I formaggi

**I Francesi** <sup>1,7,10</sup>

€ 18.00

**Gli italiani di malga** <sup>1,7,10</sup>

€ 18.00

## ALLERGENI

Per ogni piatto sono indicati i principali allergeni, ma non possiamo garantire l'assenza di una eventuale contaminazione.

1) glutine 2) crostacei e derivati 3) uova e derivati 4) pesce e derivati  
5) arachidi e derivati 6) soia e derivati 7) latte e derivati 8) frutta a guscio e derivati  
9) sedano e derivati 10) senape e derivati 11) semi di sesamo e derivati 12) anidride solforosa e solfiti 13) lupino e derivati 14) molluschi e derivati

I piatti contrassegnati con \* possono contenere materia prima congelata o surgelata

**Dalle 450 etichette della nostra cantina**

# **Gli spumanti**

## **Durello Nostrum Metodo classico vicentino**

100% Durella - Casa Cecchin Vicenza

€ 6.00/ € 34.00

## **Durello Corte Moschina Metodo charmat lungo**

100% Durella - Corte Moschina - Verona

€ 5.00/ € 25.00

## **Franciacorta brut Cuvée speciale Il Ceppo**

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero - Bonfadini - Franciacorta

€ 7.50/ € 40.00

## **Franciacorta Rosè**

50% Chardonnay, 50% Pinot Nero - Bonfadini - Franciacorta

€ 7.50/ € 40.00

# **I bianchi**

## **Mosca Bianca**

Garganega, Chardonnay - Corte Moschina - Verona

€ 5.00/ € 25.00

## **Soave classico**

100% Garganega - Inama - Vicenza

€ 4.50/ € 23.50

## **Camparsi**

100% Trebbiano veronese - Ca' dei Maghi - Verona

€ 5.00/ € 25.00

## **Vermentino di Gallura**

100% Vermentino - Sella & Mosca - Sardegna

€ 5.00/ € 25.00

**Quattro sommelier a Vostra disposizione per scegliere direttamente dallo scaffale la bottiglia più adatta a voi, con un prezzo maggiorato di € 10.00**

# Bacalà

## **Poker d'Assi**

I quattro bacalà: alla vicentina, mantecato  
in insalata e fritto <sup>1,3,5,7</sup>

€ 30.00

## **Insalata di bacalà**

Bacalà bollito con olio EVO, prezzemolo e agrumi <sup>1,4,7</sup>

€ 18.00

## **Il bacalà alla vicentina con polenta** <sup>1,4,7</sup>

€ 25.00

## **La novità... libero da...**

Bacalà senza lattosio e con farina di riso, con polenta <sup>4,7</sup>

€ 27.00

# Bacalà e cicchetti

(percorso degustativo in otto cicchetti)

Bacalà mantecato <sup>1,4,7</sup>

Mazzancolle in saor <sup>1,2,4,12</sup>

Sarde in saor con uvetta e pinoli <sup>1,4,12</sup>

Crema di broccolo, uovo sodo e acciughe <sup>3,4</sup>

Polpetta di bacalà e crema di fagioli <sup>1,3,4,7,9</sup>

Polipetti in umido con bruschetta all'olio Evo <sup>1,9,12,14</sup>

Il bacalà alla vicentina con polenta <sup>1,4,7</sup>

Dessert vicentino

tot. € 55.00

# La pasta

Tortello di rapa rossa con gorgonzola di capra  
e noci tostate <sup>1,3</sup>

€ 19.00

Spaghetti Mancini con calamari, polipetti  
e broccolo in “cassopipa” <sup>1,12,14</sup>

€ 20.00

Bigoli all’anatra con scorze d’arancia  
e Vezzena a scaglie <sup>1,3,12</sup>

€ 18.00

Crema di fagioli con olio grezzo <sup>1,9</sup>

€ 16.00

# Carne e pesce

Polipetti in umido con pane bruschetta  
all’olio EVO <sup>1,9,12,14</sup>

€ 20.00

Polpette di bacalà con crema di fagioli <sup>1,3,4,7,9</sup>

€ 20.00

Maialino da latte in “tecia” con polenta <sup>1,12</sup>

€ 22.00

# Dolci

Latte e grappa: Golosesso  
crema frita alla veneta <sup>1,3,7,12</sup>

€ 8.00

La putana con crema <sup>1,3,7,12</sup>

€ 8.00

Mousse di castagne con fondente e mandarino <sup>7</sup>

€ 8.00

Sorbetto al melograno, cioccolato bianco e vino rosè <sup>1,7</sup>

€ 8.00

# Drink

Acqua Naturizzata frizzante e liscia 50 cl

€ 2.00

Birra vicentina 33 ml

Birrificio Ofelia Vicenza

€ 5.00

Caffè espresso

€ 1.80

Distillati e grappe

a partire da € 6.00

Coperto € 2.80

Sotto la nostra bottega, nella  
cantina dove riposa il vino  
e dove si possono scorgere i resti  
della Vicenza Antica, abbiamo  
realizzato il Bistrot.

È qui che possiamo stare insieme a voi  
“parlando” di cibo, di vino e vita  
con passione.

Ivana, Maria Giovanna  
Eva, Santa, Sabrina e Cristina  
gli chef Luca e Alberto